UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO LETRAS
PROGRAMA PÓS-GRADUAÇÃO EM FILOLOGIA E LÍNGUA PORTUGUESA

O TRATADO DA COZINHA PORTUGUESA – CÓDICE I.E 33: ASPECTOS CULTURAIS E LINGÜÍSTICOS

ANTONIETA BURITI DE SOUZA HOSOKAWA

ORIENTADOR: PROF. DR. HEITOR MEGALE

SÃO PAULO
2006

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO LETRAS CLÁSSICAS E VERNÁCULAS

O TRATADO DA COZINHA PORTUGUESA – CÓDICE I.E 33: ASPECTOS CULTURAIS E LINGÜÍSTICOS

ANTONIETA BURITI DE SOUZA HOSOKAWA

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Filologia Portuguesa, do Departamento de Letras Clássicas e Vernáculas, da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para obtenção do título de Doutor em Letras.

Orientador: Prof. Dr. Heitor Megale

FFLCH – USP
São Paulo
2006

Dedico este trabalho para minha querida família: mãe, irmãos, sobrinhos, marido, minha filha Naomi e ao professor Bruno Fregni Bassetto, mestre e amigo, que semeia com amor o solo fértil da Filologia.

AGRADECIMENTOS

Ao finalizar este trabalho sinto-me como se estivesse prestes a oferecer um banquete comemorativo pelo fim desta jornada, para o qual não posso esquecer de convidar aqueles com quem compartilhei, ao longo desses quatro anos, e que de uma forma ou outra auxiliaram para o desenvolvimento desta tese. Muitas são as pessoas e instituições que contribuíram para o sucesso dessa caminhada. Agradeço :

À Universidade Federal do Acre e Departamento de Letras pela liberação;

Ao prof. Dr. Heitor Megale, orientador.

Ao prof. Dr. Sílvio de Toledo Neto pela inesquecível ajuda.

Aos professores Osvaldo Ceschin e Maria Aparecida Barbosa pela amizade e conselhos valiosos para o desenvolvimento da pesquisa.

À amiga Lígia Campos Imaguire, pelos inúmeros favores dispensados a mim.

À Kellen Bernard Pisol pela atenção e profissionalismo, que muito contribuiu para que eu pudesse enxergar a vida de uma forma mais simples e leve .

Ao meu marido, Samuel Hosokawa, por ser paciente e me acompanhar nesta jornada, ajudando-me, principalmente, nos assuntos de informática.

Agradecimentos especiais aos meus amigos : Roosevelt da Rocha Júnior, pois sem sua ajuda o desenvimento dessa tese não teria sido enriquecida; Ricardo Hiroyuki Shibata, amigo fiel, sempre presente, mesmo distante sempre esteve pronto a prestar inúmeros favores; Maria Célia Lima-Hernandes, amiga leal, que muito incentivou o desenvolvimento da tese, Renata Ferreira Costa pelos inúmeros favores e auxílio; Prof. Dr.Bruno Fregni Bassetto pelo incentivo e auxílio ao desenvolvimento do trabalho.

Á Família Tsuboi : Yasuo Tsuboi, Julia T. Kobayashi Tsuboi, Henrique e Nelson.

Aos amigos: Professora Dra. Midori Ishii – Faculdade de Nutrição - USP e Nelson Sanjad – Museu Gueld – Belém- PA, pelas inúmeras contribuições e incentivo ao desenvolvimento deste trabalho.

Aos meus amigos: Rafael Dai Izumi, Celina Togo, André Cordeiro, Elizângela N. Dias, Weber Resende de Aráujo, Yone Paiva, Valéria Gil Condé, Simone de Souza Lima, Rossilene Brasil Muniz, Renato Faial, Érica Freitas, Maria Regina de Souza e família.

Ao Setor de informática da FFLCH especialmente aos monitores Denis e Silvinha.

Aos bibliotecários e funcionários da Biblioteca Florestam Fernandes: Rose Ortega, Marta, Carlos Alberto Dias de Carvalho, Anderson e Antonio Carlos Batista.

Aos funcionários do Setor de Pós-graduação: Lina e Jacó.

“Enquanto Deus nos dê um resto de alento, não há que desesperar da sorte do bem.
A injustiça pode irritar-se, porque é precária. A verdade não se impacienta, porque é eterna. Quando praticamos uma ação boa, não sabemos se é para hoje ou para quando. O caso é que seus frutos podem ser tardios, mas são certos. Uns plantam a semente da couve para o prato de amanhã, outros a semente do carvalho para o abrigo futuro. Aqueles cavam para si mesmos. Estes lavram para o seu país, para a felicidade dos seus descendentes, para o benefício do gênero humano”.

Rui Barbosa

RESUMO

O *Tratado da cozinha portuguesa*, cód. I. E. 33, pertencente à biblioteca Nacional de Napóles é composto por quatro cadernos: manjares de carne, manjares de ovos, manjares de leite e coisas de conserva. O principal objetivo em estudá-lo, deve-se à curiosidade em conhecer e analisar os aspectos internos e externos desse tratado, bem como os aspectos culturais e lingüísticos, por apresentarem marcas específicas do século em que foram registradas.
PALAVRAS-CHAVE: manuscrito, estudo filológico, estudo lingüístico, alimento, social.

ABSTRACT

The *Um Tratado da cozinha portuguesa* belonging to the National Library of Napoles is composited by four books: custard of meat, custard custard of eggs, of milk and conserves things. The first objective in studing this text is about the curisioty from knowing and to analysing the inside and outside aspects from this text, it means that looks for the cultural and linguistics studies that show the specifc of register of the fifteenth century.
KEY WORDS: manuscript, philology study, linguistic study, food, sociable.

ABREVIATURAS EMPREGADAS

adj.: adjetivo

adv.: advérbio

arc.: arcaico

art.: artigo

cf.: conforme

conj.: conjunção

contr.: contração

fem.:feminino

lat.: latim

l.: linha

loc.: locução

masc.: masculino

m.q.: mesmo que

num.: numeral

p.: página

part.: particípio

part.: apass. partícula apassivadora

pl.: plural

port.: português

prep.: preposição

prep. arc.: preposição arcaica

pron.: pronome

pron. rel.: pronome relativo

q.v.: *quod vide*

séc.: século

s.m.: substantivo masculino

s.f.: substantivo feminino

v.: verbo

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO..... 01

CAPÍTULO I

1 **O CÓDICE**..... 03

1.1 IMPORTÂNCIA DO CÓDICE..... 07

1.2 DESCRIÇÃO DO CÓDICE..... 09

1.2.1 **Aspectos codicológicos**..... 09

1.2.2 **Aspectos paleográficos**..... 12

1.2.2.1 A escrita..... 12

1.2.2.2 Abreviaturas..... 35

1.2.2.3 Filigranas..... 56

1.2.2.4 Sinais de pontuação..... 70

1.3 NORMAS PARA EDIÇÃO DO CÓDICE..... 74

CAPÍTULO II

2 **CONSIDERAÇÕES SOBRE O TRATADO E AS RECEITAS**..... 75

2.1 AS RECEITAS DO TRATADO..... 78

2.2 OS CADERNOS DE RECEITAS DO TRATADO..... 81

2.2.1 **Caderno dos manjares de carne**..... 81

2.2.2 **Caderno dos manjares de ovos**..... 87

2.2.3 **Caderno dos manjares de leite**..... 89

2.2.4 **Caderno das cousas de conservas**..... 90

2.3 CONSIDERAÇÕES SOBRE A COZINHA..... 95

2.3.1 **A cozinha medieval portuguesa**..... 95

2.3.2 **Os cozinheiros e os seus temperos**..... 97

2.3.3 **Técnicas para a confecção dos alimentos**..... 99

2.4 INGREDIENTES..... 101

2.4.1 **Especiarias**..... 101

2.4.2 **Pão**..... 104

2.4.3 **Trigo**..... 106

2.4.4 **Arroz**..... 107

2.4.5 **Carne**..... 107

2.4.5.1 Aves..... 108

2.4.5.2 Caça..... 109
2.5 ALIMENTOS COM FUNÇÃO TERAPÊUTICA..... 110
2.6 DICOTOMIA: RIQUEZA X POBREZA..... 112
CAPÍTULO III
3 **ASPECTOS GRAMATICAIS**..... 116
3.1 ORTOGRAFIA NO TRATADO DA COZINHA PORTUGUESA..... 116
3.2 VOGAIS..... 117
3.3 CONSOANTES..... 120
3.4 MARCA DA NASALIDADE..... 125
3.5 ARCAÍSMOS..... 126
3.6 ASPECTOS SINTÁTICOS DAS RECEITAS DE COZINHA..... 128
3.6.1 **Artigo**..... 128
3.6.2 **Adjetivo**..... 129
3.6.3 **Colocação dos pronomes átonos**..... 130
3.6.3.1 Ênclise..... 130
3.6.3.2 Próclise..... 132
3.6.3.3 Mesóclise..... 135
3.6.4 **Pronomes indefinidos** 137
3.6.5 **Pronomes relativos**..... 140
3.6.6 **Pronomes demonstrativos**..... 140
3.6.7 **Verbo.no tratado**..... 142
3.6.7.1 Grafia das formas verbais..... 144
3.6.7.2 Futuro verbal nas receitas..... 144
3.6.7.3 Expressões e formas imperativas..... 145
3.6.8 **Advérbio**..... 146
3.6.8.1 Locução adverbial com função delimitadora..... 147
3.6.9 **Conjunção**..... 148
3.6.10 **Concordância**..... 150
3.6.10.1 Concordância verbal..... 150
3.6.10.2 Concordância nominal..... 151
3.6.10.3 Concordância da palavra MEIO..... 151
3.6.11 **Organização da frase**..... 152
3.6.12 **Emprego do partitivo**..... 152
3.6.13 **Figuras de Sintaxe**..... 153

3.6.13.1 Pleonasmo..... 153
3.6.13.2 Anacoluto..... 153
3.6.14 **Usos do SE**..... 153
3.6.15 **A Palavra COMO**..... 156
GLOSSÁRIO..... 160
CONSIDERAÇÕES FINAIS..... 228
REFERÊNCIAS...... 230
ANEXOS..... 238

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 01 Retrato de D. Maria de Portugal..... 06
Figura 02 Folha de rosto do Tratado da Cozinha Portuguesa..... 11
Figura 03 Desenho à mão livre – Distribuição das filigranas por fólio.....63-66
Figura 04 Imagem da filigrana..... 67
Figura 05 Imagem da filigrana..... 67
Figura 06 Imagem da filigrana..... 68
Figura 07 Desenho à mão livre..... 68
Figura 08 Filigranas – Briquet (1907)..... 69
Figura 09 Filigranas – Briquet (1907)..... 69
Figura 10 Filigranas – Briquet (1907)..... 69
Figura 11 Plataforma para fogueira..... 96
Figura 12 Ganchos para panela..... 96
Figura 13 Cozinha do século XVI..... 96
Figura 14 Ajudantes de cozinheiro..... 97
Figura 15 Cozinheiro..... 98
Figura 16 Cozinheiro..... 98
Figura 17 Especiarias..... 104
Figura 18 Refeição de inverno..... 109
Figura 19 Caça..... 110
Figura 20 Casamento camponês..... 114
Figura 21 Colheita da bolota..... 115
Figura 22 Banquete dos Monarcas..... 115

INTRODUÇÃO

Constitui o presente trabalho um estudo sobre o *Tratado da cozinha portuguesa*, códice I. E. 33 pertencente à Biblioteca Nacional de Nápoles, visando a transmitir informações filológicas, codicológicas, paleográficas e dados que contribuam para um possível esclarecimento da origem desse manuscrito. O trabalho aborda, também, vários aspectos lingüísticos, procurando dar um enfoque diacrônico, pois conhecer a língua e cultura de uma época passada, através do texto, nos permite entender a evolução desse sistema dinâmico passível de mutações, uma vez que, para entender as mudanças ocorridas até o presente é necessário conhecer e avaliar o passado.

O estudo a partir desse manuscrito, além de possibilitar entender vários aspectos lingüísticos de sua época, torna possível, ainda, ter uma visão, mesmo que parcialmente, de um recorte da vida sócio-cultural portuguesa. Por isso, esse códice pode ser considerado um verdeiro patrimônio cultural, pois é o mais antigo documento do gênero em língua portuguesa, conhecido até o momento, através dele é possível conhecer o gosto alimentar da época, porque a arte culinária tem o poder de revelar manifestações cotidianas de práticas, normas, comportamentos, éticas laicas e religiosas, infere também a riqueza ou pobreza, além de permitir comparar os hábitos alimentares das classes em épocas diferentes.

A matéria escriptória e os registros escritos, desse tratado, são fontes interessantes para serem estudadas visto que não há qualquer datação ou marca de autoria.

Este trabalho é constituído por três capítulos: na primeira parte, são abordadas considerações filológicas, codicológicas, paleográficas sobre o códice, fundamentando o estudo, principalmente, nas considerações desenvolvidas por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, além dessas abordagens são elencadas as normas utilizadas para a edição semi-diplomática[1] do manuscrito; na segunda parte são apresentadas considerações sobre o tratado: os cadernos das receitas, espaço físico, o papel do profissional, ingredientes mais usados nas receitas e um panorama parcial sobre a

[1] Optou-se por inserir uma edição semi-diplomática, justalinear, ao trabalho porque ao comparar as edições feitas por: Maria Lobo Salema (1956), Giacinto Manuppella (1967) e Antônio Gomes Filho (1994) perceberam-se inúmeras divergências nessas transcrições, provavelmente ocorridas devido os recursos utilizados, na época, além disso ao receber o microfilme do códice notou-se que em várias receitas há desgaste natural da escrita, por isso sentiu-se a necessidade dessa edição.

alimentação portuguesa: dicotomia entre a alimentação do povo e da classe abastada; no terceiro capítulo consta o estudo sobre o estado de língua no códice buscando fundamentar esse estudo de acordo com o aspecto gramatical normativo atual; para tanto, são apontados aspectos gramaticais relevantes à língua da época, concernentes à ortografia, morfologia e sintaxe, nessa parte é incluído um glossário parcelar[2], que permite ao leitor uma melhor compreensão dos significados que as palavras empregadas no texto assumem, pois muitas são desconhecidas, atualmente, o que permite ao leitor recorrer a ele sempre que não compreender o significado de determinada palavra. Sua organização está por ordem alfabética, classe gramatical, significado, etimologia, formação histórica e contexto, cada contexto é naturalmente acompanhado da respectiva localização.

Nas *Considerações finais* apontam-se as conclusões observadas durante as etapas do estudo desenvolvido; nos anexos estão a edição semi-diplomática e índice de vocabulário, que lista a totalidade de palavras por ordem alfabética, indicando a quantidade de ocorrências e remissão para a linha em que essa palavra se encontra.

Nas *Referências Bibliográficas* serão apresentadas todas as obras consultadas, dicionários, enciclopédias e/ou textos colhidos via internet.

[2] MATEUS, Maria Helena Mira (1995, P.289).*in Miscelânea de estudos lingüísticos, filológicos e literários in memoriam Celso Cunha.*

CAPÍTULO I

1 O CÓDICE

Códice I. E. 33 da Biblioteca Nacional "Vittorio Emanuele III" de Nápoles.

O Códice I. E. 33, sob salvaguarda da Biblioteca Nacional "Vittorio Emanuele III" de Nápoles, pertencia ao espólio particular da Infanta D. Maria de Portugal[3] (8-XI-1538/8-VII-1577), filha do Infante D. Duarte, duque de Guimarães, neta de D. Manuel I e sobrinha de D. João III. Esse códice certamente foi levado com ela por motivo de seu casamento[4] com Alexandre Farnésio, 3º Duque de Parma, Piacenza e Guastalla.

Atualmente, sabe-se que esse tratado está nessa biblioteca porque o Rei Carlos III de Bourbon, filho de Elisabete Farnésio, ao tornar-se rei de Nápoles em 1734, transferiu de Parma para a nova capital suas coleções artísticas e as da família materna. (BERTINI: 1995)

De acordo com Manuppella; Arnaut (1967, p.VII), os estudiosos têm conhecimento da existência do códice I. E. 33, juntamente com mais seis manuscritos quinhentistas portugueses, desde 1895, ou seja, Afonso Miola foi o primeiro a descrevê-lo. Cinco anos mais tarde, as notícias das pesquisas desenvolvidas por esse estudioso passaram *ipsis verbis* para o caótico repertório bibliográfico do marquês Antonio de Portugal de Faria, sugerindo, entretanto, a Achille Pellizzari, em 1909, mais cuidadosa e pormenorizada investigação acerca daqueles sete manuscritos e sua história. Seguiu-se, em 1940, um breve artigo de Guido Battelli, que, porém, não apresentou novidades. Muitos anos depois, o códice I. E. 33 atraiu a atenção de um estudioso americano, Kimberley S. Roberts (Cf. A Fifteenth Century Potuguese Cookbook. In: *Kentucky foreign language quarterly*, v. VI, pp. 179-182. Lexington, 1959). Em 1963, Erilde

---

[3] Infanta D. Maria, duquesa de Parma, filha do Infante D. Duarte, duque de Guimarães, neta de D. Manuel I e sobrinha de D. João III, nasceu em Lisboa a 8-XI-1538 e morreu em maio de 1577. Foi batizada com água do rio Jordão. Era muito erudita e versada nas línguas grega e latina, em Filosofia, em Matemática, em demais ciências, bem como na lição da Sagrada Escritura. Governou os Estados de Parma e Plasência, na ausência do marido. Escreveu um *Directório Espiritual* cheio de sentenças dos Santos Padres, que depois da sua morte foi encontrado em suas mais preciosas jóias. O padre Sebastião de Morais, da Companhia de Jesus, que foi seu confessor e depois bispo do Japão, escreveu sobre a vida de D. Maria, que foi publicada em Bolonha, em 1578, com o título: *Vita e morte de la serenissima Maria di Portogallo, principessa de Parma e Plassencia*. Teve uma segunda edição publicada em Roma em 1602. (Grande Enciclopédia portuguesa e brasileira, v. XVI, p. 320)

[4] O casamento ocorreu em 30 de novembro de 1565.

Reali recapitulou as investigações anteriores, acrescentando-lhes um ou outro pormenor, em especial, a inclusão do *incipit* e do *explicit* nos casos em que Pellizzari havia descuidado.

Esse códice é, sem dúvida alguma, muito valioso, pois mesmo apresentando problemas paleográficos e cronológicos, traz uma rica contribuição para o vocabulário histórico da linguagem portuguesa, como também ilumina uma faceta da vida social (a da antiga, sempre viva e inesgotável, arte de cozinhar e bem comer, que chegou a sugerir a Anthelme de Brillat-Savarino o quarto aforismo da *Phisiologie du goût*: "Dis-moi ce que tu manges; je te dirai ce que tu es") numa época da história nacional portuguesa sobre a qual bem pouco se conhece, visto que o mais antigo documento publicado desta área do saber é a *Arte de cozinha dividida em três partes*[5], de Domingos Rodrigues, cozinheiro de D. Pedro II, publicada pela primeira vez em 1680. Nesse receituário, ele registra todo o conhecimento prático que desenvolveu durante os 29 anos de vida dedicada à alquimia da cozinha de Sua Majestade, contendo várias receitas que ainda hoje são imutáveis.

Apesar de tudo isso, cerca de meio século de silêncio e desinteresse envolveu este manuscrito depois de José Leite de Vasconcelos e Achille se terem debruçado sobre tão precioso códice. Somente em 1956, Maria José da Gama Lobo Salema lançou mão desse códice para desenvolver uma Dissertação, cujo título é *Tratado de cozinha - século XVI - Manuscrito I. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*, para a sua Licenciatura em Filologia Românica. Em 1963, foi publicada uma edição brasileira *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*, com reprodução fac-similar, leitura diplomática, leitura moderna e índice de vocábulos; edição esta, preparada pelo professor Antonio Gomes Filho. No ano seguinte, outra tentativa de edição, desta vez realizada nos Estados Unidos da América por Elizabeth Thompson Newman, com o título *A critical Edition of an early Portuguese Cookbook*.

Os mais recentes estudos desenvolvidos a partir do códice I. E. 33 são os de Celina Márcia de Souza Abbade, em sua Dissertação de Mestrado, intitulada *Três campos lexicais no vocabulário do Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, defendida em 1998, e em sua Tese de Doutorado, sob o título *Campos lexicais no livro de cozinha da Infanta D. Maria*, defendida em 2003; ambos sob a orientação da Professora Doutora Célia Marques Telles da Universidade Federal da Bahia – UFBA. No *Álbum de*

[5] C. F. Salema (1956, p. 01) o exemplar mais antigo da *Arte de cozinha dividida em três partes* encontra-se na Biblioteca Nacional de Lisboa (Lisboa, Portugal).

paleografia portuguesa - documentos brasileiros, publicado por José Augusto Vaz Valente (1980, p. 37-43), são editadas três receitas do códice em estudo: *galinha mourisca*, *tigelada de perdiz* e *pasteis de marmelos*, porém essa edição teve fins apenas didáticos, pois o objetivo principal era empreender a prática de edição de documentos entre os alunos de Biblioteconomia e Documentação da Universidade de São Paulo-USP.

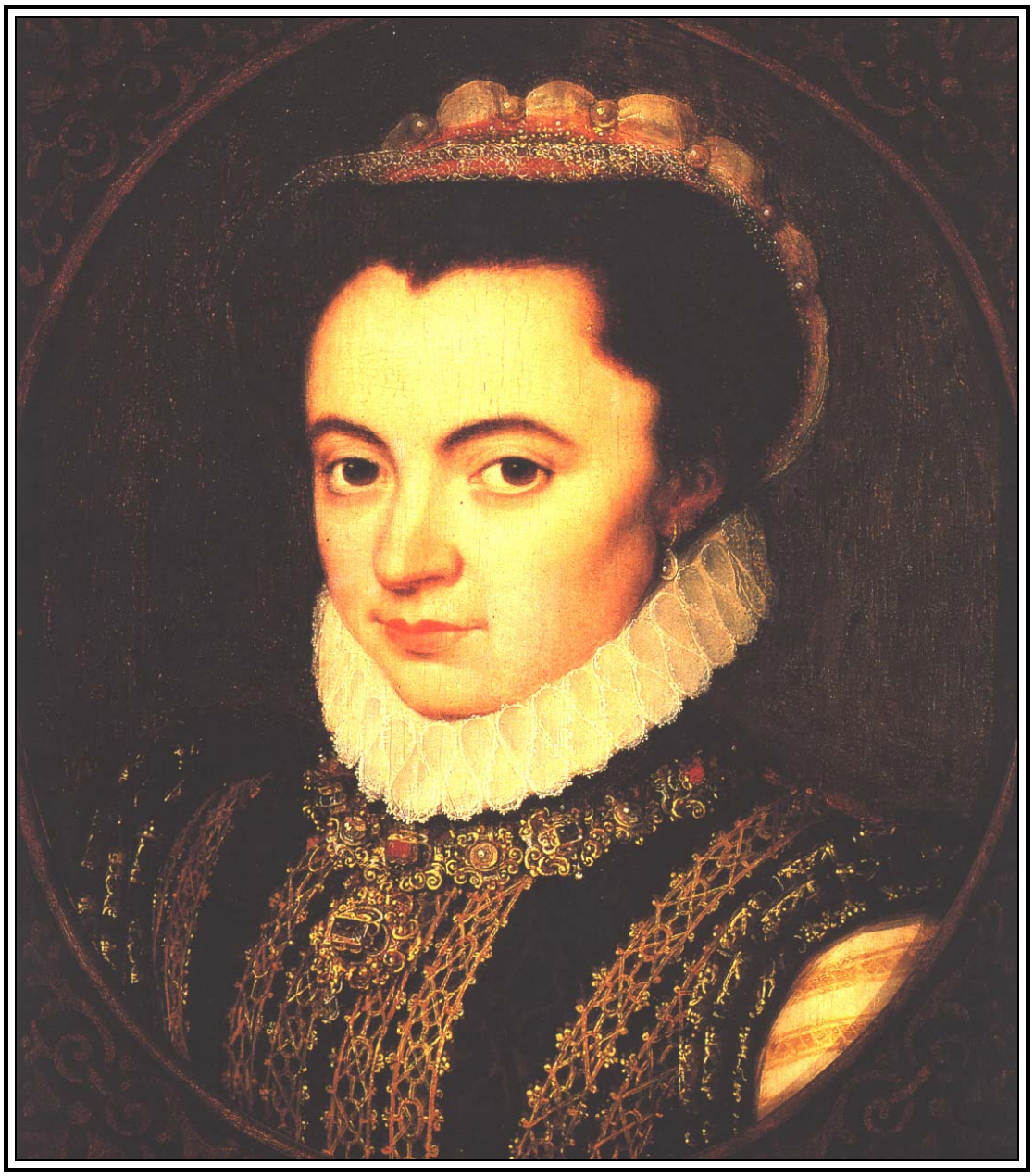
O códice I. E. 33, embora verse sobre assuntos prevalentemente culinários e de doçaria, distribuídos mais ou menos racionalmente em quatro seções ou cadernos, mostra também nas primeiras e últimas páginas, uma ou outra receita que nada tem a ver com os mistérios pantagruélicos; para o desenvolvimento deste trabalho as receitas : *modo para engordar frangos ao leite*, *pera se fazer sessenta varas de veludo de pello miúdo*, *vynho dacuquar que se bebe no brasyl que e muito são e pera o fygado e maravylhoso*, *recepta de Luis de moura para os demtes*, *receita pera squinecia*, *receita pera fogo ou escaldamento*, não foram incluídas como elementos de nosso *corpus*. De qualquer forma, esse precioso documento pode ter sido uma daquelas enciclopédias caseiras da vida prática, de consulta fácil e de utilidade óbvia, que as donas-de-casa vão enriquecendo conforme a sua experiência.

Segundo Manuppella; Arnaut (1967, p. XII), é provável que esses quatro cadernos de receitas fossem, em sua origem, separados e independentes, tendo sido mais tarde reunidos e encadernados em um só volume.

As características filológicas e lingüísticas levam-nos a pensar que o códice contém textos que em grande parte remontam aos fins do século XV e princípios do século XVI. O estabelecimento de uma data crítica, quer para o manuscrito, quer para as receitas que ele inclui, será sempre uma tarefa difícil, visto que é o mais antigo texto manuscrito do gênero, em língua portuguesa, não havendo, anterior a ele, nem sequer receitas dispersas com as quais se pudesse estabelecer alguma comparação.

Figura 01

Retrato de D. Maria de Portugal, de Joris Van der Straetenm. Oléo sobre madeira, 1552-1559. Museu Nacional de Arte Antiga. Fotografia de José Pessoa/ANF.



1.1 IMPORTÂNCIA DO CÓDICE

Esse documento é, sem dúvida alguma, de grande importância para o conhecimento dos hábitos e costumes de uma parcela importante da antiga sociedade portuguesa, bem como das técnicas para elaboração dos alimentos consumidos pela nobreza, além de fornecer material estratégico para o estudo da língua empregada naquela época, buscando esclarecer dúvidas do presente.

Além de todos esses conhecimentos, pode-se devidamente observar que já era freqüente, nas famílias, a transmissão de conhecimentos culinários de uma geração para outra com valor de verdadeiros tesouros. Essas experiências caseiras foram, de fato, cuidadosamente guardadas; receitas que passavam da bisavó para a avó, e, desta, para a mãe, representando um elo afetivo que nenhuma filha ou neta se atreveria a quebrar ou destruir. Constituíam-se em precioso repositório de ensinamentos práticos, resultado de uma longa experiência, com fortes traços desses "segredos" que as donas-de-casa amantes da arte de cozinhar, de receber e de conviver se orgulham por ter a posse. Mesmo que determinada receita seja transcrita posteriormente, por alguém que mostre interesse, dificilmente esses textos sofreriam modificações substanciais em sua feição estilística, vocabular ou até ortográfica. Essas mudanças seriam improváveis, pois quem transcreve uma receita que vem dos antepassados geralmente não pretende alterá-la ou desviar-se do texto consagrado. Com base neste tipo de transmissão instintivamente conservadora, é lícito afirmar o que por outras vias mais diretas se concluiu: que a maioria dos textos do códice em estudo é certamente mais antiga do que a época da fabricação de seu papel.

Segundo Manupella; Arnaut (1967, p. XIII) as mesmas conclusões chegou José Leite de Vasconcelos, que na sua antologia de textos arcaicos portugueses não discute a datação apontada por Achille Pellizzari que acredita remontar ao final do século XV ou aos começos do século seguinte, mas implicitamente rejeita a segunda parte dela.

O estudo do *Tratado de Cozinha portuguesa*, deve-se a grande importância desse documento pelo fato de ser o único que nos possibilita conhecer um recorte da cultura[6] e de uma fase da história do povo português, bem como apresenta o de estado de língua dessa época.

---

[6] Cultura do latim *colere* – habitar, adorar com sentido de "culto"; e também cultivar com acepção de cuidar. Como metáfora, estendeu-se ao cultivo das faculdades mentais e espirituais. Até o século XVIII cultura designava uma atividade, ou seja, era a cultura de alguma coisa. A partir dessa época a palavra

Muitos estudos estão sendo desenvolvidos buscando o conhecimento da história da alimentação dessa época, não com base em receitas, mas a partir de afrescos, vitrais, tapeçarias, iluminuras e outros tipos de figurações, porque nessas fontes documentais aparecem imagens que mostram estrategicamente os costumes e os rituais alimentares; outras fontes para esse estudo têm sido as listas de compras ou, até mesmo, a literatura satírica e cômica, porque elas também possibilitam conhecer as iguarias e temperos da época, pois através desse estudo é possível conhecer outras áreas de saber.

Segundo Héctor Bruit Hermann (2003), a arte de cozinhar remete a arte de receber e de conviver, pois a alimentação transmite uma linguagem reveladora de práticas laicas e religiosas, normas, costumes, comportamento étnicos, e, por outro lado, revela também pobreza, riqueza e até proveniência geográfica. Para este pesquisador do Centro de Memória – Unicamp, através das receitas de cozinha é possível encontrar vários níveis de leitura:

1 – leitura técnica, na qual é possível identificar os produtos, utensílios e procedimentos utilizados para a feitura dos pratos;

2 – leitura para identificar a procedência dos produtos;

3 – a possibilidade de desvendar ou relembrar a memória de momentos considerados importantes ou felizes, como, por exemplo: comidas que nos fazem lembrar da infância ou ainda as visitas à casa da vovó;

4 – leitura etnológica buscando representar a cultura de um povo;

5 – leitura estética, pois a apresentação de uma receita completa na mesa envolve a estética produzida.

Vale lembrar que essas considerações de ordem psicológica podem desencadear outros conhecimentos, sejam: históricos, geográficos etc., não sendo possível esquecer que o estudo lingüístico, através das receitas, é muito relevante, pois se torna possível estudar o léxico, a sintaxe, além disso permite conhecer a ortografia vigente na época, mesmo que isso não implique necessariamente uma relação de identidade cronológica entre os textos e as receitas.

---

passou a ser usada para designar um processo geral de progresso intelectual e espiritual tanto na esfera pessoal como na social, tornando-se sinônima de "civilização". CEVASCO (2003, p. 9-10)

1.2 DESCRIÇÃO DO CÓDICE

1.2.1 Aspectos codicológicos

A descrição codicológica do *tratado da cozinha Portuguesa* foi feito a partir de sua reprodução em microfilme, cd e fotografias, que é um códice pertencente à Biblioteca Nacional de Nápoles, sob a cota I. E. 33. Trata-se de um códice cartáceo que pertencia à família farnésio, possui uma encadernação recente em carneira de pele marrom. Antes do título está registrado o número 146, estando este em parte errado *Trattato di cucina Spagnuolo*. Esse documento contém uma só coluna com 73 fólios numerados a lápis no *recto*, sendo alguns fólios em branco: 1r-2r, 4v, 9v-10r-v, 17v, 18 r-v, 19r-v, 20r-v, 21r-v, 22r-v, 23r-v, 24 r-v, 25r-v, 26r-v, 27r-v, 28v, 31r-v, 32r-v, 33r-v, 34r-v, 35r-v, 36r-v, 37r-v, 38r-v, 39r-v, 40v, 45v, 46r-v, 47r-v, 48r-v, 49r-v, 50r-v, 51v, 52v, 67v, 68r-v, 69r-v, 70r-v, 71r-v, 72r. No fólio 31 há uma pequena assinatura, no 51r há apenas o início de uma receita, lê-se apenas o sinal de item e uma palavra rasurada. O número de linhas escritas varia de 16 a 29 linhas por fólio. Há manchas escuras nos cantos, especialmente, na parte superior de alguns fólios, nesses pontos há desgaste da superfície do papel, o que torna visível a trama desse material, algo semelhante a uma tela. O texto recolhe sessenta e uma receitas culinárias, subdivididas em quatro partes denominados cadernos: *cadernno dos magares de carnne* (26 receitas; cc. 4r-27v); *cadernno dos mamgares de ovoos* (4 receitas; cc. 28r-39v), *caderno dos mamgares de leyte* (7 receitas; cc. 40r-51v) e *caderno das cousas de comseruas* (24 receitas; cc. 52r-72r). Assim, o códice se assemelha a uma agenda de apontamentos; há folhas deixadas em branco entre um "caderno de receita" e outro para que se pudesse provavelmente acrescentar outras receitas em momentos sucessivos depois da sua redação inicial.

Os cadernos e receitas distinguem-se pela análise das características da *scripta* quatro mãos que usaram a letra gótica cursiva bastante arredondada e muito regular, o que parece indicar ser datada de finais do século XV; a essa letra se deve a escritura da maioria das receitas do códice.

De acordo com José Augusto Vaz Valente, em *Álbum de paleografia portuguesa – documentos brasileiros* (1980, p. VIII), o amanuense que registra o maior número de receitas utiliza uma letra cursiva regularizada denominada "joanina". As outras formas da escrita gótica cursiva podem ser datadas do século XVI. De qualquer forma, é

importante frisar que todas essas intervenções se acham intercaladas nos fólios com o primeiro tipo de letra.

Além das folhas do códice, há mais duas de guarda: uma no começo e, outra, no final. A encadernação é semelhante a dos outros seis manuscritos de mesma origem. Há um rótulo colado no lado exterior de uma das pasta de carneira, levando uma "cota" antiga: *v.c.*60.

Em 1957, este códice passou por um restauro no Laboratório Criptense, anexo à biblioteca da antiqüíssima Abadia de Grottaferrata, perto de Roma, também conhecida por "Biblioteca Criptense", portanto, há algumas observações importantes a serem apontadas:

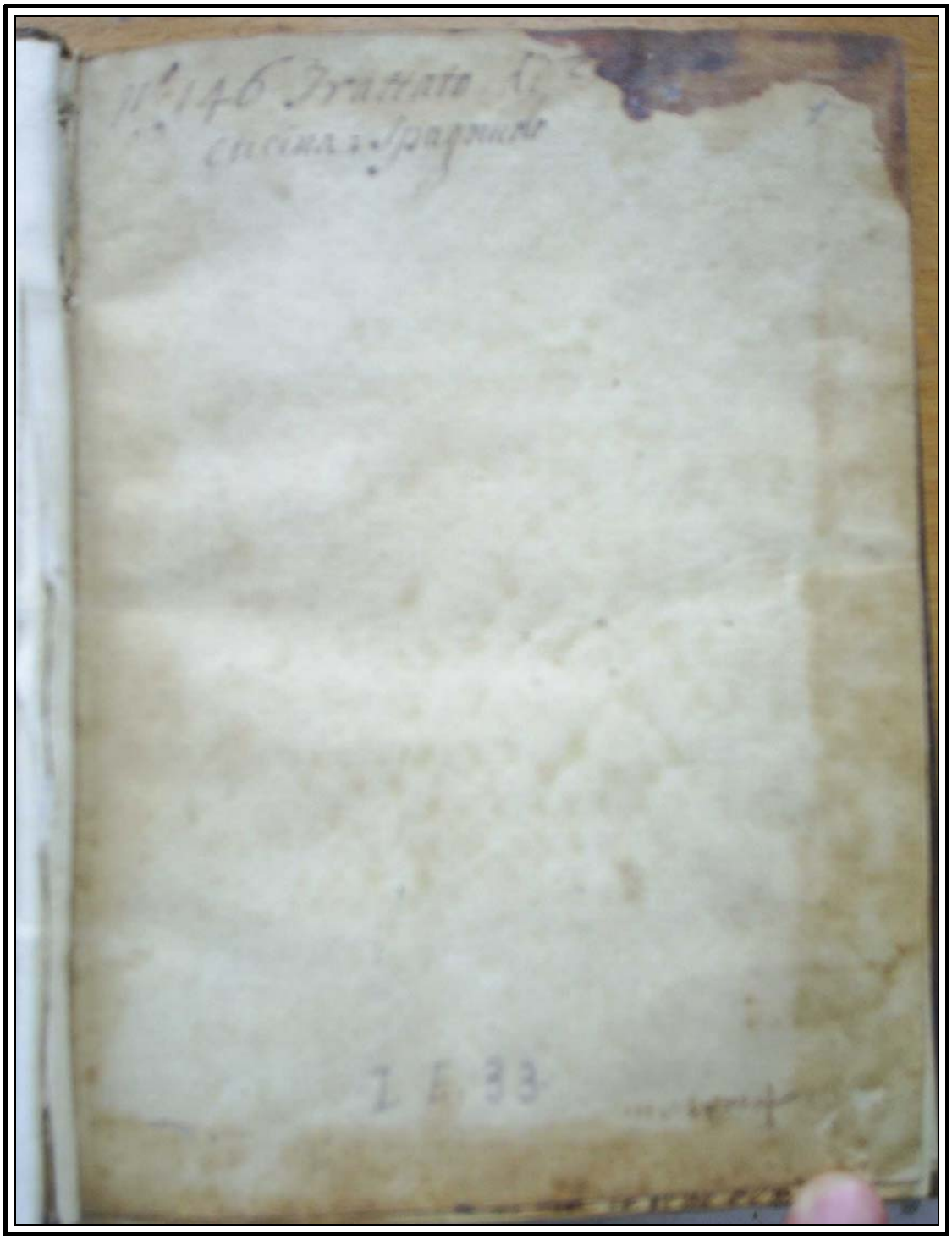
a) na nova encadernação desapareceram da lombada o emblema dos Farnésios e o título;
b) as medidas da encadernação passaram para 197 x 145 milímetros;
c) as folhas medem atualmente 190 x 135 mm.

Além disso, Manuppella;Arnaut (1967, p. X) dizem ser possível acrescentar a informação que a mancha manuscrita é de 130/140 x 95 mm. Maria José Azevedo Santos salienta que é um códice em papel, estando em bom estado de conservação, mesmo que sua cor esteja muito amarelada. É um códice sem data cronológica ou tópica, por isso não há como desvendar sua autoria, embora seja possível identificar os vários tipos de grafia.

Dessa forma, é fácil concluir como são diversos os problemas que a sua tradição documental levanta, como, por exemplo, de início, a época que esses textos foram escritos.

Após uma rigorosa análise crítica dos elementos externos e internos do códice, as pesquisas de Salvador Dias Arnaut e de Giacinto Manuppella, cruzando hipóteses e argumentos, apontaram como termo *ad quem* para a elaboração do referido documento os fins do século XV e princípios do século XVI. O que não invalida, como acrescentam esses ilustres pesquisadores, que a idade das receitas recolhidas seja mais antiga.

Figura 02 – Folha de rosto do Tratado de Cozinha Portuguesa.



1.2.2 Aspectos paleográficos

1.2.2.1 A escrita

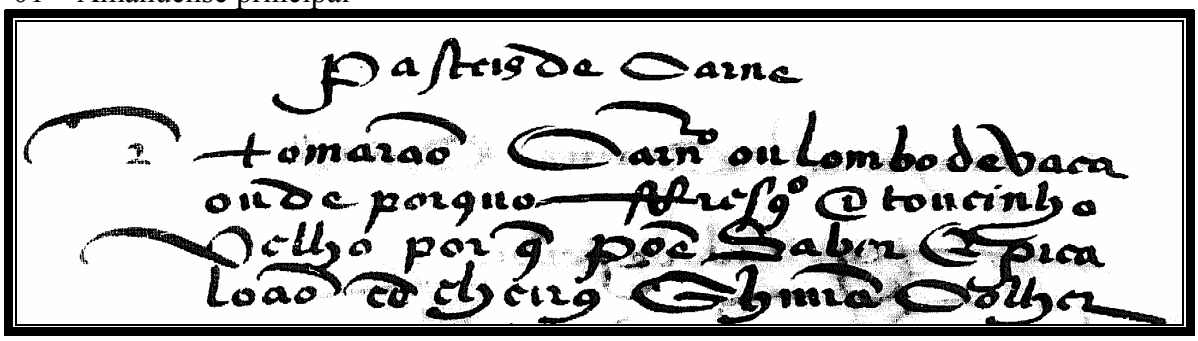
A tipologia das letras utilizadas no tratado da cozinha portuguesa indica que mais de um copista fez o registro dessas receitas.

A letra do amanuense, que teve maior intervenção na redação dos quatro cadernos, é uma letra bastante regular, nítida, quase desenhada. Evidentemente, era de um copista experiente, por isso escreveu todos os títulos dos cadernos e o maior número de receitas do tratado. Dentre elas, estão, no caderno dos manjares de carne, as receitas de: pastéis de carne, da tigelada de perdiz, da galinha mourisca, da galinha albardada, de pastéis de tutanos, do alfatete, da receita das morcelas, de uma receita sem título e de como se fazem os frangãos para os etiguos. No caderno dos manjares de ovos, foram escritas as receitas para fazer ovos mexidos, canudos, ovos de laços e pastéis de marmelos. No caderno dos manjares de leite, foram escritas as do manjar branco, dos pastéis de leite, do leite cozido, da tigelada de leite e dos beilhos de arroz. E, no caderno das coisas de conservas, todas as receitas foram escritas por esse mesmo copista.

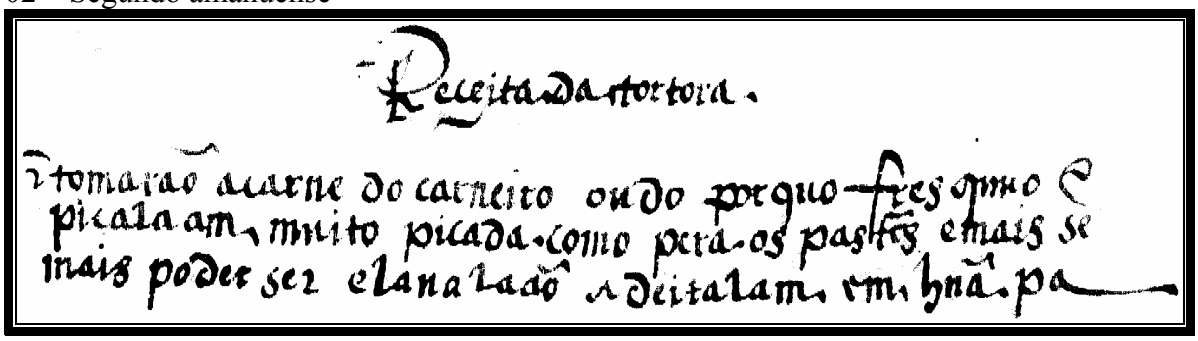
Para facilitar o contato e a compreensão do texto será mostrado um quadro representativo dos amanuenses que registram as receitas do tratado de cozinha, além disso serão elencadas todas as letras do alfabeto, porque há diferentes traçados para uma mesma letra; sempre que possível haverá comentário sobre a forma em que esse sinal gráfico está registrado.

QUADRO REPRESENTATIVO DOS AMANUENSES

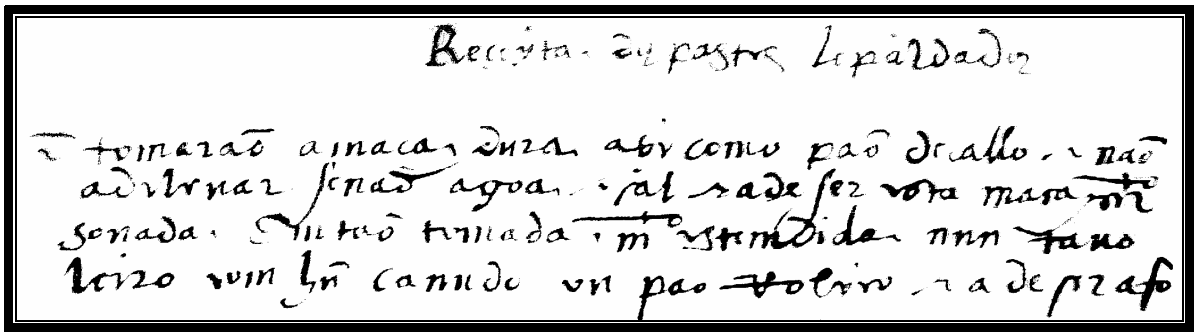
01 – Amanuense principal



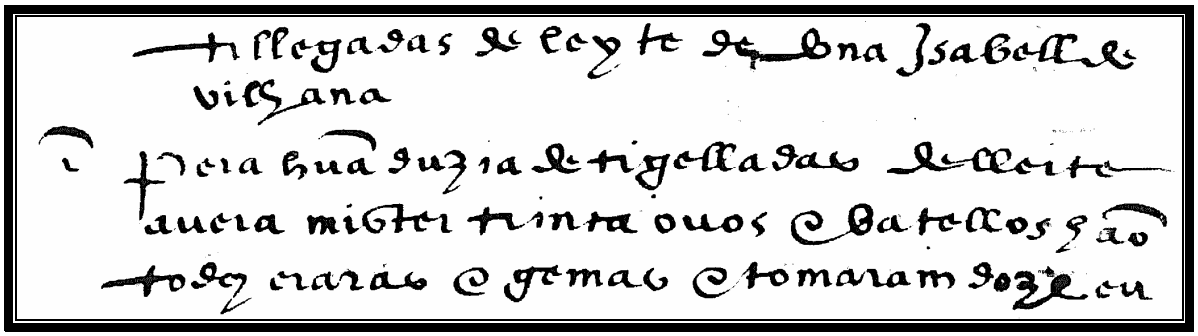
02 – Segundo amanuense



03 – Terceiro amanuense



04- Amanuense eventual



Alfabeto do amanuense principal:

A letra *A* maiúscula aparece sob várias formas. Na primeira, o copista não completa o traçado não fechando a letra.

O traçado da letra assemelha-se a um laço, o copista também não faz o traçado para fechá-la.

Nesta letra o traçado não chega a fechá-la, pois o traço é muito curto.

Nesta maiúscula *A*, sua haste atinge o topo da letra formando uma laçada.

A minúscula medial *A* não apresenta diferença da vogal atual.

A minúscula *B* medial apresenta-se com a haste verticalizada.

A letra *C* do início do título é bem ampla, contendo uma ornamentação no meio.

A letra *C*, que inicia o título do *caderno das cousas de conserua*, apresenta uma forma ovalada e uma barra cortando-a ao meio, com uma leve curva inclinada à esquerda.

A letra *C* do título do *caderno das cousas de conserua* é um *C* de menor tamanho, cortada por uma longa barra que estende a haste para a esquerda.

A letra *C* inicial apresenta um tamanho superior às demais; tem uma forma oval, estreitando um pouco para a direita e uma barra traçando-a ao meio.

O *C* medial apresenta, na parte superior um traço, mais longo e, na parte inferior, o traçado é mais curto.

A letra *D* inicial volta a haste para a esquerda, pendendo para baixo e ficando em posição quase horizontal.

O *D* medial pende um pouco sua haste para a esquerda, porém não é tão horizontal.

O *D* inicial apresenta uma haste verticalizada, semelhante ao *D* de imprensa.

A letra *E* maiúscula inicial é bastante angulosa; o traço do meio toca a parte inferior, assemelhando-se à letra G.

Esse *E* inicial é bastante legível; apresenta um leve risco na parte superior, pendendo para o interior da letra.

Letra bastante irregular, o traço horizontal bastante baixo, quase toca a parte inferior da letra.

O *E* minúsculo medial e final são bastante semelhantes; a haste é um pouco alongada.

E final possui uma haste um pouco mais longa que o *E* medial.

O *E* medial também é registrado com bastante semelhança à letra *c*.

A letra *E* com valor conjuntivo assemelha-se a uma letra *C*, porém com uma curva superior bastante acentuada.

Outra forma de registrar a letra *E* com valor conjuntivo; a haste é bastante prolongada.

A letra *F* inicial apresenta um corte bastante prolongado. É um pouco inclinada para a frente.

A letra *F F* inicial ou medial aparece com um traço, formando uma geminada. Esse tipo de letra, em posição intervocálica, aparece sobretudo durante os séculos XIV e XV.

O *G* inicial apresenta uma cauda bastante longa tocando a parte superior da letra, fechando o círculo, porém deixando uma pequena ponta sobre o olho da letra.

O *G* medial apresenta uma cauda mais curta em relação ao inicial, porém não é fechado como o *G* atual.

A letra *H* é bastante interessante, a haste descendente apresenta uma curva para a esquerda, passando por baixo da haste vertical .

A letra *I* minúscula medial é bastante simples com apenas um pequeno traço; geralmente, aparece sem o pingo.

A letra *I* minúscula medial, registrada com o pingo, aparece com menos freqüência.

A letra *J* apresenta-se com a haste ligeiramente voltada para a esquerda, porém não toca a parte verticalizada.

A letra *J* apresenta um traçado diferente do anterior, há um pequeno traço para a direita, na parte superior .

A letra *L* medial apresenta uma linha reta e embaixo um traço bem curto.

A letra *L* inicial é bastante semelhante ao *L* medial; a diferença está no tamanho, que, por vezes, é superior ao medial.

A letra *M* inicial começa seu traçado com uma haste verticalizada; é bastante regular e as demais hastes possuem a mesma altura.

O *M* medial é bastante regular todas as astes possuem a mesma altura.

A letra *N*, às vezes, aparece com as hastes separadas, assemelhando-se à vogal u.

A vogal *O* não é diferente da atual .

A vogal inicial do *cadernno dos mamgares de ovoos* é bem diferente dos outros registros, pois o copista adorna-o inserindo uma letra dentro da outra, possivelmente ele registrou uma vogal minúscula e ao perceber que era início de palavra alterou colocando em volta a maiúscula.

O *P* inicial é anguloso, sua haste pende para a esquerda, formando uma pequena curva e uma suave elevação.

O *P* medial é muito simples, pois assemelha-se ao atual.

A letra *P* utilizada em abreviaturas é semelhante ao “p” medial; a diferença está no traço que corta a haste vertical .

O Q é bastante simples, com sua cauda descendo em sentido vertical.

O *R* medial e final assemelha-se à letra *Z* minúscula atual; por vezes, aparece ligado à letra anterior ou à seguinte.

O *R* maiúsculo inicial emprega-se freqüentemente com valor do som *rr*.

A letra S aparece de diversas formas; essa forma de maior tamanho é sempre a letra inicial de uma palavra.

Essa outra forma de S também aparece em posição inicial

S final.

S medial.

S medial

A letra *T* inicial possui uma haste vertical não tão grande, cortada por um longo traço na horizontal no sentido esquerdo.

O *T* inicial maiúsculo é bastante simples, sendo cortado por um pequeno traço para a direita.

O *T* usado em abreviatura apresenta uma haste vertical curvada para a esquerda e o corte horizontal com um traço meio curvo abaixo da metade da haste vertical.

A letra *U* é formada por duas hastes paralelas; por vezes, é substituído por um *N* e outras vezes substitui o *V*.

O V apresenta uma haste meio longa, pendendo para a esquerda; a haste direita, por vezes, toca a haste esquerda tornando-se semelhante à letra B.

A letra *X* apresenta um traçado sem que a pena fosse levantada do papel; a haste desce em diagonal, terminando por uma pequena curva para a direita.

A letra *Z* aproxima-se do Z atual; apresenta uma pequena cauda voltada para a direita.

O *Y* com pingo apresenta uma haste com inclinação para a esquerda e um pingo, provavelmente porque às vezes substituía a letra I.

O outro *Y* é bastante semelhante ao anterior, porém não aparece o pingo.

O segundo amanuense registra uma letra de tamanho menor, com traços mais finos e regulares; as letras são bem desenhadas. A pontuação utilizada por esse copista é a mínima possível, somente o ponto e no final de cada receita uma vírgula suspensiva quase invisível. Outro dado importante é o uso abundante de notas tironianas em detrimento da conjunção aditiva. Por esse copista, foram escritas as receitas: *receita dos tutanos*, *receita da tortora* e *receita de pastel de figados de cabrito*.

A letra *A* minúscula é semelhante à cursiva atual, com sua haste tocando a letra seguinte.

O *B* é bem desenhado com a haste bastante verticalizada.

O *C* é bem aberto, assemelhando-se ao C de imprensa.

O traço terminal da letra *D* é bastante voltado para a esquerda.

A letra *E* não difere muito da minúscula atual.

A letra E maiúscula apresenta uma haste superior mais alongada.

A letra *F* é bem traçada.

A haste superior da letra *F* é bastante alongada.

A letra *G* minúscula é bastante simples, com a haste inferior bastante curta.

A haste vertical da letra *H* desce formando uma breve curva para a esquerda.

O *I* longo apresenta uma haste voltada para a esquerda e uma pequena inclinação para baixo.

O *I* minúsculo não difere do *I* atual .

A letra *L* final.

letra *L* medial .

A letra *M* é bem traçada; possui uma haste voltada para a direita levemente inclinada para cima.

A letra *N* é bem traçada; possui uma haste voltada para a direita levemente inclinada para cima.

A letra *O* parece um pouco oval.

O *P* inicial é semelhante ao atual.

P medial

Q medial

A letra *Q* utilizada nas abreviaturas, às vezes, assemelha-se à letra *G*, pois sua cauda prolonga-se para a esquerda, passando por cima do olho da letra.

R minúsculo é bastante semelhante ao R gaivota.

R maiúsculo.

S inicial

S inicial

A letra T é registrada de forma legível.

A letra T usada em abreviatura.

Letra U assemelha-se à letra *N*.

Letra U

A letra V apresenta uma haste bastante longa para o lado esquerdo e a haste direita apresenta uma forma circular quase tocando a haste da esquerda.

A letra *X* consta de dois traços que se cruzam em diagonal, prolongando-se para a direita.

A letra *Z* é bastante semelhante à atual.

A Letra possui uma haste longa para a esquerda e uma pequena inclinação para baixo.

O amanuense eventual apresenta uma letra bem trabalhada, arredondada, seu traçado é fino e bastante regular; há um bom espaçamento, o que possibilita identificar cada letra com muita facilidade; não apresenta hastes longas; algumas até são semelhantes às letras dos demais copistas, no entanto apresentam algumas peculiaridades que possibilitam afirmar ser de outro copista, uma delas é o registro do cedilha bem visível.

Este amanuense registra, no *caderno de mamgares de leyte*, apenas duas receitas: *tigelada de leite de dona Isabel de vilhana* e *almogavanas de dona Isabel de vylhana*.

O A maiúsculo é semelhante ao atual .

A minúsculo

O B minúsculo apresenta a haste inferior bastante longa que chega a tocar a volta da haste superior.

Há ainda, nos textos registrados por esse mesmo copista, um B minúsculo um pouco mais estreito que o anterior e a haste da base não é tão fechada.

A letra *C* minúscula apresenta, na parte superior, uma breve inclinação da curva superior.

O cedilha é bastante semelhante ao C, porém a parte superior é menos inclinada.

A letra *D* minúscula não é fechada, assemelha-se a um C ao contrário. A haste vertical apresenta um traçado formando um pequeno círculo.

A letra *E* minúscula assemelha-se à letra *C*.

A letra *E* com função aditiva é registrada com a forma de um *C* de maior altura.

A letra *F* inicial apresenta traços que o diferenciam pelo traçado da haste superior da letra e o corte horizontal.

A letra *F* é bastante simples.

O G medial é semelhante ao atual.

O H minúsculo inicial é simples; a haste inferior parte da haste vertical, perfazendo uma curva para baixo.

Há também o H minúsculo medial semelhante à letra *E*.

O I minúsculo é semelhante ao atual, bem desenhado e com um pingo.

O J maiúsculo ou i longo apresenta um traçado muito simples.

O L minúsculo é semelhante ao E minúsculo; a diferença é a haste vertical mais longa.

O M é semelhante ao de imprensa.

O N é semelhante ao de imprensa.

Na letra *O*, percebe-se o ponto em que o copista fecha o traçado da letra.

O P inicial maiúsculo apresenta uma ruptura no traçado da haste.

O P medial não apresenta diferença da letra atual.

O Q medial tem uma haste curta e um pouco curva para a esquerda.

O Q registrado nas abreviaturas tem uma haste bastante longa que ultrapassa a altura da letra e continua na horizontal para a direita.

O *R* minúsculo é bastante simples; algumas vezes está ligado à letra anterior, às vezes assemelha-se a um Z.

O S inicial pende um pouco para a direita.

O *S* medial assemelha-se ao sigma grego.

O T medial apresenta o traço da esquerda bem curto, pendendo para baixo.

A letra *T* inicial apresenta um traço bastante prolongado para a esquerda e um pouco inclinado

A letra U é semelhante a atual.

O U com função de consoante substitui o V.

A letra V inicial apresenta uma haste verticalizada e a outra, um pouco arredondada para a esquerda.

A letra *X* apresenta um traço bastante diferente em que as hastes da direita estão bastante próximas fechando-se, o que parece ser uma letra *P*; haste inferior do lado esquerdo faz um traçado para a direita.

O *Z* apresenta um pequeno risco inclinado para a direita, formando uma cauda.

O *Z* apresenta um risco inclinado para a direita formando uma longa cauda.

O Z é bastante arredondado.

O Y tem as hastes pendendo para a esquerda e, na haste inferior, um traçado inclinado para a direita.

A letra *P* das abreviaturas tem a parte inferior alongada para a esquerda, tornando-se quase horizontal, o traçado final assemelha-se a um laço.

O terceiro amanuense registra uma letra bem pequena; apresenta um traçado mais fino e irregular; às vezes, as letras tornam-se desalinhadas, podendo-se afirmar que o registro é mais descuidado. Algumas letras são bem unidas entre si, parecendo ser a continuação da anterior. É possível que o copista evitasse levantar o objeto de escrita do papel; igualmente é possível observar bem essas características no registro da receita da "galinha alardada", mesmo não apresentando muitas diferenças em relação às letras atuais, as letras *c* inicial, *d* minúsculo, *h* minúsculo, *r* maiúsculo duplo e *s* final 2 são bastante diversos, porém não apresentam nenhuma dificuldade para leitura .

A minúsculo.

B minúsculo.

B minúsculo 2.

B minúsculo 3.

C inicial é semelhante a um *r* gaivota.

A letra *D* minúscula não é fechada, assemelha-se a um *C* ao contrário. A haste vertical apresenta um traçado formando um pequeno círculo.

E minúsculo.

E maiúsculo inicial.

letra *F*.

letra *F* 2.

letra *G*.

A letra *H* minúscula assemelha-se a um *L*, porém com um "ganchinho" para baixo.

i minúsculo.

L medial.

L medial 2.

M minúsculo.

A letra *N* apresenta uma haste mais longa para a esquerda.

N minúsculo.

A letra *O* minúscula não apresenta um círculo totalmente fechado.

P minúsculo.

Q medial.

Q abreviatura.

O *R* minúsculo assemelha-se a um traço verticalizado com um pequeno traço na parte superior voltado para a esquerda.

RR.

S final 1.

S final 2.

S medial.

T medial.

U medial.

U medial.

V inicial.

V medial.

Z medial.

X medial.

A cauda do Y possui uma pequena inclinação para a esquerda e uma ruptura dessa haste.

Y com pingo.

Esse amanuense às vezes substitui o *v* por *u*, porém com a forma de um *n*, como exemplo pode-se mostrar as palavras *hnã dnzia* (huã duzia), [l.200], *acnqnar* (açúcar) [l.203] e *fernendo* (fervendo)[l. 419] .

Apresentadas as características particulares das letras, que compõem os cadernos das receitas do *tratado da cozinha portuguesa* serão apresentadas algumas particularidades dos amanuenses, pois mesmo com pequenas semelhanças entre as escritas, é bastante evidente a presença de quatro copistas; alguns detalhes nos levam a confirmar esse dado.

a) O amanuense principal registra uma letra bastante carregada de tinta, constantemente faz uso de sinais de pontuação: barra simples para marcar pequenas pausas, finalizar títulos e as barras duplas para indicar a conclusão das receitas, ao passo que os demais copistas utilizam o sinal de pontuação apenas para finalizar alguns títulos e, às vezes, finalizar o texto, mesmo assim a barra é praticamente invisível. É provável que, por

esse motivo, utilizassem em abundância a conjunção aditiva ou a nota tironiana em substituição aos sinais de pontuação.

A letra desse amanuense é bem nítida, o que facilita bastante a leitura, porém é comum adornar as letras acrescentando traços apenas para enfeitá-las.

b) Apenas dois amanuenses registram o cedilha. No *cadernno dos magares de carnne*, é possível identificá-lo nas seguintes receitas: *Receita dos tutanos*, *receita da tortora*, *receita de pastell de figado de cabrito* e *receita dos canudos de ovos meixidos*; no *caderno dos mamgares de leyte*, o cedilha aparece nas receitas: *tigelada de leite de dona Isabell de vilhana*, em especial, nas palavras: *a maçalahão* [l.664], *lançados* [l.668]; na receita *Almoguanas de dna Ysabell de Vylhana*, essa letra é registrada em: *fação*[l. 707], *lançenlhe a terça parte* [l. 700] e *açuq*^{ar} [l. 732] .

c) O amanuense principal utiliza com mais freqüência o til para nasalizar as palavras, ao passo que os demais preferem o uso de *m* ou *n*.

Por exemplo, o amanuense principal escreve *deitarlhão* [l. 20], *tã bẽ* [l.. 24], e *ẽtã* [l. 46]. Os demais amanuenses registram, por exemplo: *emtão* [l. 204], *cozeloam* [l. 197], *darlheam* [l. 305], *emtão* [l. 325], *muyto bem* [l. 675], e *em cantidade* [l. 685].

d) O amanuense principal e o amanuense eventual que registra as receitas *tillegadas de leyte de dna Isabell de vilhana* e *Almogavanas de dona Isabell de vylhana*, ao usarem o pronome mesoclítico, registram o verbo com a terminação em *ão*, enquanto os demais preferem o final do verbo em *am.*

Assim, o amanuense principal ordena: *picaloão* [l. 6], *tapaloão* [l. 100], *batelloshão* [l. 662], e *deitarlheão* [l. 673]. Os demais amanuenses dizem: *tirarlheam* [l. 198], *tiralaam* [l. 222], *cortalaam* [l. 382], e *deytarlheam* [l. 383].

e) O amanuense principal registra a segunda pessoa do plural com a terminação em *eis*, no entanto, na *receita dos canudos*, aparecem, nas linhas 503 e 510, a terminação com *–des*; os demais amanuenses registram essa terminação em *-es*.

Para o amanuense principal, temos: *tomareis* [l. 45], *falaeis* [l. 45], *tiverdes* [l. 503], e *temdes* [l. 510]. E para os demais amanuenses: *tomares* [l. 224], e *tornalaes* [l. 232].

f) O amanuense principal ora usa o *h* em locuções verbais ora não o registra; os outros amanuenses não o registram.

Nas receitas escritas pelo amanuense principal, encontramos: *a de ser* [l. 39], e *ha de ser* [l. 26]. E nos demais amanuenses: *a de levar* [l. 281], *a de ser* [l. 319] e *avera mister* [l. 662].

g) O amanuense principal usa constantemente a nota tironiana para substituir a sílaba -*us* e -*os*.

h) O amanuense principal alterna a letra *i* por *i* sem pingo, *y* com pingo e *y*, *i* longo, enquanto que os demais amanuenses preferem o *i* com pingo e reduzido uso de *y* ou *y* com pingo.

1.2.2.2 Abreviaturas

No tratado da cozinha portuguesa há um número considerável de palavras abreviadas, por esse motivo, procurou-se fazer um breve estudo histórico desse recurso de escrita para entender os motivos que levaram os copistas ao uso constante de abreviação.

A palavra abreviatura tem sua origem no grego *braqui* (curto) e *graphein* (escrever), é, portanto, uma forma reduzida de se escrever uma palavra. O que se abrevia são sílabas, palavras ou frases de um conjunto escrito, das quais se reduz alguma ou algumas de suas letras. Segundo Marín Martínez (2002, p. 136), toda abreviatura possui dois elementos: aquele que abrevia e o que é abreviado. *"Al primero se le llama signo abreviativo; al segundo, palabra o frase abreviada o, simplemente, abreviatura". apud* FERREIRA COSTA (2006)

A origem desse sistema se encontra em um tipo de escrita muito praticada na Roma antiga, a taquigrafia. Do grego *tachvs* (rápido) e *graphein* (escrever), essa escrita foi criada para ser tão rápida quanto a fala, pois era costume transcrever os discursos proferidos ao vivo. A partir dessa escrita surgiram as notas tironianas (*notae tironianae*), criadas por Marco Túlio Tiro, liberto de Cícero, grande orador romano, por isso a designação *tironianas* constituiu-se, assim, o primeiro sistema taquigráfico. Alguns estudiosos atribuem a invenção da taquigrafia aos hebreus, porém outros, aos

gregos. Estes dizem que o filósofo e general ateniense Xenofonte já usava um sistema de abreviaturas; ao passo que aqueles afirmam que na escrita de Davi se faz menção à pena de um escritor veloz. *apud* FERREIRA COSTA (2006)

Millares Carlo (1929, p. 46) afirma que a partir das notas tironianas desenvolveu-se, desde o século II d.C., na escrita comum, um sistema abreviativo completo e complexo, as *notae iuris* ou notas jurídicas, chamadas assim por encontrarem-se em códices de conteúdo estritamente jurídico, esse sistema era formado por: abreviaturas por contração, suspensão, sinais especiais derivados de notas tironianas, sinais abreviativos com valor geral e sinais com valor relativo ou determinado.

Vários estudiosos buscaram descobrir a origem de cada uma dessas abreviaturas, para tanto, L. Traube afirmou que os *nomina sacra* seriam o ponto de partida para conhecer a origem da abreviatura por contração, no entanto, Millares Carlo (1929, p. 48) afirma que esse estudo pode ser considerado ingênuo, por isso não seria possível conhecer a verdadeira origem da abreviatura por contração, uma vez que o uso dos *nomina sacra* teve como objetivo principal a reverência a Deus, em decorrência do costume dos hebreus em ocultar os nomes sagrados por respeito.

Quanto as abreviaturas por suspensão ou apócope, Millares Carlo (1929,p. 52) diz que, nos primeiros tempos do Império, as siglas *litterae singulares* eram o único recurso abreviativo usado na escrita comum, este recurso consistia em registrar somente a letra inicial da palavra, este foi inserido tanto nos textos jurídicos como na escrita comum, tendo seu registro permanecido até a Idade Média, desta forma, as siglas são consideradas a forma primitiva da abreviatura por suspensão ou apócope.

As letras sobrepostas, por sua vez, tiveram suas origens também nas *notae iuris*. O surgimento delas seria conseqüência do renascimento literário dos tempos de Carlos Magno, que se baseou também na pontuação e ortografia dessa época.

Embora as abreviaturas existissem desde a escrita romana, é no período medieval que elas passam a ser freqüentes, tornando-se mais intensas, com formas novas e aperfeiçoadas, porém mais complexas, elas se mantém em linhas gerais até o século XIV momento em que começa a decadência. MILLARES CARLO (1929,p. 51)

De acordo com Spina (1994, p. 49-50), o uso excessivo das abreviaturas, nesse período, ocorre, principalmente, para ocupar menos espaço, devido à raridade e conseqüente custo elevado do material de escrita, além disso economizar tempo escrevendo mais depressa; mesmo que as abreviaturas tivessem sido proibidas anteriormente, primeiro por Teodosio II, em 438 e logo por Justiniano, em 530 e 533, na

constituição *Deo auctore* contida no *digesto*, por causarem dificuldade à leitura devido o uso abusivo, elas não desapareceram dos escritos. O emprego excessivo de abreviaturas diminuiu somente a partir do surgimento da letra cursiva.

Em textos medievais era muito comum o registro de abreviaturas, continuando a serem usadas ainda por um longo tempo. De acordo com essa tendência, no tratado em estudo, surgem numerosas palavras abreviadas, apresentando também uma riqueza de formas variadas, pois uma palavra pode ser escrita com mais de uma abreviatura. Nesse documento são encontradas abreviaturas por apócope, abreviaturas por síncope, abreviaturas por letras sobrepostas e abreviaturas por sinais especiais de abreviação, há registro, também, de notas tironianas, sinais de significado fixo, com o mesmo valor, independente do lugar em que apareçam, como por exemplo: - (traço) ou ~ (til), indicando sinal de nasalização. A letra abreviadora também é uma abreviatura bastante comum nesse tratado. Sendo assim, para exemplificar esse recurso, elas serão elencadas de acordo com o seu surgimento nas receitas e desdobradas em conformidade com as regras para a transcrição de documentos manuscritos para a história do português do Brasil (Cf. Caminha, Pero Vaz de. *A Carta de Pero Vaz de* Caminha. São Paulo: USP/Humanitas, 2001). Tal descrição tem como objetivo facilitar o leitura dessas palavras .

Procurou-se não repetir as abreviaturas, pois há uma freqüência muito grande desses registros, principalmente as grafadas com o til como elemento de nasalização.

ABREVIATURAS

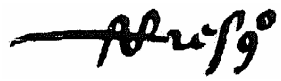
<u>Cadernno dos magares de carnne</u>

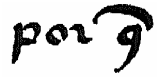
Pasteis de carne

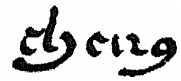
r*ecipĕre*: R

carn*ei*ro

e


ffresq*u*o


por q*ue*


cheir*os*

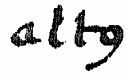
seq*u*o

feit*os*

tirad*os*

n*os*

d*os*


alt*os*

p*ro*pr*i*a

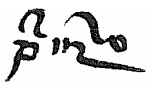
g*alinh*a

Tigellada de perdiz

e*m*

p*er*a

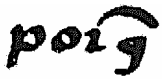
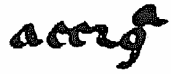
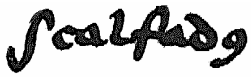
pouq*u*a


pr*i*m*ei*ro

q*ue*

m*ei*a

Galinha mourysca

	g*alinh*a
	mourisq*u*a
	*ve*rde
	m*ei*o
	porq*ue*
	acerq*u*a
	adub*os*
	q*ue*
	be*m*
	g*alinh*a
	*e*scalfad*os*

Galinha Albardada

	ov*os*
	m*ui*to
	g*alinh*a
	out*r*o
	n*os*

Pasteis de tutanos

maneira

q*ue*

tutan*os*

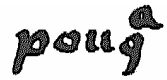
pasad*os*

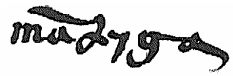
meudynh*os*

ov*os*

temperal*os*

e*nte*yras


pouq*u*a


ma*mte*yga

fergil*os*ão

pasal*os*ão

feit*os*

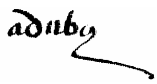
Alfatete

muyto

manteyguua

ffiq*uem*

cheir*os*

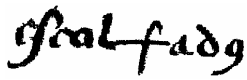

adub*os*

h*os*

feyt*os*

boll*os*

dov*os*

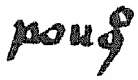

escalfad*os*

Receita das murcellas

R*ecei*ta

crav*os*

pisad*os*


pouq*u*o

Receita sem nome

porq*u*o

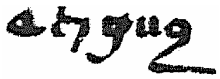
p*er*a

cimq*u*o

on*ça*

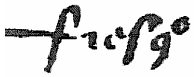
tavol*ei*ro

Como se fazẽ os framgãos pera os etjguos


etigu*os*

cagad*os*

cozid*os*


fresq*u*o

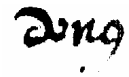
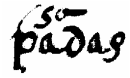
m*uy*to

ffiq*uem*

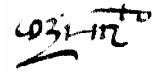
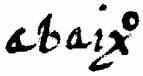
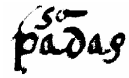
a v*er*tude

pouq*u*o

Receita dos tutanos

	r*ecipĕre* R
	d*os*
	e
	e me*i*a
	dov*os*
	t*e*mpra
	q*ue*
	passadas
	p*e*lo
	d*e*spois

Receita da tortora

	e
	cozim*en*to
	outro
	g*alinh*a
	ov*os*
	abaixo
	pasadas
	p*e*lo

Receita de pastell de figados de cabrito

e

cravo

q*ue*

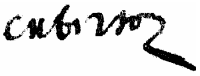
pedacinh*os*

p*e*lo

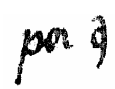
Receita dos canudos dos ovos meixidos

canud*os*

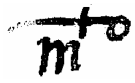
ov*os*

 cubert*os*

Receita da lamprea

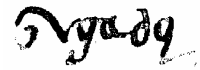
 por q*ue*

daz*ei*te

 m*ui*to

Receita da vaca picada em seco

por q*ue*

 segad*os*

propiam*en*te

p*er*a

q*ue*

porq*ue*

baixo

Receita do desfeito da galinha

e

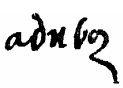
prat*os*

Receita dos pasteis de pombinhos

d*os*

pombinh*os*

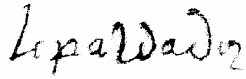
q*ue*

 adub*os*

t*em*po

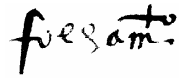
Receita dos pastes lepaldados

d*os*

 lepardad*os*

p*era*

outro

 folham*en*to

e

Receita da galinha alardada

e

Esta he a rreceyta da galynha cozida e ẽsopada

outro

outra

m*ei*a

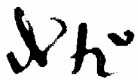
baixo

g*alinh*a

Receyta do coelho

m*uy*to

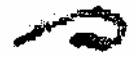
e



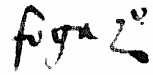
outro

Receita da galinha mourisca

g*alinh*a



e



foga*rei*ro

Esta he a rrecejta das boldroegas

q*ue*

scilicet (a saber)

Receyta do coelho ẽ tygela

e

q*ue*

scilicet (a saber)

coentro

m*ei*a

Receyta da tigelada da perdiz

q*ue*

Cadernno dos mamgares de ovoos

Pera fazer ovos mexidos

ov*os*

mexid*os*

e

batid*os*

semp*re*

n*os*

meud*os*

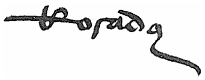
Canudos

canud*os*

canud*os*

laurad*os*

feit*os*

 rosad*os*

feit*os*

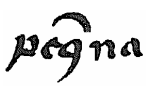
tod*os*

maneira

Ovos de llaços

be*m*

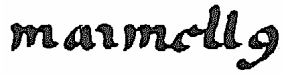
muyto

 peq*ue*na

me*i*a

Pasteis de marmelos

m*a*rmell*os*


marmell*os*

babar*os*

quart*os*

dur*os*

cortall*os*ão

cortad*os*

tutan*os*

d*os*

tutan*os*

darll*os*eis

pouq*u*a

man*ei*ra

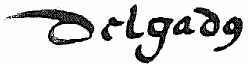
Caderno dos mangares de leyte

Manjar branco

branq*u*o

muyto

por q*ue*

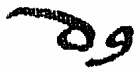

delgad*os*

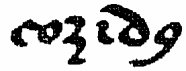
m*ei*o

Pasteis de leite

q*ue*

be*m*

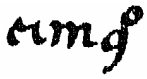

d*os*


cozid*os*

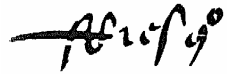
Leite cozido

q*ue*

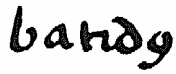
Tigelada de leite

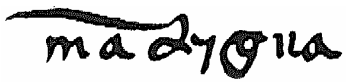

cimq*u*o

pouq*u*a


ffresq*u*o

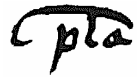
Beilhos daRoz


batid*os*


ma*nte*ygua

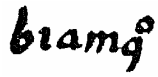
camanh*os*

bocad*os*


p*e*la

desfejtos

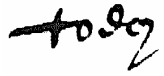
deitarll*os*

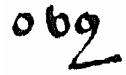
 bramq*u*o

q*ue*r

Tillegadas de leyte de dona Isabell de vilhana

d*o*na

 tod*os*

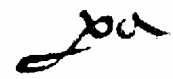
 ov*os*

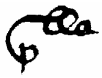
q*ue*

co*m*

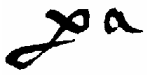
p*era*

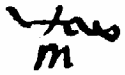
rr*e*s

 p*er*a

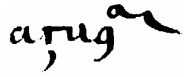
 p*e*lla

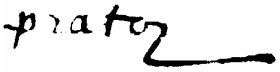
Almogauanas de dona Isabel de vylhana

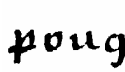
 pera

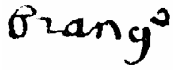
 m*uy*tas

p*era*

 açuq*u*ar

 prat*os*

 pouq*u*o

 branq*u*o

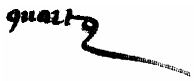
Caderno das cousas de comservas

Pera fazer diacidrão

muyto

q*ue*

e*m*


quart*os*

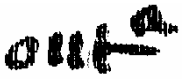
por q*ue*

pr*i*me*i*ra

out*r*a

e

p*e*la

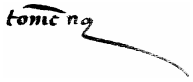

out*r*a

out*r*a

Casquinhas

que

Pera fazer limões


tome*m*no*s*

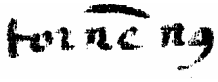
p*e*lo

peq*ue*na

mane*i*ra

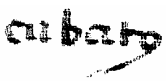
cozid*os*

lamce*m*no*s*


torne*m*no*s*

cozid*os*

por q*ue*


cubert*os*

Peras e codornos

apedrad*os*

macad*os*

por q*ue*

oitavod*os*

e

out*r*a

cozid*os*

ponha*m* n*os*

cubra*m*n*os*

muyto

Perinhas dormideiras

co*m*pr*i*do (ausência do til)

cimq*u*o

semp*re*

out*r*o

Receita da abóbora

R*ecei*ta

cimq*u*o

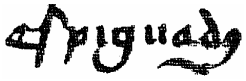
outr*os*

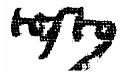
deradejr*os*

be*m*

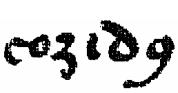
Talos dalfaça

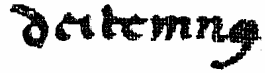
q*ue*

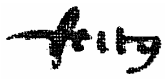
 espiguad*os*

 test*os*

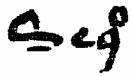
be*m*

 cozid*os*

 deitemn*os*

 feit*os*

Pera cobrir diacidrão

 seq*u*o

Frol de laranja

e

semp*re*

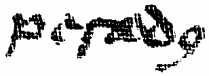
por que

be*m*

out*r*o

marmelada de cria ximenes

, Cata*r*in*a* ou C*esar*ia

 pesad*os*

marmel*os*

aparad*os*

pesad*os*

deitemn*os*

quart*os*

coal*os*

p*er*a

muyto

p*e*lo

p*er*a

coad*os*

deitad*os*

Pera bocados

d*os* bocad*os*

men*os*

bocad*os*

Pera clareficar acuquar

qua*ntos*

tamt*os*

pr*ime*iro

Pera quartos de marmelos

marmel*os*

bicud*os*

co*m*prid*os*

quartos

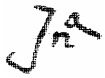
oitavad*os*

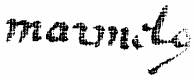
cozid*os*

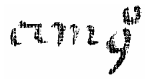
Perada

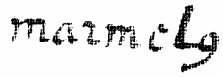
p*er*a

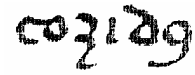
Marmelada da dona Joana

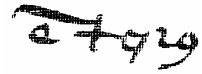

joana


marmelos

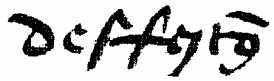

cimquo


marmelos


cozidos

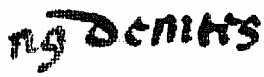

enteiros

todos


desfeitos

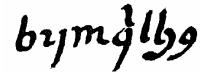
tornamnos

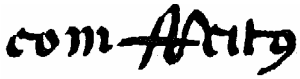
Pera fazer alfeloas


nos demtes

sempre

Pera confeitos


brimquilhos


comffeitos

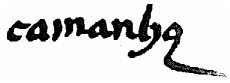
qualquer

dos confeitos

Fartees

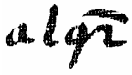
meio

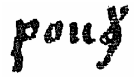
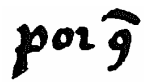
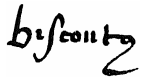
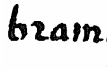
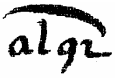
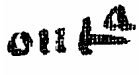
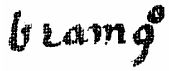
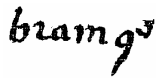
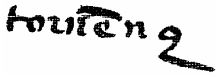
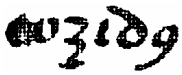
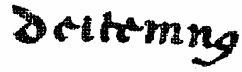
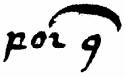
outra


camanhos

muyto

pera


alquere

	p*e*la
	pouq*u*o
	cozid*os*
	queymad*os*
	por q*ue*
Biscoutos	
	biscout*os*
	bramq*u*o
	alq*uei*re
	out*r*a
	m*ei*o
	bramq*u*o
	muyto
Pera fazer macapaaees	
	e
	muyto
	bramq*u*o
	torne*m*n*os*
	cozid*os*
	deitemn*os*
Pão de llo	
	por q*ue*

Pesegada		Pera fazer almivar de marmelos	
	peseguu*os*		m*a*rmell*os*
	marmel*os*		qual q*ue*r
	sab*e*r		out*r*o
			e

No desdobramento das abreviaturas, sinais abreviativos e notas tironianas, foi usado o itálico para marcar o que não estava expresso no texto.

O .S., sinal utilizado para abreviar a palavra *Scilicet*, latina de origem, que se traduz por: a saber, como segue ou o seguinte, foi desdobrado de acordo com a forma latina e entre parênteses a tradução.

1.2.2.3 Filigranas

As filigranas são marcas particulares, que podem nos transmitir muitas informações a respeito da matéria *escriptória* de determinado documento manuscrito. No tratado da cozinha portuguesa, são impressas várias filigranas, todas essas marcas são mãos. Por esse motivo, procurou-se conhecer um pouco mais sobre a verdadeira finalidade de uso dessa marca e qual a sua procedência, para tanto, pesquisou-se sobre sua origem e funções .

A palavra filigrana é derivada do latim *filum* (fio) e *granum* (grão); esse termo italiano *filigrana* designa uma obra de ourives feita em ouro ou prata, entrelaçados. A criação desta técnica deu origem à filigrana do papel. Esta pequena marca em fio de latão fixada sobre a peneira reproduz uma marca ilustrativa e uma contra-marca que pode indicar as iniciais do fabricante. No ponto em que ela é fixada, o papel é mais fino, porém só é possível notá-la através da claridade. Dessa maneira, os escribas transmitiam inumeráveis filigranas em seus manuscritos. (HAY,1993, p. 89)

A filigrana é de todas as particularidades que diferenciam os papéis a mais importante e a mais fácil para desvendar informações importantes sobre essa matéria de escrita.

Ao longo do tempo, a filigrana assumiu diversas funções de uso. Nos primeiros vinte anos do século XIV, elas eram "nomes" de muitos papeleiros eventualmente originários de Fabriano (Itália) ou das proximidades. Este procedimento foi abandonado, porque pouca gente sabia ler, desta forma, esse tipo de "marca" não atingia sua meta de maneira eficiente. Logo se tratou de renunciar aos escritos e adotar um signo qualquer que estabelecesse relação direta com os papeleiros, o que se tornaria uma espécie assinatura particular. HITNER (2006)

Segundo Briquet o uso desses signos despertou muita curiosidade e interesse, pois criaram-se polêmicas sobre a questão do verdadeiro objetivo que as filigranas teriam sido imaginadas e empregadas, constatou-se primeiramente que o emprego geral delas tinha como objetivo identificar a origem do papeleiro, porém, questionou-se a respeito da sua significação, a final de contas, porque um moinho qualquer adotaria determinada marca para seu papel em detrimento de outra? Era apenas questão de pura fantasia pessoal ou havia nesta escolha um motivo sério? A resposta a esta questão não poderia ser absoluta porque ela variara segundo as épocas e países. A princípio, acreditou-se que esconderiam uma significação simbólica e teriam sido apossadas por membros de uma sociedade secreta ou de confrarias religiosas.

Vários estudiosos tentaram provar essa hipótese, porém outros contestaram-na afirmando tratar-se apenas de marcas acessórias tais como os nomes e sobrenomes dos fabricantes.

Em meados do século XV, os papeleiros empregaram filigranas diferentes para designar a qualidade do material produzido, por exemplo: a "torre" designava papel de boa qualidade; a "cabeça de boi sem olhos com haste em cruz", papel de média qualidade; a "buzina de caçador", o ordinário.

Mais tarde, no começo do século XVI e com o progresso trazido pela instrução, repetiu-se a idéia de filigranar as iniciais, ou o nome do papeleiro. Como havia muitas oficinas de papel em uma mesma região, as filigranas diferenciavam-se pelos símbolos individuais ou pelas iniciais do nome do papeleiro, além de marcas de proveniência nacional ou provinciana, normalmente acompanhavam os brasões de cidades ou de estados. Com o aumento da produção acabou-se por aplicar os nomes das marcas mais conhecidas, por exemplo, o "sino", o "cacho de uva" etc. Não é surpreendente

encontrar reunidas as marcas de um grande número de papeleiros de mesma região, além disso, há fatos positivos estabelecendo que as letras acompanhando as filigranas são as iniciais dos papeleiros.

Estando descartado o significado simbólico, atribuído às filigranas, admitiu-se a livre escolha dos papeleiros para empregá-las como marca pessoal ou de fábrica, apenas para distinguir seus produtos dos de seus concorrentes. O exame das marcas mais antigas é do século XIII, no entanto, vale lembrar que, durante muito tempo os papeleiros do Ocidente, assim como os árabes, fabricavam seus produtos sem filigranas; a marca mais antiga, encontrada até o momento, data de 1285; uma flor-de-lis e uma letra, um "B" acompanhando a cruz.

Acredita-se, portanto, que as filigranas além de sua significação como marca individual foram prontamente empregadas como sinal de proveniência e designava, não um papeleiro, mas um moinho de papel porque, para o consumidor, era mais importante atestar a proveniência do papel do que reconhecer o artesão que o fabricou. Geralmente, os brasões de armas das cidades, das senhorias, dos estados, encontravam-se freqüentemente acompanhados de sinais individuais ou de iniciais, que permitiam distinguir os produtos de diferentes moinhos empregando esta filigrana comum.

Briquet (1907) afirma que a filigrana além de transmitir todas essas informações poderia, também transmitir ao consumidor esclarecimentos sobre o formato e a qualidade do papel. O formato dizia bastante dele-mesmo, uma vez que não era necessário na origem qualquer distinção por uma marca particular. De qualquer forma, como reinava uma grande diversidade entre uma região e uma outra e que, por exemplo, no século XVI, o escudo da França, a cruz de Bâle, o leão trazendo o escudo de Zurique, estavam fixados em papéis que não eram exatamente de mesma grandeza, o consumidor, pouco a pouco, distinguiu esses diferentes formatos e os designou pela filigrana que eles traziam. Mais tarde, as exigências crescentes com o desenvolvimento da imprensa, o número e a variedade de formatos aumentaram e, no século XVIII, acabaram por lhes aplicar os nomes de marcas conhecidas, que primitivamente não tinham relação com o formato, tais como: o sino, a concha, a videira etc.

A qualidade, que também compreendia a espessura, foi mais rapidamente especificada que o formato. O papeleiro, por sua vez, deveria ter boa vontade e interesse em fabricar ao menos dois tipos de papel branco para distinguir um do outro; era suficiente para ele modificar a marca primitiva utilizada pela oficina; assim quando se tratava de brasão de armas, o papel ordinário tinha a filigrana de um simples escudo,

e o de primeira qualidade, do escudo acompanhado de seu suporte. Da mesma forma, um fabricante colocava seu nome completo apenas sobre o papel fino que ele produzia, mas só se arriscava a colocar suas iniciais em um papel de qualidade inferior. Este procedimento, tão simples, não parece ter sido seguido imediatamente por todos; é provável que no século XV e por mais fortes razões no século XIV, cada papelaria empregava filigranas diferentes para designar qualidades diferentes de seus produtos.

Assim, a filigrana assumiu várias significações sucessivas: designou, algumas vezes, a marca individual do papeleiro, outras o moinho de papel, outras o formato, outras a qualidade. Por último, foi empregada para indicar o ano de fabricação do papel. Na França, por exemplo, Luis XIV ordenou que, de 27 de janeiro de 1739 a 18 de setembro de 1741,os fabricantes teriam a obrigação de marcar suas novas fôrmas com milésimo de 1742, e esta data figurou, durante uma longa seqüência de anos, sobre todos os papéis fabricados naquele país.

Essa filigrana de papel com milésimo tem a vantagem de oferecer um meio fácil para constatar quanto tempo depois da fabricação um papel continua circulando.

Outra informação interessante sobre a filigrana é o ponto exato para sua colocação, porque nem sempre ela ocupou o mesmo lugar em todos os papéis. A princípio, no final do século XIII e no início do século XIV, era colocada de modo arbitrário e variável, mas, pouco a pouco, o uso assegurou-lhe um lugar fixo. Por regra, a marca é colocada um pouco perto do centro de uma das metades da folha. Na Itália, a filigrana, desde o final do século XIV, foi colocada em direção ao centro de uma das bordas. Em Genebra, por exemplo, exigia-se que a marca fosse colocada no centro da folha aberta para que não impedisse o trabalho de impressão. Em Gênova, a partir do fim do século XVI, introduziu-se o uso de colocá-la em um dos ângulos inferiores da folha, em Veneza, desde o final do século XV, este lugar estava reservado à contra-marca do fabricante, enquanto que a filigrana principal estava colocada em direção ao centro de uma das dobras. Estas particularidades poderiam ajudar a reconhecer a proveniência de alguns papéis.

O uso das filigranas duplas ou triplas se viam no final do século XIII e no começo do século XIV, mas renunciou-se rapidamente para se empregar apenas uma. Os papeleiros de Veneza foram os primeiros a renunciar a este uso. No resto da Itália, na França e na Alemanha, a partir de 1550, os papeleiros colocaram uma contra-marca ou segunda filigrana, simetricamente com a primeira.

Até aquele momento, nesses países, quando uma filigrana se tornava banal e um fabricante queria singularizar seus produtos, ele unia esta marca a sua contra-marca particular em uma filigrana nova que lhe permitisse reconhecer seus próprios produtos, a despeito de sua semelhança com as de outros fabricantes, mesmo sendo as filigranas duplas ou triplas uma delas sendo maior que a outra deveria ser considerada como principal.

São encontradas filigranas representando, por vezes, dois objetos, como por exemplo: uma mão empunhando uma chave, uma esfera ou uma flor, um martelo colocado sobre bigorna etc.; mesmo as marcas que reúnam numa só filigrana duas filigranas diferentes, tais como: a águia com uma letra ao peito; as letras inscritas em um círculo; as combinações do círculo e da cruz. Em todos os casos desse gênero, é necessário escolher um dos objetos representados, de preferência o mais importante.

Por esse motivo as filigranas podem ser chamadas de similares quando há ligeiras diferenças entre elas e divergentes, quando estas diferenças são muito patentes. Quanto aos grupos formados por tipos que se parecem, é possível que elas provenham de oficinas diferentes, porém deve haver uma certa familiaridade entre essas marcas ou pelo menos são da mesma época.

Briquet (1907) inventaria inúmeras filigranas de épocas e procedências diferentes, dentre elas constam a mão e a luva ou o guante. Essas constituem uma das filigranas mais abundantes e de formas mais variadas. Parece, à primeira vista, bastante fácil distinguir a mão da luva, mas quando se constata que o mesmo ornamento acompanha o que é incontestavelmente uma mão e o que é incontestavelmente uma luva, não é possível fazer nenhuma diferença entre esses dois signos, tornando-se mais fácil reuni-los sob um só vocábulo.

No tratado, em estudo, as filigranas impressas são mãos, há portanto, nessas marcas diminutos traços que as diferenciam.

Nesse documento são identificadas cinco marcas diferentes, distribuídas em vários fólios. Nos fólios: 4, 5, 7, 10, 28, 34, 44, 53, 62, 63, 65 a mão direita está sem a ponta dos dedos; no fólio 61 a mão está inacabada, há apenas o traçado de quatro dedos e o dorso da mão; já nos fólios: 9, 56, 60 aparecem apenas as pontas de quatro dedos; nos fólios : 12, 14, 33, 39, 47, 58, 59, 68 a filigrana impressa mostra as pontas de quatro dedos acrescidos de uma coroa; nos fólios : 20, 22 aparece apenas o dorso da mão e nos fólios 21 e 23 a ponta dos dedos com uma flor de cinco pétalas, nesses fólios em que as mãos estão, em parte, cortadas podem nos levar a pensar tratar-se um bifólio . Essas

mãos apresentam diferenças peculiares entre si, que podem ser melhor observadas nos desenhos à mão livre[7]. Uma outra forma, encontrada para que as filigranas constantes, no tratado, fossem melhor ilustradas, fotografaram-se imagens da coletânea do dicionário *Les filigranes; dicitionnaire historique des marques du papier dés leurs apparition vers 1282 jusqu'em 1600*; pois as imagens que estão sob os números: 10.967 (mão com a coroa), 11.207, 11.221 apresentam semelhanças às do papel do tratado, em estudo. Há também, no livro *O papel como elemento de identificação*, três mãos análogas : marca de água 03 – mão direita sob roseta de 5 pétalas. – Breviarium Bracarense. Braga, João gherline, 1494; marca de água 23 – mão direita enluvada, sob roseta de 5 pétalas, com um M nas costas. – Regras da ordem do mestrado de nosso senhor Jesus Cristo. S. I., Valetim Fernandes, 1503; marca de água 21 – mão direita encimada por uma roseta de 6 pétalas. – Cronica do Condestabre de Potugal D. Nun'Alvares Pereira. Lisboa, Germão Galhardo, 1526, no entanto, pequenos detalhes nos impedem de afirmar serem essas filigranas as mesmas do papel do tratado.

As marcas de água constantes no papel do tratado, de acordo com os estudos de Briquet (1907) são consideradas duplas, pois uma das marcas tem a mão com uma flor de cinco pétalas e a outra uma mão com uma coroa. Pode-se depreender, por tanto, que esse papel poderia proceder de diversos lugares da França, pois essas filigranas teriam sido usadas até o século XIV, para fazer a diferença da procedência do papel. Dadas essas informações, chegou-se à conclusão que as filigranas em que a mão é acrescida de uma flor ou de uma estrela, embora inteiramente francesa, e pertencendo a região do sul e do sudeste, não saíram unicamente de uma mesma oficina; reconhecem-se, portanto, os estilos diferentes. A mão com a coroa, foi utilizada, por longo tempo, por várias oficinas, talvez para designar uma qualidade superior de seu papel, porém ela não constituía um signo pessoal nem mesmo regional, porém, todos os pepeleiros que usavam essa mão coroada provêm do sudeste da França.

A partir das diferenças entre as mãos, Briquet (1907, p. 544) estabelece seis divisões para elas : 1) mão com os 5 dedos abertos, 2) mão com 4 dedos fechados, o polegar aberto, 3) mão parecida (com a anterior), geralmente apertada em forma de punho com o polegar muito aberto, 4) mão, ao natural, face interna com as dobras das

[7] Os desenhos à mão livre foram reproduzidos a partir da fotografia do original por Rafael Dai Izumi, aluno do 1º ano de Desenho Industrial - UNESP -Bauru. Não foi possível inserir as fotos originais, devido a falta de nitidez da imagem, umas devido a cor do papel, outras porque o texto escrito impede visualizá-las.

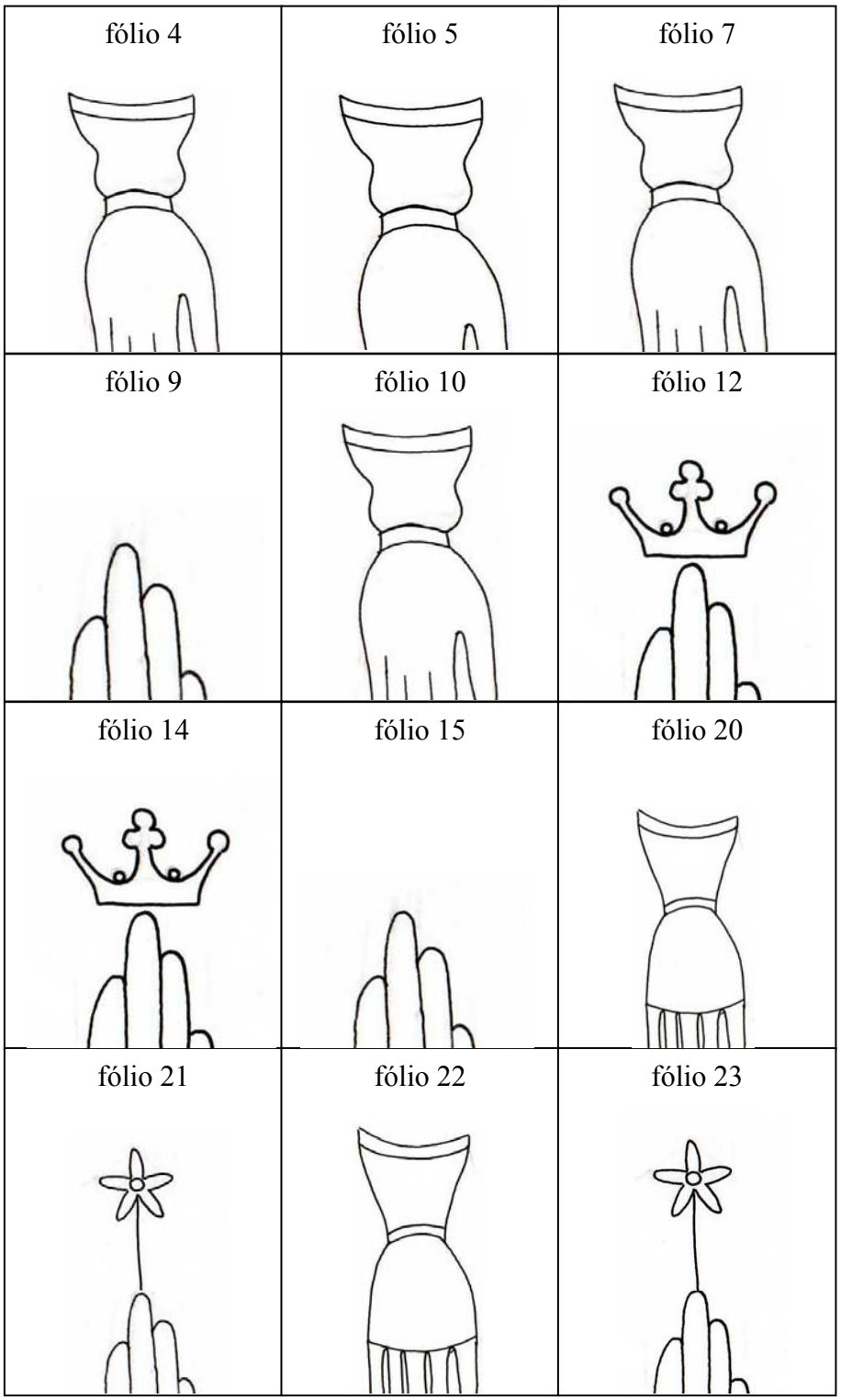
articulações dos dedos, 5) mão abençoando, como no sermão ou no ato de fé, 6) mão com um objeto. Duas podem ser perfeitamente aplicadas às filigranas presentes no tratado, a primeira é a mão com 4 dedos fechados, o polegar aberto e a outra mão com um objeto. Para ele, essas marcas são de origem diversa, não sendo possível precisar a verdadeira origem do moinho, dado que as filigranas apresentam pequenas diferenças entre si, porém a grande maioria está registrada em papéis oriundos da França.

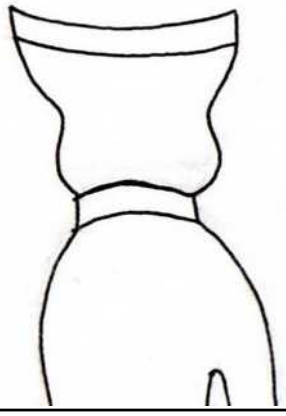
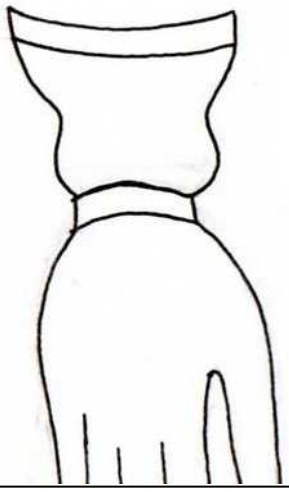
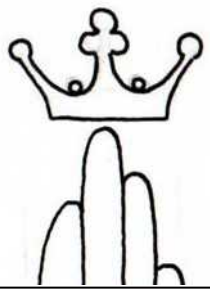
Esses dados nos permitem concluir, através das filigranas contidas no papel em que o tratado de cozinha está registrado, que esse pode ser de procedência francesa e também de qualidade diferenciada. Outro dado que nos permite colher alguma informação sobre esse material é o ponto de inserção da filigrana, no texto, em estudo, ela está abaixo do meio do fólio, lado esquerdo, isso pode nos assegurar ser esse papel fabricado após o final do século XIV, tendo em vista que somente ao final desse século, exigiu-se que essa marca fosse colocada em um lugar fixo para não interferir no processo de impressão dos textos.

O conhecimento dessas filigranas não permite assegurar com certeza a origem ou datação desse material, no entanto, pode estipular uma probalidade temporal para que futuramente se possa desenvolver uma pesquisa mais aprofundada sobre esse material.

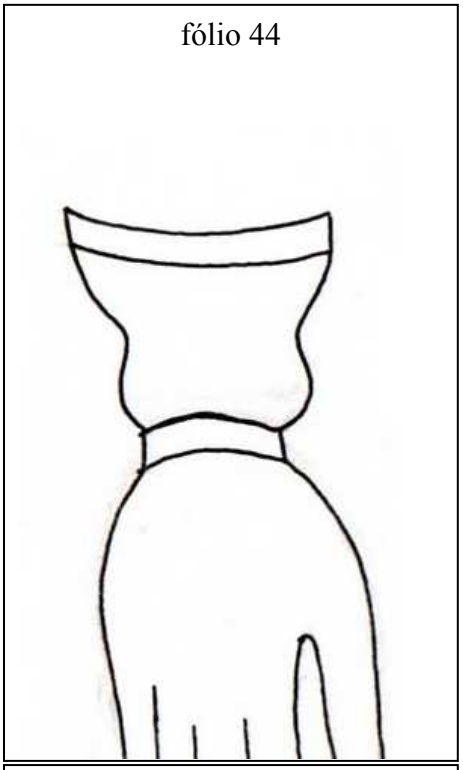
Figo 03 - Distribuição das filigranas por fólio

Caderno dos manjares de carne

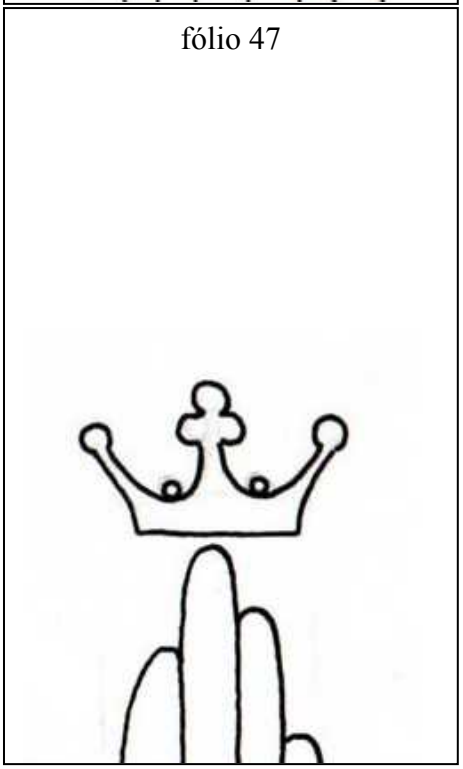


fólio 28 	fólio 33
fólio 34 	fólio 39 

fólio 44



fólio 47



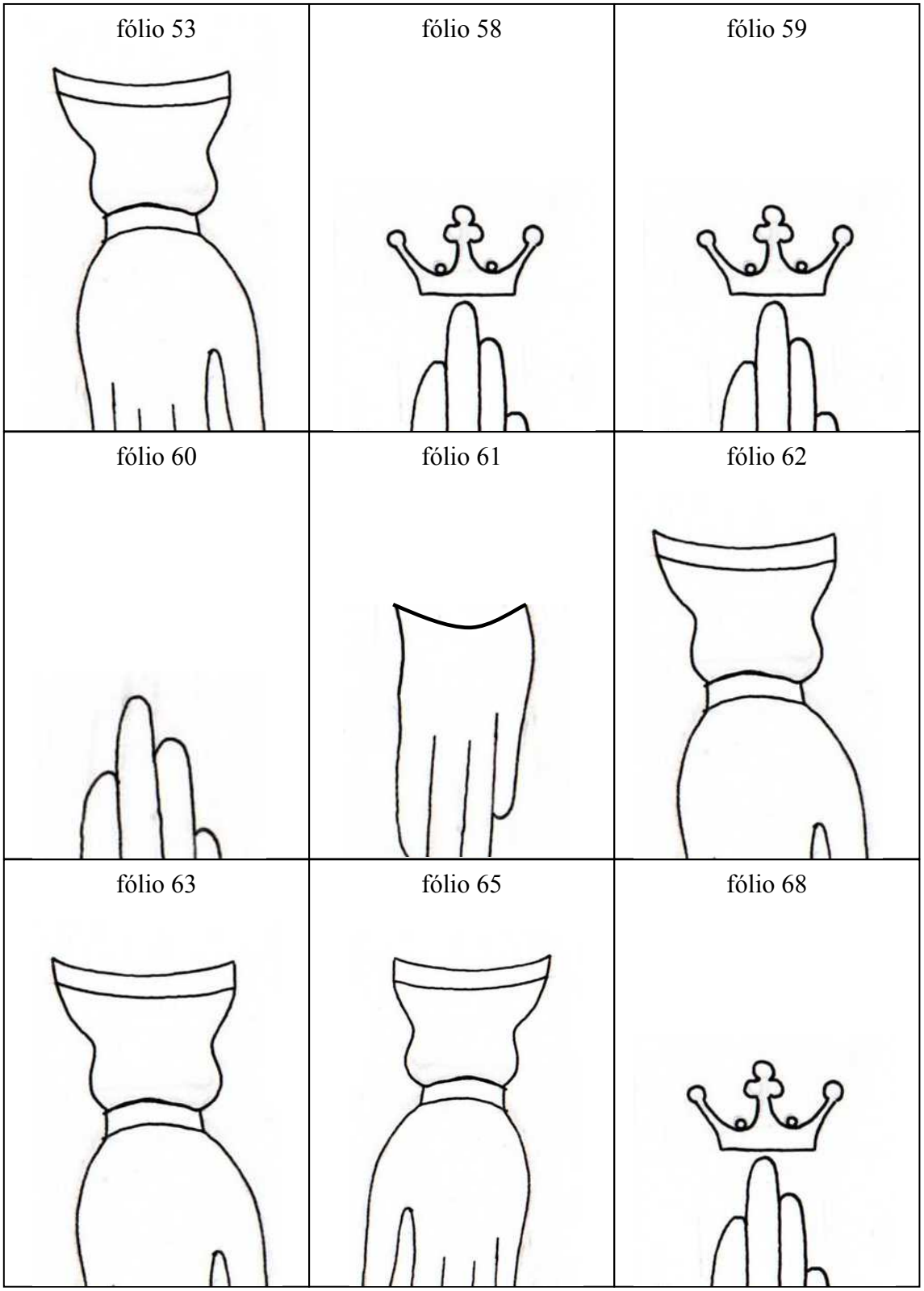

fólio 53
fólio 58
fólio 59
fólio 60
fólio 61
fólio 62
fólio 63
fólio 65
fólio 68

Figura 04 – Imagem da filigrana

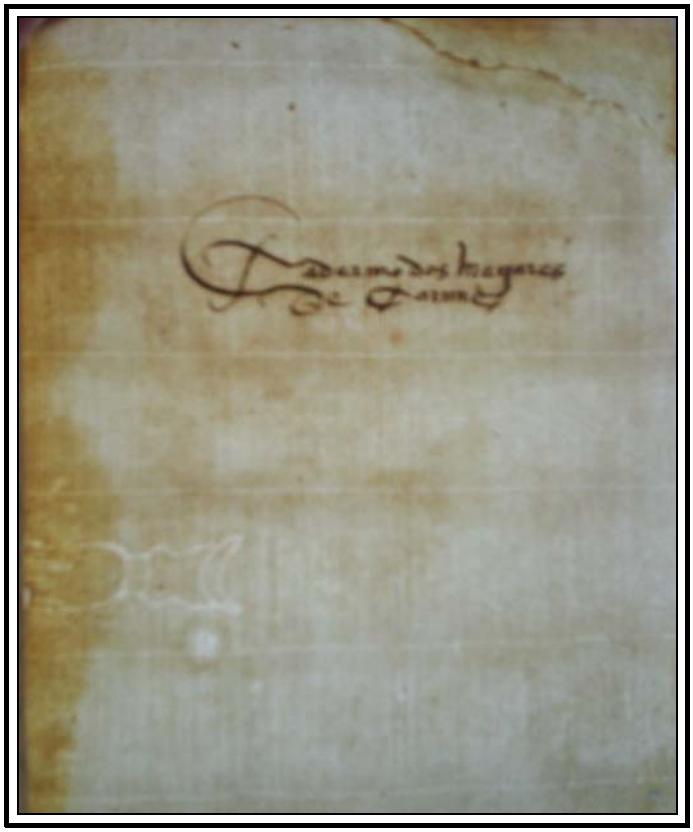


Figura 05 – Imagem da filigrana

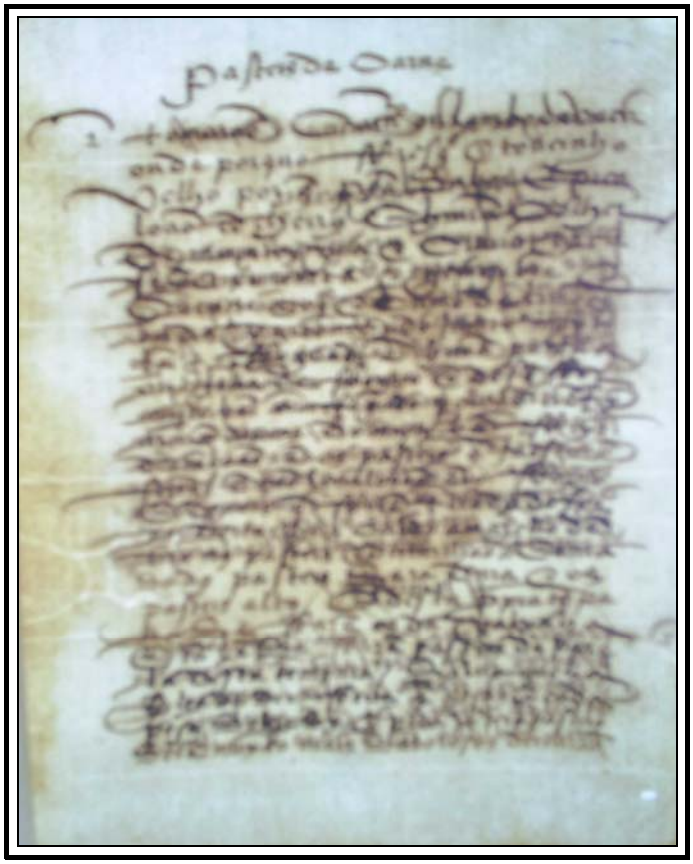


Figura 06 – Imagem da filigrana

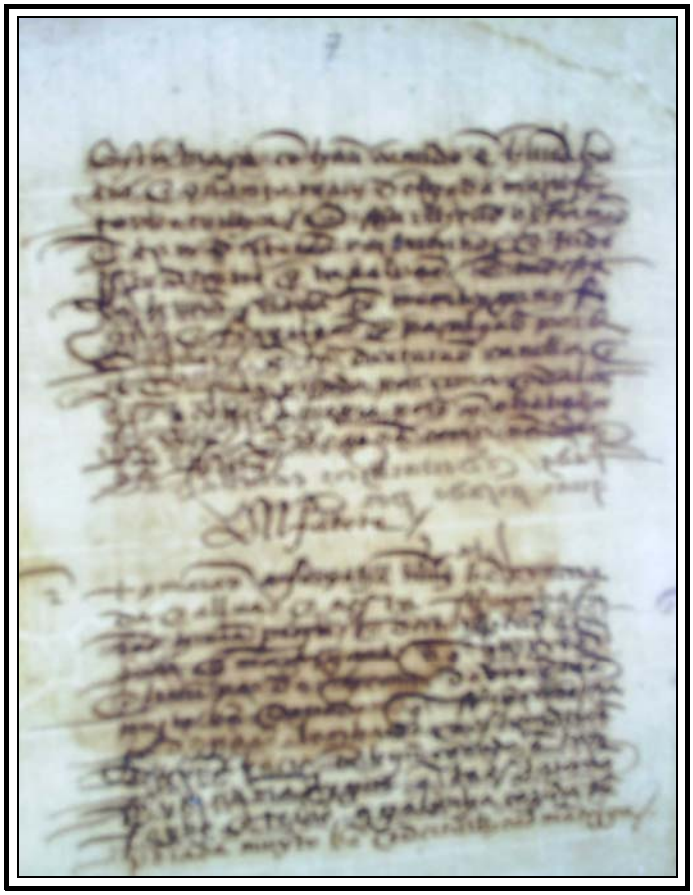


Figura 07 – Desenho à mão livre

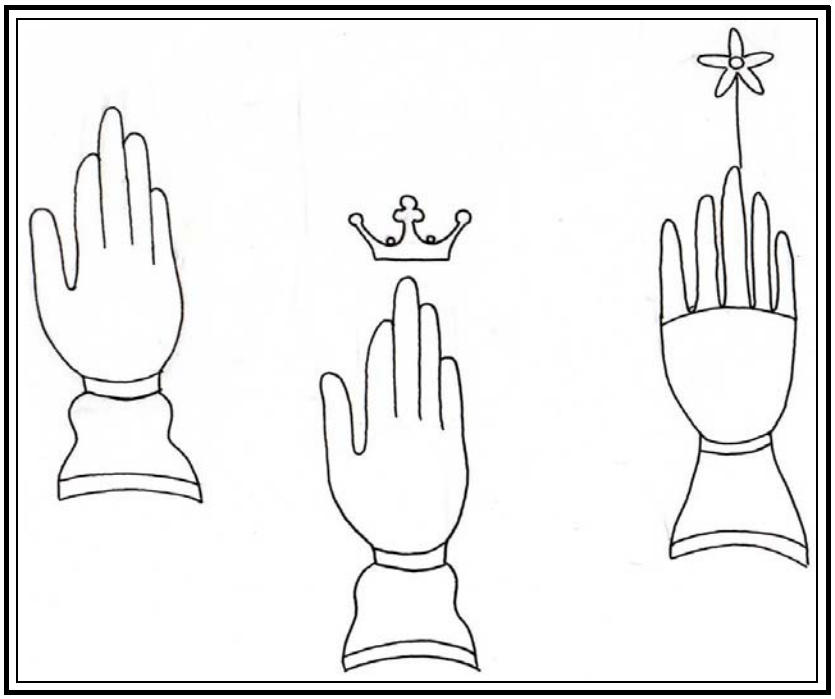


Figura 08 – Briquet (1907)

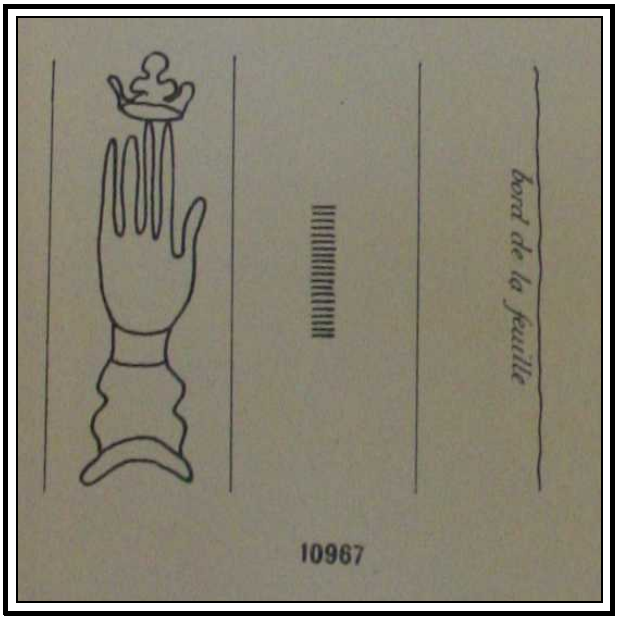


Figura 09 - Briquet (1907)

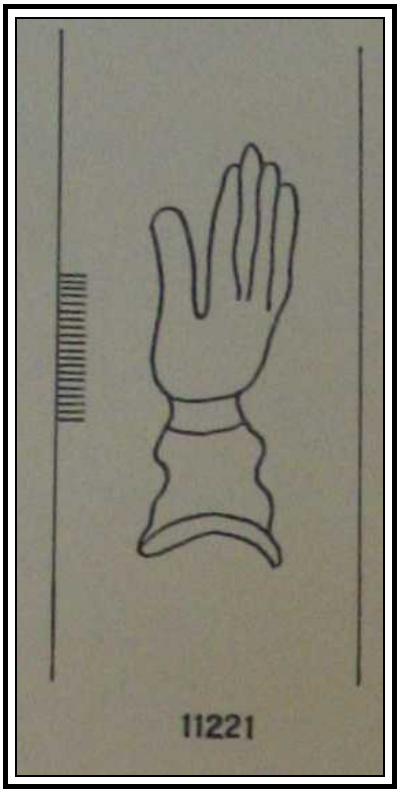
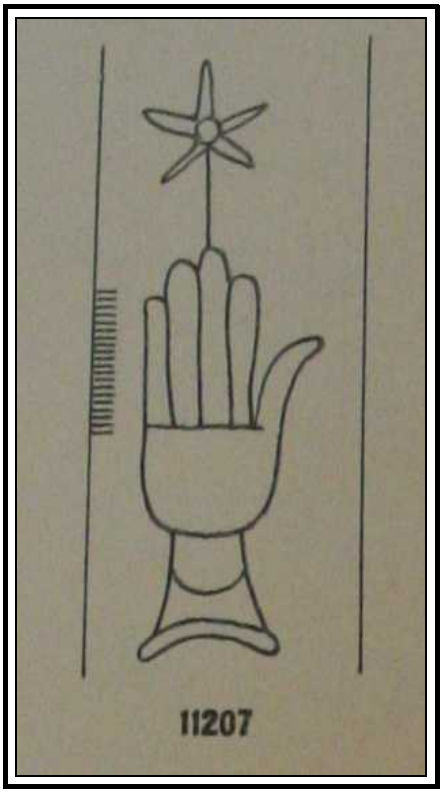


Figura 10 - Briquet (1907)



1.2.2.4 Sinais de pontuação

Acioli (1994, p. 53) afirma que a criação dos sinais de pontuação pode ser atribuída ao gramático grego Aristófanes, nos meados do século II a.C. Acredita-se que, a princípio, o sistema de pontuação baseava-se exclusivamente no ponto, cuja posição na regra indicava o tipo de pausa (se breve ou longa). Com valor de pausa breve (atual vírgula), utilizava-se *koma* para os gregos e *incisum* para os romanos. Nas pausas longas (ponto parágrafo ou final), os gregos chamavam-na de *kolon* e os romanos de *membrum*.

A partir do século VI, aparecem outros sinais de pontuação: ponto e vírgula (colocava-se a vírgula acima do ponto, assemelhando-se ao atual sinal de interrogação), os dois pontos (usados primeiramente nas abreviaturas latinas), o sinal de interrogação (constituído de uma linha reta perpendicular com ponto embaixo, semelhante ao atual ponto de exclamação) e, raramente, o sinal de admiração (consistindo num círculo com um ponto em seu centro).

Com o advento da escrita Carolina, o uso de sinais de pontuação restringiu-se, quase sempre, ao ponto. Mais tarde, na escrita processada, as pausas de leitura passaram a ser indicadas por um travessão oblíquo (/) e, quando no término do parágrafo ou do texto, por travessões duplos (//).

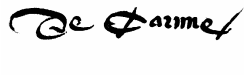
Machado Filho (2004, p. 34) afirma que a pontuação desempenha, hoje, nas diversas línguas escritas contemporâneas um papel fundamental no processo de produção textual, assim como elemento facilitador e concatenador do ato da leitura e da interpretação de textos.

Levando em consideração esse elemento facilitador para a leitura dos textos escritos, no tratado, em estudo, há um considerável uso de sinais de pontuação. As pausas curtas são geralmente, indicadas por barras diagonais; já as barras duplas indicam uma pausa mais acentuada, sinalizando também o final de um parágrafo, de uma receita ou simplesmente do final do título da receita.

As receitas são, geralmente, finalizadas com barras duplas e dois pontos, sendo um, na parte superior das barras, e outro, na parte inferior.

Vale ressaltar que os sinais de pontuação algumas vezes são inseridos aleatoriamente e por vezes até desnecessários, de acordo com a norma de pontuação atual. Em algumas receitas como: *Receita da tigelada de perdiz,* há ausência total de pontuação.

Esses são os sinais de pontuação utilizados pelos copistas:



A vírgula suspensiva simples é o sinal utilizado para as pausas, mudança de foco; a palavra seguinte pode aparecer em maiúscula ou não.

As barras duplas são utilizadas para indicar parágrafo; a palavra seguinte pode aparece em maiúscula ou minúscula.

As barras duplas com os pontos, geralmente, são usadas como ponto final.

A vírgula suspensiva com um ponto pode substituir os dois pontos.

As barras duplas com um ponto, geralmente, são usadas como ponto final.

A vírgula suspensiva com um ponto em cada lado tem a mesma função das barras duplas com os pontos; é possível que o copista tenha esquecido de registrar uma barra.

O ponto é utilizado como pausa; a palavra seguinte pode ou não ser registrada em maiúscula.

O número de ocorrências de pontuação em cada receita será registrado para melhor compreensão do texto manuscrito, pois em algumas receitas esses sinais estão quase ilegíveis, sendo possível vê-los apenas através da cópia em CD.

No título *cadernno dos magares de carnne*, o copista coloca uma (01) vírgula suspensiva. Nas receitas pasteis de carne (04) vírgulas supensivas, (01) barra dupla, (01) barra dupla acrescida de dois pontos; tigellada de perdiz (07) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla mais um ponto; galinha mourisca (04) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla acrescida de dois pontos; galinha albardada (05) vírgulas suspensivas, (01) dupla acrescida de dois pontos; pasteis de tutanos (05) vírgulas suspensivas e ao final da receita uma barra simples acrescida de um ponto (01), alfatete (08) vírgulas suspensivas ; receita das murcellas (07) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla acrescida de um ponto; receitas sem título (08) vírgulas suspensivas, (01), ao final do texto (01) vírgula suspensiva acrescida de dois pontos; como se fazẽ os framgãos pera os etjguos (02) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla acrescida de dois pontos; receita dos tutanos (02) pontos e (01) vírgula suspensiva no final da receita; receita da tortora aparecem vários pontos não sendo possível identificá-los se são sinais de pontuação; reçeita de pastell de figados de cabrito (02) vírgulas suspensivas, uma no título da receita e outra ao final; receyta dos canudos dos ovos meixidos (01) vírgula suspensiva; a receita da lamprea não apresenta sinal de pontuação; receita da uaqua picada ẽ sequo (01) vírgula suspensiva ao final; receita do desfeito da galinha (01) vírgula suspensiva ao final; rreceita dos pastes dos pombinhos (01) vírgula suspensiva ao final do texto; reçeyta dos pastes lepaldados (01) vírgula suspensiva ao final do texto; receyta da galynha alardada (01) vírgula suspensiva ao final da receita; na receita esta he a rreceyta da galynha cozida e ẽsopada não há sinal de pontuação; a receita do coelho registra apenas o ponto final; a receyta da galinha mourisqua não registra pontuação; esta he a rreceyta dos laparos (01) vírgula suspensiva ao final do texto, Esta he a rrecejta das boldroegas (01) vírgulas suspensiva ao final; a receyta do coelho ẽ tygela (01) vírgulas suspensiva ao final, Receyta da tigelada da perdiz não registra pontuação.

No título cadernno dos mamgares de ovvos aparece (01) vígula suspensiva. Nas receitas : pera fazer ovos mexidos (03) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla acrescida de dois pontos; canudos (08) vírgulas suspensivas e ao final do texto (01) barra simples seguida de ponto; Ovos de llaços (01) vírgula suspensiva, (01) ponto,

(01) barra simples acrescida de ponto ; pasteis de marmellos (01 .) ponto, (05) vírgulas suspensivas e (01) barra dupla seguida de ponto.

Nas receitas do caderno dos mamgares de leyte : Mamjar braquo aparecem (05) vírgulas suspensivas e (01) barra dupla com dois pontos; pasteis de leite (04) vírgulas suspensivas, (01) vírgula suspensiva com ponto; leite/cozido (02) vírgulas suspensivas, porém uma está no meio do título da receita, ao final (01) barra suspensiva com um ponto; tigelada de leite (06) vírgulas suspensivas
(01) barra dupla com um ponto; beilhos daRoz (08) vírgulas suspensivas, (01) barra simples e dois pontos, tillegadas de leyte de dona Isabell de vilhana (04) vírgulas suspensivas e (01) barra dupla no meio do texto, possivelmente com a mesma função da vírgula suspensiva; almogauanas de dona Ysabell de vylhana (01) vírgula suspensiva e (01) barra dupla no meio do texto.

No Caderno das Cousas de Comseruas, no título do caderno o copista registra (01) barra dupla. Nas receitas : Pera fazer diacidrão aparecem (06) pontos, (08) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla com um ponto, (01) vírgula suspensiva com ponto e (01) barra dupla; Casquynhas (03) pontos, (01) vírgula suspensiva e ponto e (01) barra dupla; receyta pera fazer pesegos (04) vírgulas suspensivas, (06) pontos e (01) barra dupla; pera fazer limões (02) vírgulas suspensivas, (09) pontos, (01) vírgula suspensiva e um ponto; Peras e codornos (04) vírgulas suspensivas, (03) pontos, (01) barra dupla com dois pontos; Perynhas dormydeiras (06) pontos, (01) vírgula suspensiva, (01) barra dupla e dois pontos; receita dabobara (01) vírgula suspensiva, (02) pontos e (01) barra dupla com dois pontos; talos dalfaça (01) vírgula suspensiva no título, (02) pontos e (01) barra dupla com dois pontos; pera cobrjr diacidrão (04) vírgulas suspensivas, (02) pontos, (01) barra dupla com dois pontos; frol de laramja (08) vírgulas suspensivas, (03) pontos e (01) barra dupla com dois pontos; Marmelada de cria ximenes (14) vírgulas suspensivas, (01) vírgula suspensiva seguida de ponto; Pera bocados (02) vírgulas supensivas, (02) vírgulas suspensivas com um ponto; pera clarefiquar acuquar (02) vírgulas suspensivas, (01) vírgula suspensiva com um ponto; pera quoartos de marmelos (02) vírgulas suspensivas, (02) vírgulas suspensivas mais um ponto; perada (03) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla com dois pontos, marmelada de dona Joana (04) vírgulas suspensivas; pera fazer alfeloas (01) barra dupla com dois pontos; pera cõfeitos (01) vírgula suspensiva com um ponto (03) vírgulas suspensivas, (01) vírgula suspensiva com dois pontos; farteẽs (24) vírgulas suspensivas, (01) vírgula suspensiva com um ponto; biscoutos

(06) vírgulas suspensivas, (01) barra dupla com dois pontos; pera fazer macapaaees (02) pontos, (01) vírgula suspensiva com um ponto; pão de llo (01) vírgula suspensiva, (02) vírgulas suspensivas com um ponto, (01) vírgula suspensiva com dois pontos e (02) pontos; pesegada (01) vírgula suspensiva, (01) barra dupla; pera fazer almiuar de marmelos (01) ponto.

1.3 NORMAS PARA EDIÇÃO DO CÓDICE

A edição semi-diplomática apresenta-se na forma justalinear tem como objetivo facilitar a leitura daqueles que tiverem interesse em ler os textos relativos às receitas portuguesas contidas no Códice I.E. 33.

1. O texto foi transcrito linha a linha.
2. As abreviaturas e sinais especiais foram desenvolvidas com o auxílio de itálico para registrar os grafemas ausentes.
3. As notas tironianas foram transcritas com o auxílio de itálico.
4. As maiúsculas e minúsculas foram mantidas como estão no manuscrito.
5. As fronteiras de palavras não foram respeitadas, pois foram separadas ou unidas quando necessário.
6. A pontuação do texto foi mantida.
7. A acentuação para marcar a nasalidade foi alterada para *m* ou *n* quando necessário, diante da consoante *t* preferiu-se a manutenção do *m*; diante das demais consoantes manteve-se *n*,
8. A grafia do numeral e/ou artigo *huũ* e *huũa* foi mantida.
9. A grafia dos advérbios negativos *nã* e *nõ* foi desdobrada com o auxílio de itálico.
10. Manteve-se a grafia *y* com valor de i.
11. A grafia da preposição arcaica *pera* não foi atualizada.
12. As vogais duplicadas foram mantidas.
13. A numeração das linhas foi colocada na margem esquerda, contando-as de cinco em cinco.
14. Manteve-se a abreviatura de *recipĕre* , registrou-se com R.
15. Foi utilizado colchetes para marcar partes corroídas no original.

CAPÍTULO II

2 CONSIDERAÇÕES SOBRE O TRATADO E AS RECEITAS

O tratado da Cozinha Portuguesa do século XV pode ser considerado o precursor de todos os livros, relativos à culinária, já publicados em Portugal[8], pois até o fim do terceiro quartel do século XIX somente seis livros de culinária e dois afins (conservaria e confeitaria) estavam publicados.

É possível afirmar que os mais antigos livros de cozinha, medievais, do ocidente europeu, até hoje conhecidos, datem dos séculos XIV e XV.

Maria José Azevedo Santos (1992, p. 64) afirma que os livros de cozinha são testemunhos preciosos dessa arte, embora seja problemática a questão da produção e conservação desses textos. Esse gênero textual, de características diversas, é, em primeiro lugar, um repositório da cultura culinária, na maior parte das vezes, de grandes cozinheiros que nos mostram uma imagem social, econômica, estética, em um dado espaço de tempo, principalmente, das classes dominantes, visto que o homem simples não necessita de receituário para instruí-lo a fazer seu repasto, pois sua alimentação está pautada a partir de "um saber fazer".

Os primeiros livros de cozinha refletem, na sua maioria, um saber, talvez secular, transmitido, cuidadosamente, de geração em geração através, não do poder da escrita, mas do poder da fala, isto porque a aprendizagem da cozinha, a princípio, fez-se de uma forma verdadeiramente empírica, ou seja, através de "ver fazer" e "ouvir contar". No entanto, ao transferir esse conhecimento técnico-culinário à palavra escrita, firmando a passagem da fase oral da cozinha à sua fase codificada, esta não abandonou totalmente as características de oralidade, pois, no texto em estudo, são muitas as particularidades lingüísticas que permitem identificar manifestações dessa oralidade. Como exemplo, é possível citar o uso constante da conjunção aditiva "e", além disso, as receitas possibilitam inferir a participação e proximidade àquele que executa a receita

[8] Atualmente, há muitas publicações, conforme a coletânea registrada nos *Livros portugueses de cozinha*: 1998, são conhecidos: 05 manuscritos, porém 02 estão em língua estrangeira, um em francês e português (*Receitas de doces, de sabão e de tinta*) e o em inglês (*Receitas culinárias*); impressos: 535 monografias, 31 publicações periódicas, 06 agendas, 56 colunas de culinária (jornal e revistas), 43 colunas de gastronomia; varia: 23 publicações sobre pão, 22 sobre manteiga e queijos, 115 miscelânea (guia, guloseimas e conselhos), 23 sobre alimentação, 11 sobre os serviços de mesa, 8 livros sobre gastronomia e 4 anúncios.

tomaraõ ***esta*** *galynha e cozelaam* ou ainda *mas a* ***minha*** *tempara he m^{a} omça de gemgivre e m^{a} de pimenta*.

O fato de transferir o conhecimento técnico-culinário à palavra escrita realça a aculturação do gosto, facilitada pela capacidade difusora do escrito à mão ou impresso, pois todos os escritos sobre culinária constituem uma herança de civilização, além de traduzir também o comportamento de uma parcela da sociedade.

Ainda assim, forçoso é acentuar o caráter restrito da ação do livro de cozinha, porque reflete, normalmente, as práticas alimentares das classes superiores, porque elas dispõem de condições, além disso, estão mais abertas à novidades e, por extensão, ao exotismo. Assim, quase só a elas se dirigiria; outro fator que restringia ainda mais o uso da receita escrita às classes superiores era o fato de ser acessível somente àqueles que sabiam ler, aliás, em número bem escasso, por toda a Europa, nos fins da Idade Média e princípios da Idade Moderna.

De autores anônimos, na maioria dos casos, os livros de cozinha distinguem-se dos tratados porque constituem apenas uma recolha fortuita de receitas, de diversas proveniências, poucos são os profissionais da cozinha que registram suas próprias experiências e as publicam. Em Portugal, Domingos Rodrigues foi o precursor com sua *Arte de Cozinha* (1680); depois, seguiram-se Lucas Rigaud, com o seu *O cozinheiro moderno* (1780); a *Arte do Cozinheiro e do Copeiro* (1841) que se sabe ser da autoria do 1º visconde de Vilarinho de São Romão; o *Formulário para cozinha e copa coordenado por hum curioso da província do Minho* (1860), de autoria anônima e que pouca divulgação deve ter tido (segundo informação do jornalista Roby Amorim, o autor é seu antepassado João Lopes Pacheco Pereira Vieira da Rocha Pimentel, 1802-1887); o *Cozinheiro dos Cozinheiros*, de Paulo Plantier (1870); e a *Arte de Cozinha*, de João da Mata (1876). Há também o *Cozinheiro Completo* (1849) e *O cozinheiro, confeitteiro e licorista moderno* (1849), ambos anônimos, provavelmente são cópias de receituários anteriores; *A Arte nova para conserveiros, confeiteiros...*, de 1788, e o *Manual do conserveiro e confeiteiro*, de 1875, ambos considerados livros de matérias afins. (RÊGO, 1998, p. 12- 13)

Há algumas considerações interessantes a serem observadas nas receitas do tratado, é comum encontrar nesses textos omissão de expressões importantes para a execução e sucesso do prato. Algumas não mencionam as medidas e pesos dos ingredientes a serem utilizados de forma exata, citam medidas que já estão em desuso, por exemplo: alqueire (cerca de 12 kg), arrátel (459 gramas), arroba (cerca de 14,7 kg),

canada (cerca de 2 litros), oitava (cerca de 60 gramas, isto é, oitava parte do arrátel), onça (cerca de 29 gramas), quarta (cerca de 125 gramas, ou seja, quarta parte do arrátel), quartilho (cerca de 1/2 litro, isto é, quarta parte de uma canada), salamim (2,2668 litros), colher de prata e púcaro. Outro exemplo da falta de exatidão são as "fatias", o "pouco" ou as "talhadas", pois não é possível saber exatamente o tamanho ou a quantidade a. que se referem. Com essa denominação de pesos e medidas, torna-se quase inviável a execução dessas receitas, sendo necessário, primeiramente uma investigação desses valores; outro empecilho é a falta de referência ao tempo exato para a preparação e cocção dos alimentos porque, às vezes, esse tempo é analógico, como: *lancarão a conserua em hũu tacho e darlheão* ***hũa feruura em que se posa cozer hũa pescada fresqua*** *e tornarão a enfrjar a conserua* [l.952-954]. A denominação dos temperos, supostamente conhecidos, é também um entrave para a execução de receitas antigas; por esses motivos Bruno Laurioux (*apud* Santos 1992, p. 65) caracterizou a cozinha dos livros tardo-medievais, em certa medida, como uma cozinha inexeqüível destinada ao sonho e à imaginação.

Atualmente é prática comum toda dona de casa juntar ou colecionar receitas de publicações referentes à culinária, visto que existem numerosos livros publicados, revistas, além de *sites* na Internet que facilitam essa prática. Além disso, há aquelas receitas que pedimos aos amigos ao degustarmos uma deliciosa iguaria, no entanto, nem sempre foi fácil desfrutar dessa comodidade, pois não havia publicações e a escrita não era prática corrente, o que impelia cada dona de casa preparar o seu próprio receituário, seja através de experiências passadas de geração para geração e/ou cozinheiros que documentassem suas práticas cotidianas. Segundo J. Pedro Ferro (1996, p. 11), em Portugal, durante grande parte da Idade Média, não existiu fonte gastronômica escrita. Assim, para conhecer um pouco sobre a culinária da época, é preciso se limitar a fontes indiretas, principalmente crônicas de banquetes, textos de moralistas, textos medicinais e também aos cancioneiros.

Atualmente, é inevitável o uso de livros de cozinha porque eles são úteis e indispensáveis à vida do homem moderno, além disso, têm conquistado grande projeção e importância como uma das principais fontes de conhecimento influenciando hábitos saudáveis à alimentação, principalmente, porque atualmente, tem se a preocupação em atender à necessidade dos cuidados com a saúde e o bem estar a partir de uma alimentação balanceada e saudável.

2.1 AS RECEITAS DO TRATADO

As receitas acusam os hábitos culinários e costumes de uma nação, porque não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade que o homem tem de se alimentar, porque elas são representantes da expressão de sua história, geografia, clima, organização social, além de demonstrar crenças religiosas (FRANCO, 2001) *apud* TEIXEIRA (2004, P.09). Por isso, Franco (2004, p. 24) afirma que as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de sociedade para sociedade, pois os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. Os homens comem como a sociedade os ensinou.

O tratado da cozinha portuguesa contém receitas que buscam fazer com que o ato de comer não seja apenas para suprir as necessidades fisiológicas, mas um ato especial e prazeroso. O processo de elaboração delas é minucioso, sendo fundamental a preocupação em preparar uma receita agradável à vista, saborosa ao paladar, além de ser convidativa para desfrutar um prato delicioso a partir de ingredientes também especiais, possivelmente visava a que esse momento fosse de valor singular. As receitas são, geralmente, bem elaboradas, buscando um excelente refinamento, desde a escolha dos ingredientes ao cuidado com a finalização do prato: *Escolherão muyto bõas cidras e bem feytas que nã sejam quejmadas da jeada nẽ verdoemgas. E ffalasão em quartos e aparalasham quem milhor souber oitauadas pera fiquarem mais fermosas* [l.740-744]. Isso nos possibilita perceber os cuidados com a preparação dos alimentos para que o resultado fosse perfeito.

Este tratado visa atender às mais esplêndidas mesas e delicados gostos, além disso nos leva a conhecer variados tipos de receitas porque inclui receitas doces, conservas de frutas, salgados e até dicas de como preparar um refeição destinada a pessoas acometidas por febre héctica[9].

Precisar a época exata do surgimento dessas receitas seria improvável, pois Maria José Azevedo ao analisar o conteúdo interno do códice português *O Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV* também denominado *O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* e impropriamente auto-designado por *Trattato di cucina*

[9] Livros mais atuais como *O cozinheiro imperial* (1997) registram vários caldos destinados à cura de algumas doenças: caldo amargoso para todas as doenças do peito e vômitos, caldo de rãs e caracóis para tosse seca, caldo fresco e purgativo, caldo para convalescentes, caldo para defluxos catarrais, caldo para doença do peito, caldo para doentes e sadios, caldo para dores de cabeça, caldo para inflamação do peito, caldo para obstrução do mesentério, do fígado e do baço, caldo para purificar a massa do sangue e caldo para vapores e flatos que sobem à cabeça.

Spangnuolo afirma que a começar pelo título das receitas como: *confeito*, *alfitete*, *fartes*, *almojávenas* e *maçapães* são registros de palavras já em desuso a partir do início do século XVI, porém isso não exclui o conhecimento das receitas e os respectivos nomes, na época medieval, de que, é certo, não nos chegou à memória, diz, ainda, que os termos: *morcelas*, *biscoutos* e *alféloas* eram conhecidos muito antes. O mesmo se aplica ao *manjar branco*, receita famosa na Europa medieval, sendo ainda hoje apreciada por muitos, pois é uma das poucas iguarias que continua a ser registrada nos livros de culinária atuais.

A presença das especiarias ou do açúcar, para essa pesquisadora, não poderia servir de argumento para afirmar que as receitas do tratado seriam medievais ou não, pois muito tempo antes, essas já eram conhecidas e utilizadas na alimentação, basta nos referirmos ao precioso livro *Apicius*, que inclui verdadeiros preciosismos da culinária romana e já incluía o açúcar como ingrediente em suas receitas.

Uma possibilidade para a datação das receitas seria identificar alguns nomes das pessoas que são citadas no tratado como: Dona Isabell de Vilhana[10], dona Joana, Marmelada da Cesaria ou Catarina Ximenes, muito provavelmente pessoas nobres próximas ao convívio da família, no entanto não foi possível resgatar a identidade de todas essas pessoas, sabe-se apenas que elas nos conduzem à época de Quinhentos.

A menção a alguns utensílios culinários, como *alguidar* (século XIV) e *tacho* (1706)[11], parecem indiciar um misto de tempos antigos e modernos.

A partir de todas essas evidências, somos levados a crer que o manuscrito, embora contenha muitos elementos medievais, denuncia pertencer já ao século XVI, por isso é possível considerá-lo um receituário que, em grau variável, apresenta o "antigo" e o "novo".

É interessante fazer uma abordagem sobre a macroestrutura textual dessas receitas, porque elas são discursivas, não há separação entre os ingredientes, o modo de fazer (preparo) ou informações sobre o rendimento ou tempo de preparo. A estrutura delas é diferente das receitas conhecidas atualmente, principalmente, no Brasil.

A macroestrutura chama a atenção, pois sempre há um título e em seguida as instruções passo a passo de como proceder para a execução da receita, sendo inseridos

---

[10] D.Isabel de Vilhena foi filha segunda do 1º marquês de Ferreira e conde de tentugal; provavelmente era irmã mais nova de D. Antonia de vilhena,casada com Diogo da Sylva, regedor da casa da suplicação e homem do círculo do duque de Bragança; Cf. Poesias inéditas de Pero de Andrade Caminha. Lisboa, INCM (1989, p.544-545).

[11] HOUAISS (2001)

nesse meio todos os ingredientes que devem ser utilizados para a execução da receita. O título delas é de suma importância, pois é o primeiro contato que as pessoas têm com o texto, porque através dele incentiva-as à preparação, execução e degustação do prato.

Alguns títulos podem apenas denominar o ingrediente principal usado para a confecção da receita, por exemplo: *pasteis de tutanos*, *Reçeyta ds.tutanos* ou *Receita da abóbora*. Pode ainda informar a técnica empregada no preparo, por exemplo: *Esta he a rreceyta da galinha* <u>*cozida e ẽsopada*</u>. Indicam também a variação de uma preparação conhecida, como em: *Pera fazer almivar* <u>*de marmelo*</u>. O título pode ainda individualizar determinado membro da sociedade: *Marmelada de dona jn*^{a} (Joana), *Marmelada da Cesaria ou Catarina ximenes*, *Almogauanas de dna Ysabell de Vylhana*.

No caderno dos manjares de carne, das vinte e seis receitas, apenas uma está sem título, uma vez que possuir um título é exigência natural do saber culinário codificado, registrado pela palavra escrita. O título tem o importante papel de chamar a atenção e convencer o leitor a executar a receita. É importante ressaltar que nenhum título do tratado possui comentário apreciativo, muito comum atualmente, como: "deliciosa" ou "maravilhosa" marmelada. Os comentários ou recomendações podem vir ao final da receita ou inseridas no meio, como por exemplo: *dalos hão a comer a mexia pois que o trabalho he Seu/ E se os nã comer nã sam bẽ feitos* [l. 104-107]. Por outro lado, há relatos de experiências pessoais do copista, envolvendo a preparação e/ou a origem do prato: *mas a minha tempara he m*^{a} *onça de gemgivre e m*^{a} *de pimẽta* [l. 1323-1326], o que não é comum, atualmente.

Outro dado interessante sobre o título das receitas é que ele, algumas vezes, já é inserido como parte do texto como na receita *ovos de laços* do caderno dos manjares de ovos.

As receitas, geralmente, são iniciadas com verbos que indicam como deve ser o procedimento a ser seguido para sua execução, orientando que primeiro se deve tomar o ingrediente principal e à medida que for executando essa receita outros ingredientes vão sendo acrescentados a ela, Ex*: tomarão o carn*^{ro} *ou lombo de vaca*, as etapas seguintes têm uma ordem lógica até a finalização da receita. As técnicas de culinária utilizadas, nesses textos, evidenciam um conhecimento preciso da manipulação dos ingredientes, vários termos utilizados mostram os processos a que os produtos eram submetidos desde a sua obtenção até o final da preparação: *Escolherão muyto bõas cidras e bem feytas que nã sejam quejmadas da jeada nẽ verdoemgas. E Falasão em quartos e*

aparalasham quem milhor souber [l. 740-743] ou ainda, *ham de ser de cidras verdes. e as cascas hã de ser sem nenhũum miolo e tã delgadas que quebrem* // [l. 805-808].

Todas essas receitas nos levam a pensar que o profissional da cozinha tem autoridade suficiente e incontestável, além de uma grande preocupação e cuidado com os ingredientes durante o preparo desses alimentos para que se tornassem muito bem apresentáveis, saborosos e de excelente qualidade; essas receitas transmitem, ainda, um efeito enobrecedor às dietas de alto padrão social; isto é possível perceber, porque desde os tempos mais antigos a alimentação sempre foi transmissora de uma carga ideológica[12], identificando-a como símbolo de *status* sócio econômico e refinamento.

2.2 OS CADERNOS DE RECEITAS DO TRATADO

O tratado em estudo é composto por quatro cadernos sendo eles: caderno dos manjares de carne, composto por vinte e seis receitas, caderno dos manjares de ovos, com apenas quatro receitas, caderno dos manjares de leyte sete e caderno das cousas de conservas vinte e quatro.

2.2.1 Caderno dos manjares de carne

Este "caderno" compreende um total de vinte e seis receitas, porém duas delas não são de carne: uma é de ovos *receita dos canudos dos ovos mexidos*, e outra, de animal marinho *receita da lampreia*, ou seja, esta receita de peixe faz-se presente pela distinção da carne, uma vez que a lampreia, tal como ainda hoje, era pescado próprio da alta cozinha, o que reduz esse caderno para vinte e quatro, que tem como ingrediente principal a carne. Dessas vinte e seis receitas, apenas uma não leva título por se tratar de uma variedade da que antecede, *receita das morcelas*, pois algumas receitas do tratado têm ligação textual com a anterior, as outras duas têm nomes praticamente iguais, *tigelada de perdiz*, *receyta da tigelada da perdiz* e *galinha mourisca*, *Receyta da galinha mourisqua*.

[12] Ideologia ciência proposta pelo filósofo francês Destutt de Tracy (1754-1836) nos parâmetros do *materialismo* iluminista, que atribui a origem das idéias humanas às percepções sensoriais do mundo externo. Por extensão de sentido, sistema de idéias (crenças, tradições, princípios e mitos) interdependentes, sustentadas por um grupo social de qualquer natureza ou dimensão, as quais refletem, racionalizam e defendem os próprios interesses e compromissos institucionais, sejam estes morais, religiosos, políticos ou econômicos.

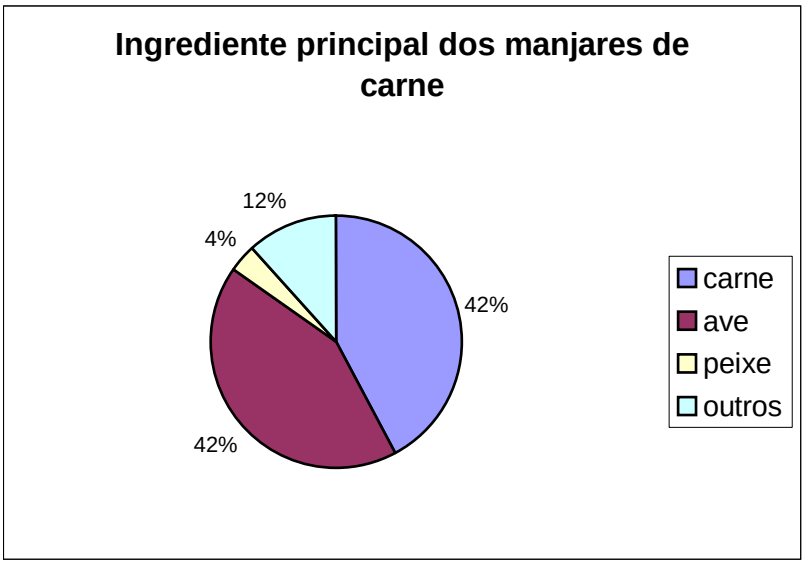
Assim, dos vinte e três títulos diferentes das receitas dos *manjares de carne*, treze incluem o nome do animal cuja carne serve de base à confecção do prato: *Tigelada de perdiz*, *galinha mourisca*, *galinha albardada*, *frangãos para os hécticos*, *pastel de fígados de cabrito*, *vaca picada em seco*, *desfeito da galinha*, *pastéis dos pombinhos*, *galinha alardada*, *galinha cozida e ensopada*, *coelho*, *láparos e coelho em tigela*. Acrescente-se ainda que, dentre esses títulos, dois se limitam ao nome do animal: *receita dos láparos* e *receita do coelho*. Um inclui o termo mourisca, *galinha mourisca*, o que demonstra uma clara influência da cozinha muçulmana, ou seja, isso demonstra que essa cozinha era permeável a influência e alterações. Outro título alude ao comensal a quem a receita se destina *frangãos para os etjguos*. A maioria, porém, caracteriza-se por referências, quer ao modo de preparação do prato: *galinha albardada*, *vaca picada em seco*, *desfeito da galinha*, *galinha alardada*, *galinha cozida e ensopada*, quer ao modo de o apresentar: *tigelada de perdiz*, *pastel de fígados de cabrito*, *pastéis dos pombinhos* e *coelho em tigela*.

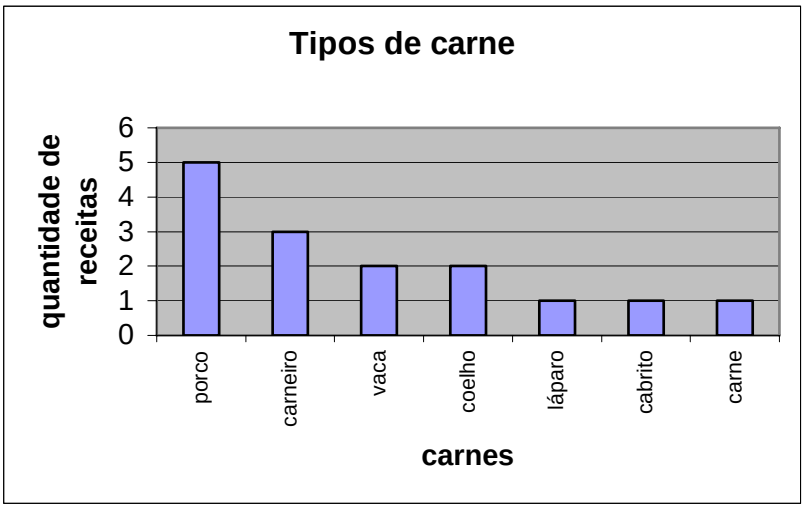
Os oito títulos restantes: *pastéis de carne*, *pastéis de tutanos*, *alfitete*, *morcelas*, *tutanos*, *receita da tortora*, *pastéis lepaldados* e *boldroegas*, fazem referência ao ingrediente principal. Alguns títulos merecem especial referência pelo uso de vocábulos como, por exemplo, o termo *alfatete*, de origem árabe, documentado no século XVI que significa "bocadinho", "migalha".

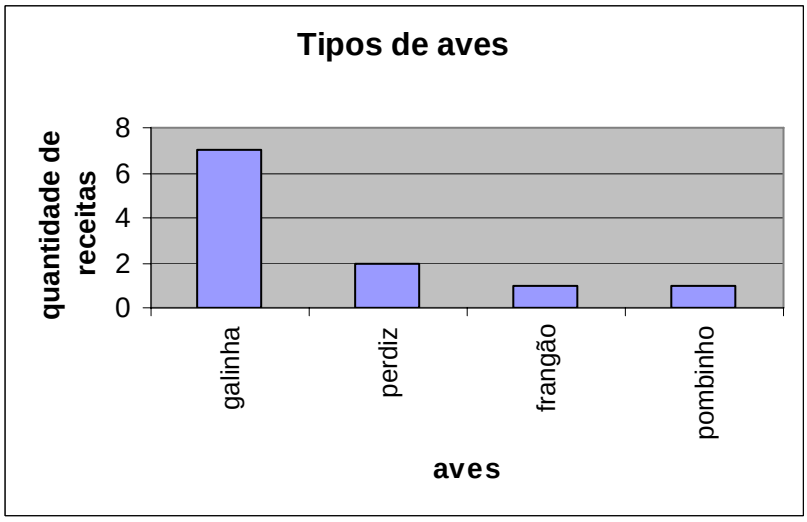
Para o título *lepardados*, como sugerem Manupella; Arnaut (1967) não foi encontrado registro dicionarizado ou qualquer explicação, porém o contexto sugere ser um pastel de massa folhada, da mesma forma a palavra "boldroegas", esses estudiosos opinam tratar-se da fusão de beldroegas com bodega, correspondendo às atuais almôndegas de carne.

Os gráficos, a seguir, mostram os principais ingredientes utilizados nas receitas, assim é possível uma noção mais ampla do uso desses produtos.

Gráficos Manjares de carnes animais







No tratado, nas vinte e seis receitas de carne que o receituário inclui, a carne estava entre os alimentos de maior consumo porque essa iguaria constituía um aspecto caracterizador do comportamento alimentar das camadas superiores da sociedade. De acordo com o imaginário coletivo dessa época, essa iguaria era símbolo de poder, fonte de energia física, além representar a manifestação de vida e felicidade, por outro lado, do ponto de vista da cultura monástica, a carne era vista sob uma perspectiva negativa, pois a abstenção da mesma era considerada componente distinto e qualificante de santidade, por esse motivo são profundos os tabus e as crenças que envolvem o consumo de carne, porque ela está associada à realidade física, corpo-prazer-pecado e não somente à realidade alimentar.

A ave era a carne preferida, seguida pelos animais de caça. No conjunto, entra na constituição de 53,84% das receitas. A ave mais utilizada é a galinha 26,92% do total das vinte e seis receitas incluem-na, talvez pelo cozimento ser mais fácil, além da grande versatilidade do preparo. O coelho está presente em 11,53% das receitas, a perdiz em 7,69%, enquanto o pombo e a carne de frangão, cada um, há uma só receita. Em contrapartida, a carne proveniente do gado ovino e bovino é menos usada que a de porco fresco, embora indicada algumas vezes como alternativa à de carneiro ou de vaca, está presente em 19,23% de receitas.

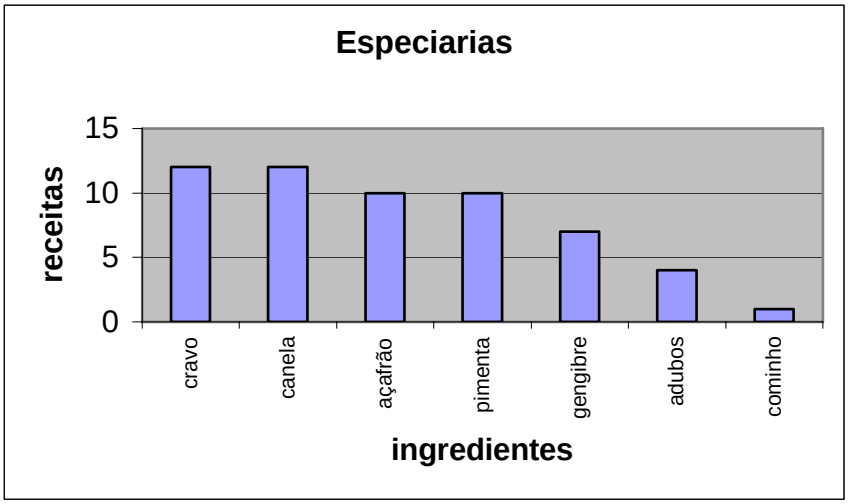
Para o processo de cozimento as carnes eram previamente assadas ou eram utilizadas cruas ou apenas meio assadas. Em 80,76% dos casos, as receitas são temperadas com gordura animal ou vegetal. A gordura animal dominante é o toucinho com 34,61%, aparecendo sob forma de talhadas, postas ou picado.

Outra gordura predominantemente utilizada é a manteiga de vaca ou de porco, seu uso é sobretudo, a base para frigir ou usada no preparo das massas, no caso dos pastéis 50%.

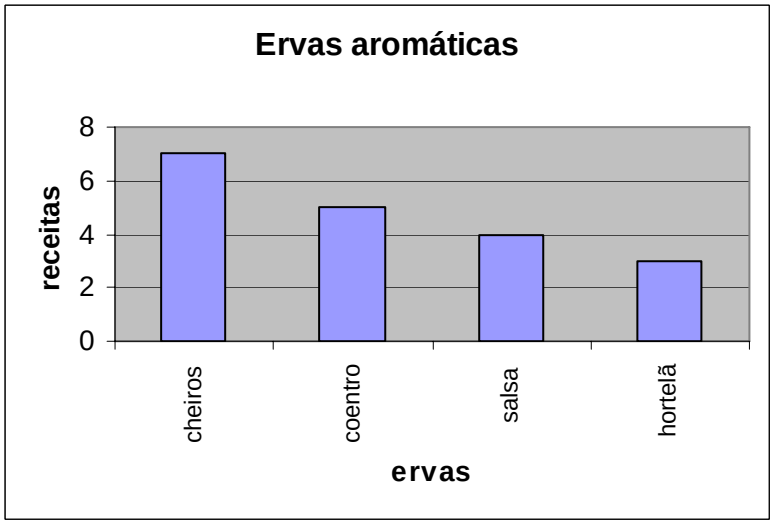
São encontradas três referências ao uso do azeite, na receita da *tigellada de perdiz*, "affogada cõ azeite ou mamteygua", na *receita da lamprea* "hũ pouco dazte" e, na receita da *vaca picada ẽ sequo*, "ẽ lugar de manteiga azeite muito bom q*ue* não tenha nenhũ saibo".

Mediante o uso desses ingredientes é possível perceber que as receitas retratam uma alimentação com excessiva quantidade de proteínas e gorduras de origem animal, constituindo uma alimentação altamente calórica e desequilibrada pelo excessivo uso de carnes e diminuto consumo de legumes e verduras.

Gráficos dos ingredientes de origem vegetal



Na Europa, uma das características da cozinha tardo-medieval foi o uso quase excessivo de ervas e especiarias, pois esses produtos eram considerados uma manifestação de requinte e luxo que só desapareceu quando o seu consumo se tornou banal. Em 50% dos pratos registrados os adubos e os cheiros são dominantes porque servem para aperfeiçoar o sabor dos alimentos.



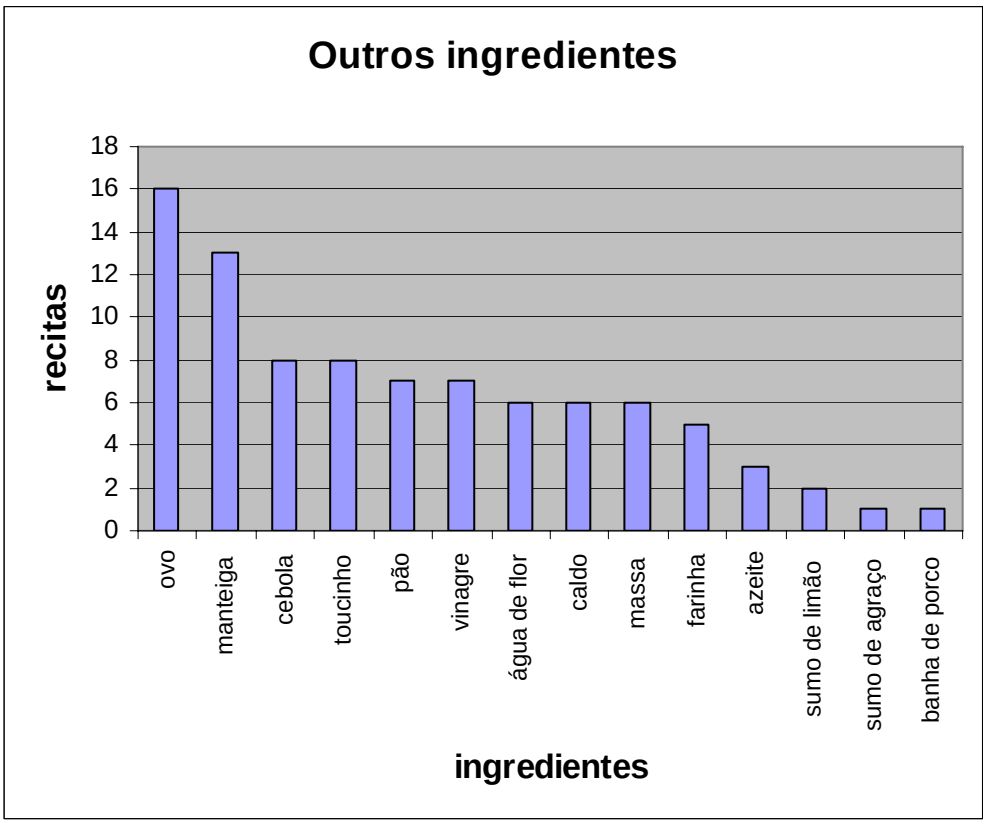
Nos “cheiros” são incluídos, como nos informam algumas receitas: salsa, coentro, hortelã e cebola, enquanto nos “adubos” a base era: cravo, açafrão, pimenta e gengibre. Além destas ervas aromáticas e especiarias, geralmente associadas, há ainda uma receita que inclui o cominho como ingrediente, a *Receita do desfeito da galinha*.

Para realçar o sabor dentre aquelas especiarias a mais indicada é o cravo-da-índia em 42,30% das receitas, seguida pelo uso do gengibre com 23,07%.

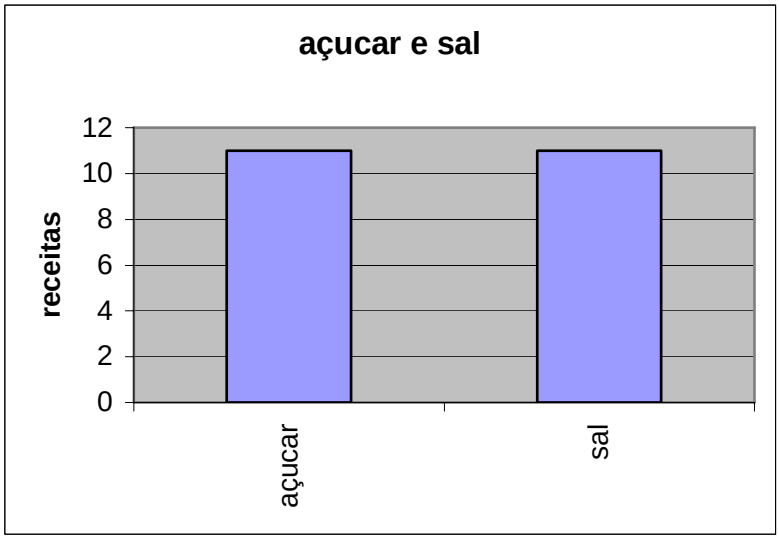
Uma outra especiaria que merece referência especial é a canela, pois está presente em 42,30% de receitas, porém somente em duas, ela é misturada com os outros ingredientes; nas restantes, é utilizada apenas como ornamento final para dar graça ao prato “canela pisada por riba”.

Para dar sabor ácido empregou-se, em 26,92% das receitas, o vinagre. E com a mesma função o sumo de limão e o agraço.

Outro produto alimentar, muito utilizado, de origem animal, é o ovo 61,53%, quer seja inteiro ou só em gemas; esse surge na confecção das massas ou apenas como ornamento *e por cima da galynha poreis huãs gemas dovos escalfados e por cima canella pisada* // [l. 63-65].



De uso milenar, e com a finalidade de dar sabor e tornar a comida mais apetitosa, usou-se o sal em 42,30% dos pratos, porém é possível deduzir que as restantes receitas não seriam insossas, pois, o paladar ativo e salgado de muitos ingredientes, como as especiarias ou ervas aromáticas, além da provável conservação de muitas carnes pelo processo de salmoura, tudo misturado, substituía com facilidade, o tempero do sal.

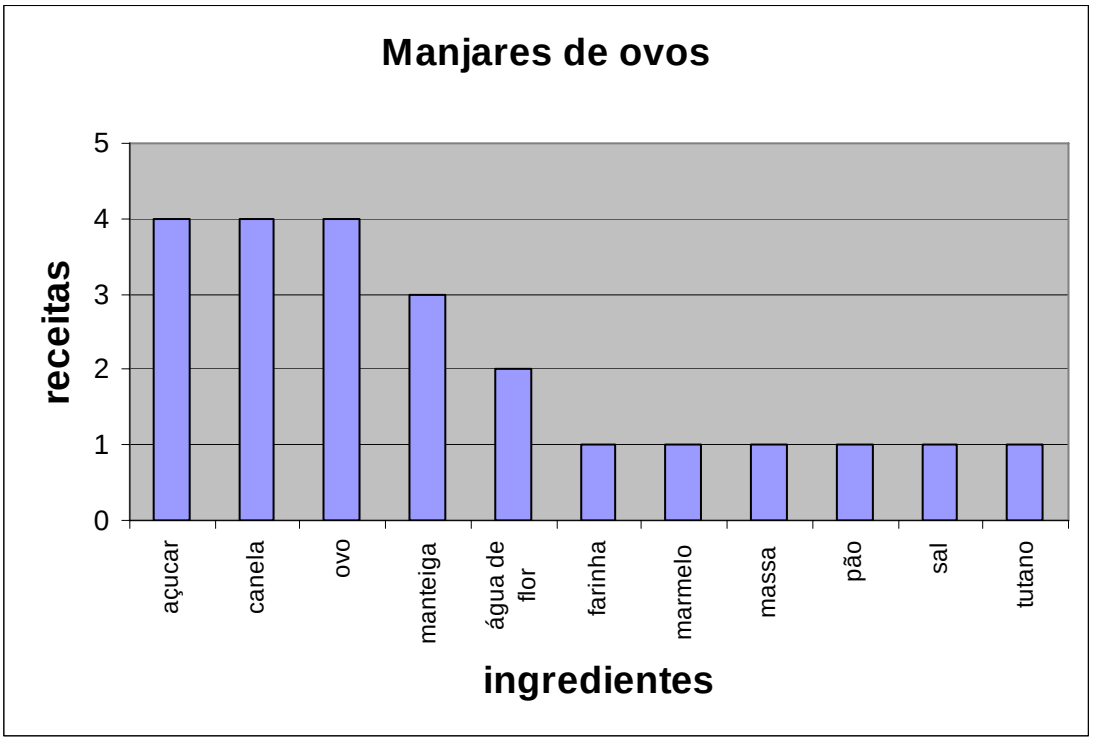


Em 42,30% de receitas o açúcar foi adicionado ao vinagre, ao limão, ao sal ou à pimenta em uma clara tendência para o agridoce. Esse ingrediente, assim como as demais especiarias, era indicativo de distinção social, despertando, em toda a Europa, forte atração às bocas dos séculos XV-XVI, pois poderia ser misturado na carne ou na massa dos pastéis, além de ser freqüentemente usado junto com a canela para dar cor e beleza final, ao prato. O açúcar está ainda presente em algumas das nove receitas indicando que a carne, de galinha ou outra, deve ir por cima de fatias de pão passadas em ponto de açúcar.

2.2.2 Caderno dos manjares de ovos

O caderno dos manjares de ovos com um número de apenas quatro receitas é o menor caderno do tratado, vale ressaltar que o uso freqüente desse ingrediente na alimentação medieval e moderna está relacionado à abundância de aves de criação doméstica, além de não haver qualquer restrição a esse alimento.

Gráfico dos ingredientes dos manjares de ovos

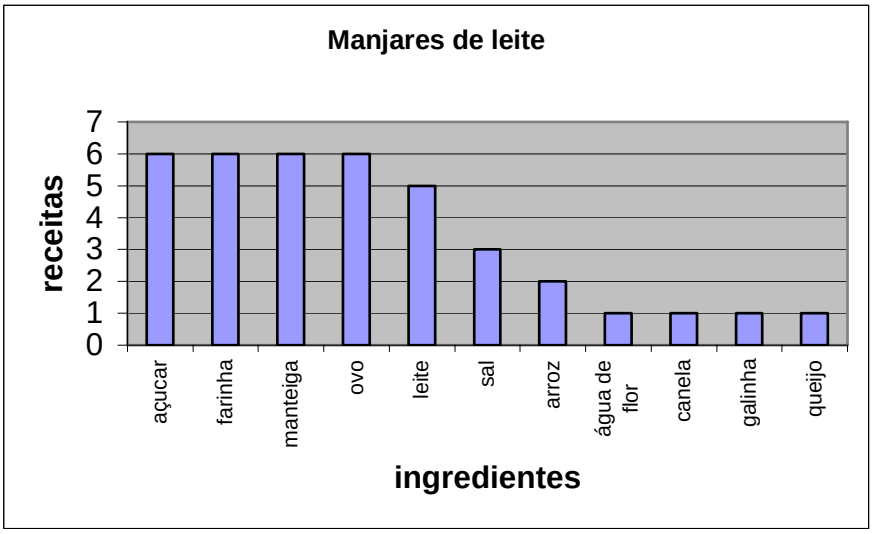


A composição do caderno de manjares de ovos é a seguinte: *pera fazer ovos mexidos*, *canudos*, *ovos de laços* e *pastéis de marmelos*. O ingrediente base, nas três receitas, é o ovo, porém na última, ele está associado aos marmelos que constituem a matéria-prima dos pastéis. Todas as receitas são doces, pois incluem açúcar (100%) pisado ou clarificado. Ao lado de outros ingredientes, que podemos observar no gráfico, a canela está, também, onipresente com a função de dar cor, perfume e gosto. As três principais funções das especiarias que, tanto ontem como hoje, estimulam o sentido da visão, do olfato e da gustação, sendo que o primeiro leva-nos a "comer com os olhos", o segundo a desejar só pelo cheiro, e o terceiro a "tomar consciência do sabor" do amargo ou do doce, do ácido ou do salgado, do quente ou do frio.

2.2.3 Caderno dos manjares de leite

O terceiro caderno do códice é o dos manjares de leite contém um total de sete receitas. São feitas à base de leite, açúcar, ovos e farinha. Algumas delas merecem uma atenção especial, a exemplo pode-se mencionar o "manjar branco", que combina o salgado ao doce, sendo tradicionalmente ligado à vida conventual feminina, que o confeccionava, e à sua congênere masculina que, pelo menos, em alguns casos, o consumia. A origem dessa iguaria é incerta ainda que se possa afirmar, com segurança, que pelo século XIV já era conhecida na Espanha, França e Inglaterra. A fórmula do manjar branco leva os seguintes ingredientes: farinha de arroz, galinha, leite, canela e atesta o confronto entre o sal e o açúcar. De acordo com Santos (1992, p. 81), esse manjar, geralmente, apresentava-se com o formato, lembrando um seio de mulher, que a tradição, mais ou menos genuinamente, veiculou até aos nossos dias, faz daquele manjar um dos doces-amargos mais simbólicos e característicos da doçaria portuguesa, ainda hoje essa receita faz-se presente em vários livros da culinária portuguesa.

Na nomenclatura dos manjares de leite, dois títulos referem-se à provável criadora delas, Dona Isabel de Vilhena.



A receita "beilhós" é interessante pelo título, pois é um termo tipicamente de Coimbra, que está associado aos bolos fritos, de Natal, feitos com abóbora e farinha. Na receita do códice esses bolinhos são também fritos na manteiga, porém não são feitos com a abóbora, mas com o arroz cozido ao leite, por isso está inserido no caderno dos manjares de leite. Curioso é ainda é o nome "almogauanas"; termo de origem árabe, que dá nome aos bolinhos de queijo, bem próprios de uma mesa nobre, deixando transparecer a influência árabe na cozinha européia.

Finalmente, unidos pelos ingredientes, que não variam em quase nada de uns para os outros, estão mais quatro manjares de leite: tigeladas de leite, duas receitas, pastéis de leite e leite cozido.

2.2.4 Caderno das cousas de conservas

O último caderno do tratado, denominado "cousas de conservas", inclui vinte e quatros receitas. Com essa denominação pretendia-se abranger não só doces ou frutas em conserva, mas também bolos e outras doçarias que pelos ingredientes e processo de preparação constituíam, sem dúvida, alimentos que podiam ser conservados durante bastante tempo, em boas condições para consumo.

Assim, em rigor, só onze receitas utilizam, efetivamente, o método de conservação que é o da calda de açúcar. As outras treze são doces ou bolos que nada têm a ver com aquele método, não deixando, contudo, de ser alimentos "de conserva", ou seja, para prolongar o tempo de validade.

Dentre as receitas de conservação em calda estão: *para fazer diacidrão*, *casquinhas*, *receita para fazer pêssegos*, *para fazer limões*, *peras e codornos*, *perinhas dormideiras*, *receita da abóbora*, *talos de alface*, *para cobrir diacidrão*, *flor-de-laranja*, *para quartos de marmelos*; para consumo de longa duração: *para bocados*, *marmelada da Cesaria ou Catarina Ximenes*, *para clarificar açúcar*, *perada*, *marmelada de dona Joana*, *para fazer alféloas*, *para confeitos*, *fartes*, *biscoutos*, *para fazer maçapães*, *pão-de-ló*, *pessegada* e *para fazer almívar de marmelos*.

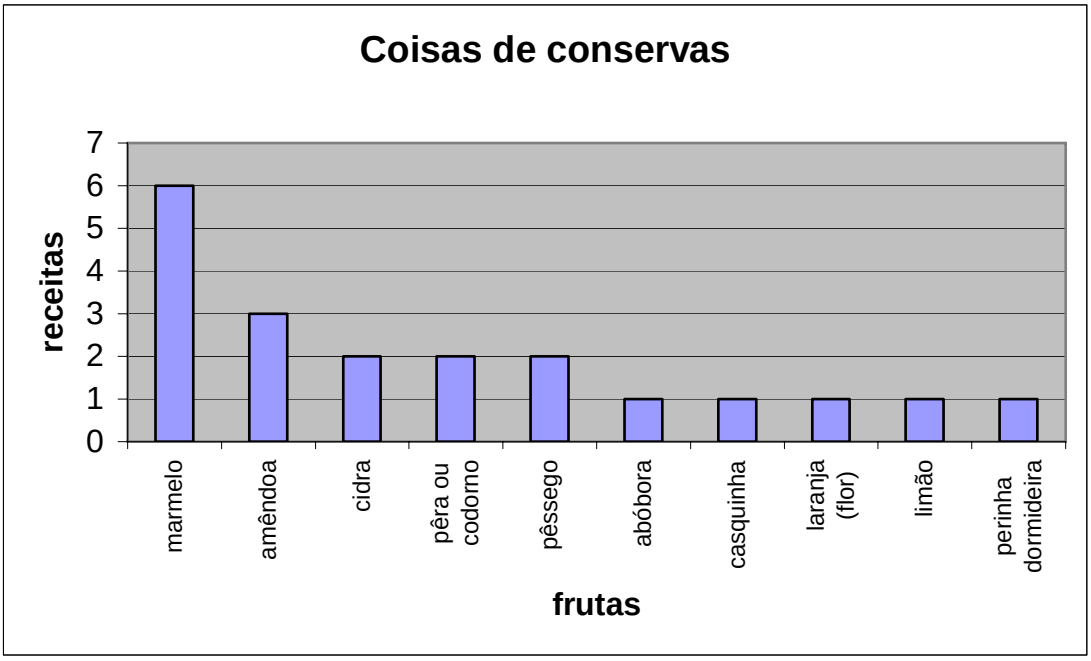
Ao observar todas essas receitas, torna fácil a conclusão que a maioria dos seus nomes são inspirados na nomenclatura dos frutos ou o ingrediente base da sua elaboração. Especial referência merece o título dado ao doce de marmelo, marmelada, por ser uma palavra quinhentista que perdura, ainda hoje, para designar o mesmo tipo de doce. O manuscrito dedica duas receitas que certamente seria uma homenagem à

criadora delas: uma "à moda" de dona joana e a outra feita "à moda" de uma senhora, cujo nome está abreviado, e que o transcritor, Antonio Gomes Filho (1994, p. 111), aponta uma nota afirmando "entre *de* e *Ximenes* ocorre uma palavra que não conseguimos interpretar"; na edição de Manupella; Arnaut (1967, p. 117) a transcrição registra apenas *Cria* Ximenes, no entanto, há a possibilidade dessa palavra abreviada ser C*ata*ri*n*a, C*esa*ria Ximenes. Não menos interessantes são os nomes dados aos bolos e doces que integram também a parte final do códice: *bocados* (em que, no entanto, se subentende "de marmelada"), *alfeloas* (massa de açúcar ou melaço, em ponto grosso, que amassada com as mãos torna-se branca), *confeitos*, *fartes*, *biscoutos*, *maçapães* e *pão-de-ló*. De etimologia e significado, em alguns casos obscuros, foram, por certo, aplicados pela correspondência que existiria entre o sentido que guardavam a forma, sabor, ou ingredientes dos bolos.

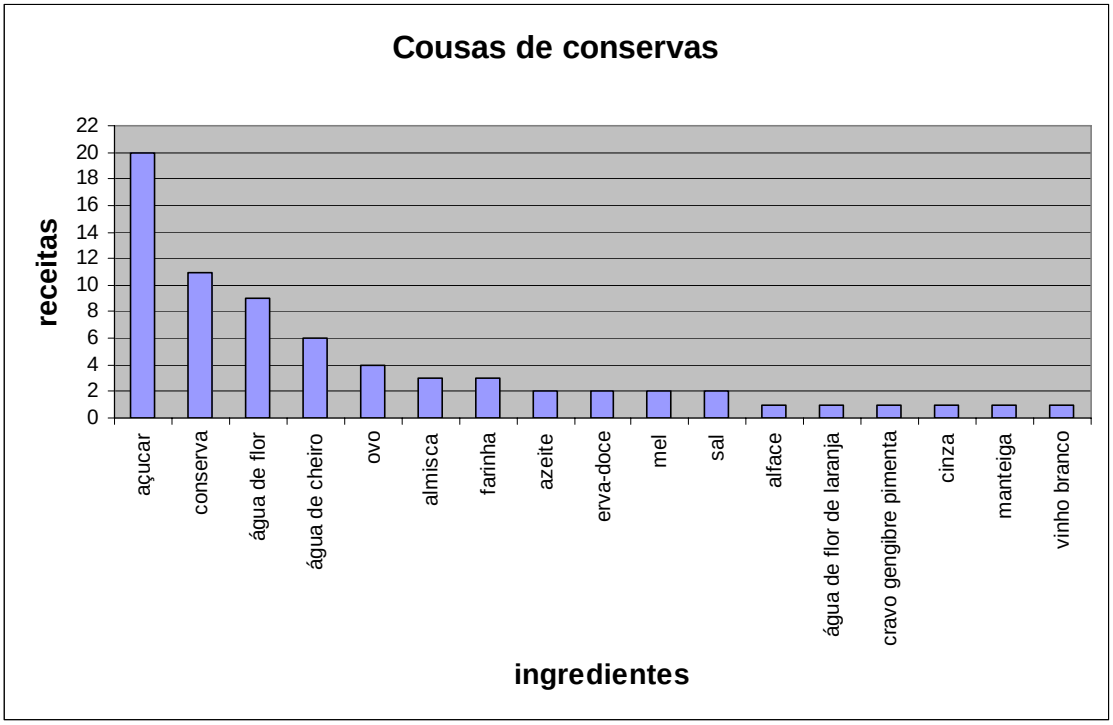
Os frutos frescos, secos, em doce ou conserva, constituíam parte importante da alimentação medieval e moderna, bem como representavam, ainda, papel significativo no comércio nacional e internacional de certas regiões do país. Alguns eram aconselhados enquanto outros eram proscritos outros iam à mesa de leigos, religiosos, reis e de nobre e, certamente também estava à mesa do povo, em geral, dada a abundância e variedade de árvores frutíferas que cobriam os terrenos de Portugal dos séculos XV-XVI, sabe-se disso porque existem provas documentais do cultivo de macieiras, pereiras, pessegueiros, cerejeiras, cidreiras, limoeiros, laranjeiras, amendoeiras, nogueiras, entre muitas outras.

O grande problema, tanto para a fruta como para todos os alimentos sólidos ou líquidos, era mantê-los em boas condições para consumo. A inexistência de processos artificiais de conservação levou o homem europeu a recorrer a qualquer um dos métodos tradicionais então conhecidos. Uns mais apropriados à carne e peixe, como a salga e fumagem, outros utilizados sobretudo para as frutas, como a secagem e a conservação em caldas.

O processo da conservação com açúcar é o que parece ser aplicado em todas as receitas do caderno das cousas de conserva que o códice contém já que ele se limita a referir apenas "conserva".



Os frutos mais usados em conservas são: as cidras ou só a casca, os pêssegos, os limões, as pêras ou os codornos, os marmelos e a abóbora; a confecção desses doces, geralmente, era trabalhosa e prolongada porque o processo de preparação envolvia inúmeros cuidados desde a escolha da fruta que deveria ser perfeita, sua cozedura, demolhas em águas frias e quentes, o cuidado para não azedar, até à colocação definitiva na conserva, todo esse processo era bastante demorado, o que levava, em geral de oito a quinze dias para que finalmente o doce em calda estivesse pronto para o consumo e/ou armazenamento, como nos mostra o exemplo : *ãdara qu**j**ze dias ẽ se fazer e no dito dia lhe darão hũa feruura aos mesmos marmelos e deitalheam agoa de ffrol*/ [l. 1209-1212].



Para tornar mais sofisticada a receita e conceder um gosto fresco e perfumado a elas, na fase final, sugere-se adicionar água-de-flor, água-de-cheiro e almíscar.

Nas receitas de bolos e outros doces foi verificado que em 46,15% delas incluem fruta. Quatro são à base de marmelos, uma de pêras, e outra de pêssegos a que se juntam também marmelos. As outras cinco receitas, à exceção do almívar de marmelos, espécie de xarope, são muito semelhantes, pois o processo de confecção praticamente não varia. Pela-se a fruta, coze-se, e depois pisa-se num gral. O açúcar deve ser posto ao fogo até estar no "ponto", depois coloca-se nessa calda a fruta e deixa-se cozer bem, não esquecendo os cuidados para não azedar. Esse processo de conservação permite ao doce manter-se em perfeitas condições para consumo a longo prazo, o açúcar foi e ainda é um dos ingredientes bastante utilizados na conservação dos alimentos, por esse motivo é bem merecida a denominação desse caderno que apenas menciona "cousas de conservas".

De longa conservação era também a alféloa, por ser uma massa de açúcar em ponto grosso, com um pouco de água-de-cheiro, uma vez amassada com as mãos tornava-se branca, esta "massa" servia para enfeitar bolos ou poderia ser usada para fazer bala. (STOLS, 2006, p. 16)

À base igualmente de açúcar em ponto, delgado, a que se juntava um arrátel de erva-doce, para oito de açúcar, e ainda "qualquer água-de-cheiro", se preparavam os confeitos.

Muito curiosos são os bolos que levam o nome de *fartes*. Nesta receita, estão presentes ingredientes amargos e doces. Assim, entre os seus ingredientes contam-se, além do mel ou do açúcar, o cravo, o gengibre e a pimenta. Cada *farte* podia ainda levar amêndoas ou pinhões.

A massa para preparar os *bicoutos* era muito simples. Numa mesma vasilha misturava-se: farinha, açúcar, água-de-flor, água, vinho e manteiga ou azeite, sovava-se tudo, bem sovado, assim obtinha-se a massa para os biscoitos. Não parece ser, porém, da mesma massa o biscoito, alimento que, pela sua resistência ao tempo, ao frio e ao calor, se comia a bordo das armadas portuguesas e que fazendo jus à etimologia da palavra seria cozido duas ou mais vezes, consoante a duração das viagens.

Os *maçapães*, bolinhos doces que, por meados de Quinhentos, também eram confeccionados, tinham por base açúcar em ponto e amêndoas pisadas, um pouco de farinha e água-de-cheiro. No final, cada bolinho era colocado sobre uma obreia.

Bem diferente do que hoje se denomina pelo mesmo nome é o pão-de-ló que nada tem a ver com o atual bolo de fatia, geralmente grande, fofo e muito amarelo, devido ao número excessivo de gemas que, na maior parte dos casos, leva. O pão-de-ló do manuscrito é, na verdade, uma "massa" composta apenas de açúcar, água-de-flor e amêndoas pisadas. Tudo é levado ao fogo e finalmente cortado em "talhadas" ou "fatias".

Com a onipresença do açúcar naquelas receitas, fácil é compreender porque também se ensine a clarificá-lo. Esse processo deveria ser de extrema importância, pois o açúcar recebido em toda a Europa nem sempre era limpo, chegava às cozinhas cheio de impurezas e com uma cor escura, devido às condições da produção açucareira, nos engenhos, além disso, a precariedade do transporte dessa especiaria, por isso era necessário clarificá-lo. Desta maneira, é possível entender porque nas receitas fale em "sujidade" e depois de todo o trabalho de clarificação use a palavra "limpo".

Pela quantidade de receitas que utilizam o açúcar percebe-se que esse ingrediente atraiu e enriqueceu o gosto das mesas abastadas, sem contar que se tornou símbolo de conservação e durabilidade para os alimentos.

2.3 CONSIDERAÇÕES SOBRE A COZINHA

2.3.1 A cozinha medieval portuguesa

Segundo Oliveira Marques (1971), durante muitos anos, a cozinha européia era, de modo geral, muito simples; constava basicamente de uma plataforma de pedra onde era colocada a lenha para o fogo ou, ainda, uma espécie de lareira em que um caldeirão, suspenso apenas por um gancho preso a um suporte à parede ou ao teto, poderia ser colocado em contato direto com o fogo. O gancho era feito de metal resistente para suportar o peso do caldeirão; este continha, à semelhança de uma régua, uma espécie de escala, que servia de encaixe à alça do caldeirão, possibilitando que ele subisse ou descesse sempre que necessário para poder controlar a temperatura da chama do fogo.

Através da descrição de algumas receitas do tratado da cozinha portuguesa, percebe-se que era freqüente o uso de fornos para a confecção de alimentos assados; é possível ainda depreender que esses fornos eram construídos fora da residência ou que fizessem parte da cozinha "suja", ou seja, era nessa cozinha que se fazia a limpeza de animais de caça. Nas receitas, os exemplos nos mostram a existência dessa cozinha fora de casa: *a de ser muito bem tẽperada e asy mesmo ẽ syma lhe poem outro folhamento dos ditos bolinhos porque fycaõ asy mais folhados e naõ estaõ no forno mais que quanto se coze a maca pera que vay a carne ja mea cozida de casa* [l. 342 – 346].

Mesmo sendo a cozinha um ambiente modesto, a higiene e limpeza eram a grande preocupação para o profissional. Domingos Rodrigues (sd, p.32-33) adverte aos oficiais da cozinha, que procurassem o asseio e a limpeza de suas próprias pessoas em tudo o que fizessem. " Que nem ponham menos diligência em trazerem as suas cozinhas tão limpas, e com tão boa ordem, que a todos agrade a limpeza. Que todas as coisas com que trabalhem tenham o seu lugar certo, em que se achem quando forem necessárias, e em que se tornem logo a por muito bem limpas depois de servirem; não dilatando esta diligência para mais tarde, para que a confusão de muitas coisas juntas lhes não embarace a limpeza; e com isto infalivelmente conseguirão obrar com menor trabalho, e trabalhar com asseio. Que a ferramenta seja a melhor que puder ser, conservando-a sempre muito bem limpa, para que em qualquer tempo que lhes for necessária, se sirvam dela, tendo-a pronta, para que com a maior presteza, que lhes for possível, cumpram todos com as suas obrigações: porque o Oficial diligente e limpo, ainda que não seja muito ciente, facilmente adquirirá, não só a estimação de todos, mas também a maior opinião".

Figura 11 – Plataforma para fogueira. Langley (1996,p.18)

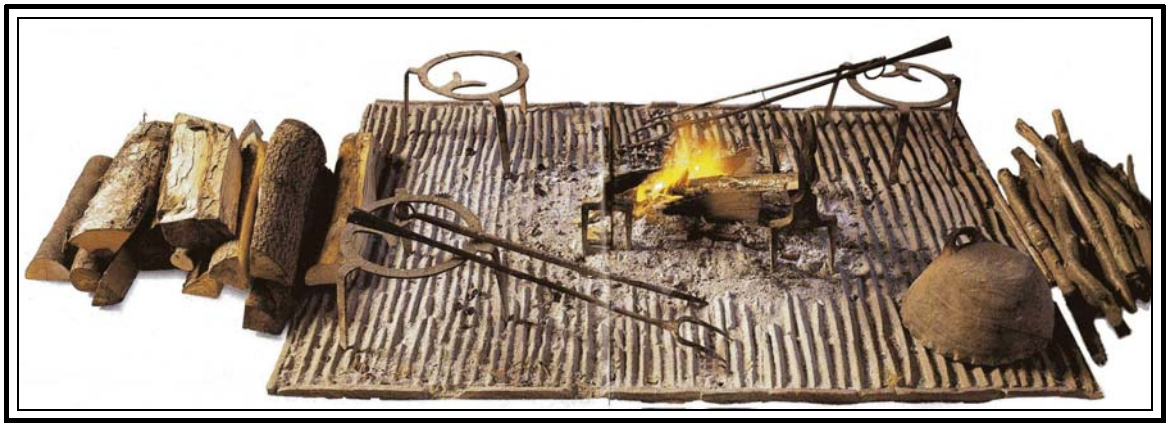


Figura 12 – Ganchos para panela. Langley (1996,p.18)

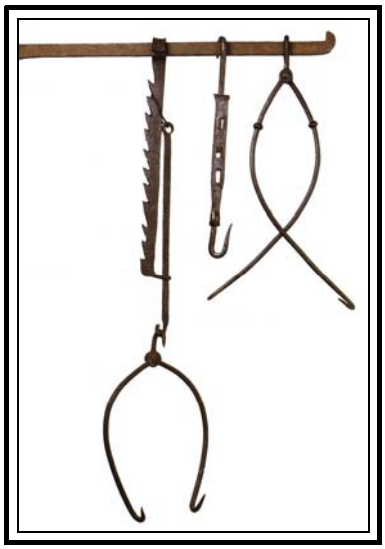


Figura 13 – Cozinha do século XVI. Franco (1986, p.68)

2.3.2 Os cozinheiros e os seus temperos

Nas moradias nobres ou nos castelos, o trabalho da cozinha era executado por homens. Eles assavam, grelhavam e faziam grande quantidade de comida na lareira (fogão) e no forno, por isso havia um pequeno exército de responsáveis pela cozinha ou responsáveis também pela limpeza dos utensílios. (LANGLEY,1996, p. 18)

Esses profissionais da cozinha eram muitos; no tratado, em estudo, não é possível identificá-los, mas com certeza eram homens e mulheres, com atividades previamente determinadas, uma vez que aos homens cabiam os trabalhos mais pesados como lidar com os utensílios de grande peso, tratar das carnes de caça ou dar o toque final às preparações, no que eram auxiliados por outros ajudantes. Acredita-se que cabiam às mulheres os trabalhos mais delicados como: lavar, descascar e cortar alimentos mais finos, basta observarmos trechos das receitas como: *E ffalasão ẽ quartos e aparalasham quẽ milhor Souber oitauadas pera fiquarẽ mais fermosas* [l.742-744].

Outro fator, que nos leva a crer serem os encarregados da cozinha, em grande parte homens, é o fato do conhecimento da leitura e da escrita ser, à época, competência em grande medida reservada a eles.

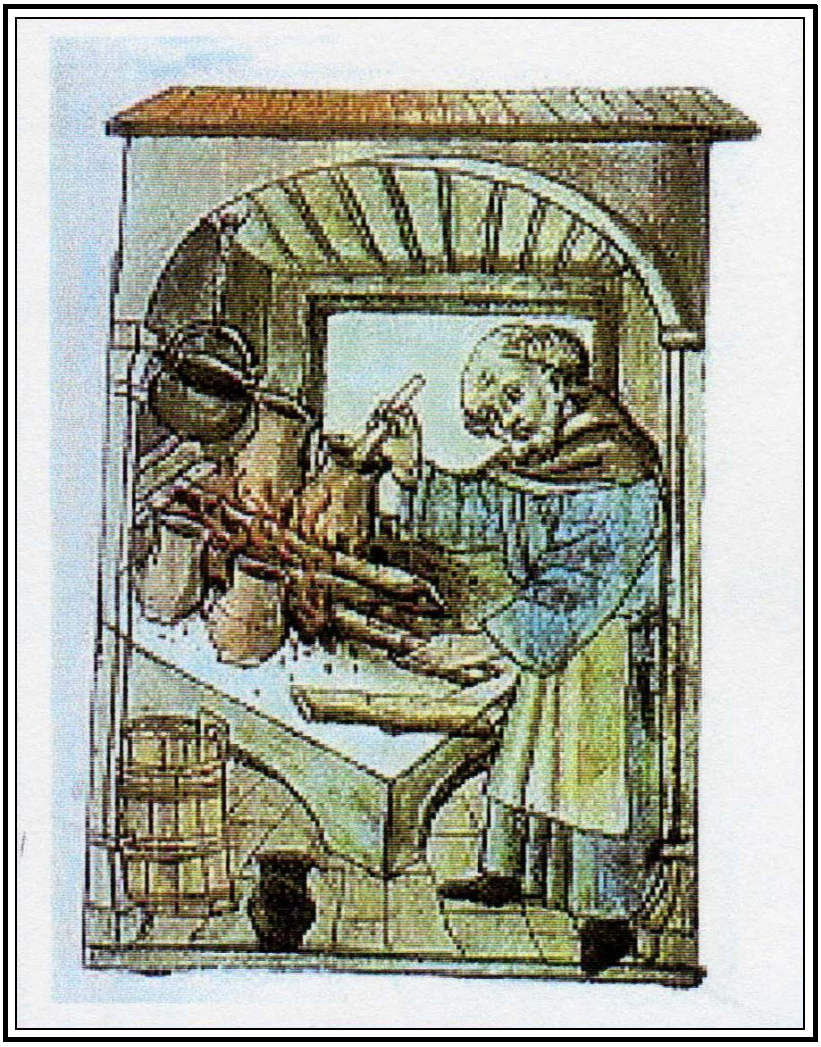
De fato, o cozinheiro é o profissional detentor do conhecimento de como funciona a alquimia culinária; ele prima pela alta qualidade da receita, principalmente, pelos cuidados acerca dos procedimentos de preparação do prato; sua autoridade é incontestável, visto que sua prática conduz à perfeição da receita.

Nas casas simples, é possível que essa tarefa fosse destinada às mulheres, pois não havia grandes preocupações em preparar iguarias requintadas; fazia-se a produção caseira com as coisas da terra, o que não apresentava grandes dificuldades quanto à combinação ou ao uso de certos ingredientes.

Figura 14– Ajudantes de cozinheiro. Langley (1996,p.19)

Figura 15 – Cozinheiro. Cosman (1976, p.12) *apud* LORIMER (2001, p.20)

Figura 16 – Cozinheiro. Langley (1996,p.19)



2.3.3 Técnicas para a confecção dos alimentos

De acordo com Lévi-Strauss (1968), a cozinha, enquanto criação humana, é homóloga da linguagem, transmutando o mundo anônimo da natureza em mundo da cultura. A ingestão de alimentos responde às exigência do corpo, portanto uma necessidade natural. A cocção revela uma constante elaboração e ordenação da natureza, o que implica o reconhecimento de padrões sociais, econômicos, religiosos e não puramente alimentares. A forma como os alimentos são preparados salta ao primeiro plano de análise das diferenças de *status* entre os indivíduos ou classes, nas sociedades que sublinham tais diferenças.

No tratado em estudo, a técnica culinária tem um papel importantíssimo na preparação dos alimentos, uma vez que, por causa desses cuidados, uma iguaria pode tornar-se ainda muito mais deliciosa e apreciada. As técnicas empregadas nas receitas evidenciam uma preocupação e cuidado com os alimentos, além de conhecimento preciso com a manipulação dos ingredientes. É possível afirmar que há várias etapas nesse processo, em particular, há um pré-preparo, ou seja, a escolha, limpeza, lavagem dos alimentos, corte e cozimento. Para mostrar o início desse preparo, nas receitas, utilizam-se termos como: amassar, aparar, apartar, bater, biscoitar, clarificar, coar, coalhar, cobrir, cortar, escolher, derreter, ferver, frigir, joeirar, oitavar, pelar, peneirar etc. Todos esses procedimentos indicam que para a confecção dessas receitas era necessário estar atento e seguir todas as indicações prescritas, pois o desvio de um desses procedimentos poderia acarretar em um erro não sendo possível atingir o objetivo desejado.

Para tanto, o cozinheiro sempre tece algumas observações, isto é, procura esclarecer como deve ser o procedimento correto para que as receitas possam ter sucesso no resultado final.

Na receita dos pastéis de carne, é aconselhado que se deve usar carne crua para dar mais sabor: *e para estes pastéis serẽ muito mais saborosos deitarão na massa a carne crua*, ainda sugere, na mesma receita, que se acrescente *toucinho velho, porque põe sabor*; além disso, a massa deve ser muito fina para assar melhor, porque *quanto mais delgada a massa for, tanto melhor*. Outra estratégia para aconselhamento é o uso de comparações entre um alimento e outro; na receita de *alfitete*, sugere-se que a massa fique *como massa de pão lombardo*.

Há ainda vários conselhos práticos para não pôr a receita a perder. Para as morcelas, o conselho diz que *poreis agoa a feruer e ẽtam metellaseis ẽ ha feruura ate que se ffacam tesas e piquẽnas por nã aRabemtarẽ*; e para que as morcelas tornem-se ainda mais saborosas, a sugestão é que *se a carne ffor muito magra deitarlheão algũa carne de porquo guorda*.

As receitas dos manjares de ovos, de leite e de conserva, exigem maior atenção e cuidado durante a preparação, pois a aparência e o aspecto dessas iguarias são relevantes. Por esse motivo, são curiosíssimos os ensinamentos culinários, seja com base na experiência seja por analogia a outra receita.

Assim, na receita *tillegadas*[13] *de leyte de dona Isabell de vilhana*, recomenda-se que para se saber quando a tigelada está cozida *metam pela tigela hũa palha ou hũ pao da mesma lenha do forno e, se sair limpa do leite, está cozida, e se sair molhada, não está ainda*. Igualmente freqüente, é a indicação do uso de um alfinete para se saber se os alimentos estão cozidos. Quanto à flor-de-laranja, estará cozida somente quando for provada e *não ranger nos dentes*.

O cálculo de tempo para o cozimento desses alimentos muitas vezes é analógico, diz-se do tempo de preparo: *em que se possa cozer uma pescada fresca*, porém, no texto, há apenas duas referências a tempo cronometrado em horas : *E dahy a duas oras lhe mudaram a aguoa* [l. 844-845] e em dias : *e a de amdar dous dias nestas agoas fryas* [l.845-846]. Para avaliar a temperatura da água, esta deveria estar *quente quanto possa sofrer a mão*. Além desses conhecimentos, o profissional da cozinha deveria ser também um grande observador, particularmente sensível ao mundo que o rodeia, aos animais, às plantas e à natureza, pois assim aprenderia a fazer ponto de açúcar semelhante *ao mel quando sai dos favos* ou à resina dos pinheiros. E, mais: saberia como calcular a fervura do açúcar que *há-se-ser como quando nasce água numa fonte, que faz aqueles brinquilhos*.

Esse tratado de cozinha apresenta, sem dúvida, a mesa de pessoas da nobreza quinhentista, pois os alimentos das pessoas simples eram insípidos e insossos. Todo o seu receituário reflete à sociedade esta característica, seja desde a seleção das carnes que deveriam ser de boa qualidade, o emprego de certos ingredientes, principalmente as especiarias, a variedade dos pratos, o requinte da sua apresentação, tudo enfim conduz às mesas mais abastadas, uma vez que se unindo na qualidade e quantidade do comer

[13] A palavra "tigelada" sofre uma sístole passando a ser registrada "tillegadas".

eram, todavia, por esse mesmo comer, divididos e hierarquizados, quando se sentavam à mesa.

A simbologia da alimentação, com todo o seu valor filológico, social, econômico e cultural, "sustenta" ontem e hoje o homem, mas igualmente arte ou maneira de preparar e confeccionar os alimentos.

Essas receitas nos mostram não só alimento para satisfazer uma necessidade vital do homem que é a alimentação, mas receitas para quebrar o cotidiano e avivar a memória de gostos e desejos gastronômicos particulares ou coletivos, sendo, portanto elemento de expressão da identidade social, além de refletir uma verdadeira manifestação de arte culinária.

2.4 INGREDIENTES

Um alimento para tornar-se mais saboroso necessita de certos ingredientes para realçar-lhe o sabor.

Nas receitas, em estudo, alguns ingredientes merecem considerações especiais, por causa da freqüência de utilização. Dentre eles, estão: as especiarias, o trigo, o pão, os ovos, a carne, o leite, o açúcar e as frutas. Vale lembrar que vários desses ingredientes considerados essenciais para o preparo de iguarias, nesse período, foram sendo substituídos de acordo com a época e a região, porque com o passar dos tempos os hábitos e costumes tornam-se diferentes. Podemos citar como exemplo as especiarias, à medida que se tornaram populares, deixaram de ser especiais às cozinhas mais abastadas. Além disso, as mudanças de hábitos alimentares e a tentativa de não alterar o paladar dos alimentos foram amenizando o uso desses ingredientes.

2.4.1 Especiarias

A relação comercial entre a Europa e o Oriente fez com que fossem adquiridos novos gostos e conseqüentemente a descoberta do sofisticado e requintado no tocante à alimentação.

Segundo Viana;Carrera (1998, p. 11), no século XVI, a Europa assistira à chegada das caravelas e das naus da Índia, carregadas de especiarias orientais: pimenta, canela, gengibre, cravo e noz-moscada, que logo se introduziram nos hábitos alimentares daquela gente, condimentando os comes e bebes, excitando paladares,

impondo-lhes vícios gastronômicos, deleites da boca exótica, porque os produtos vindos de longe, caros, considerados refinados e de luxo ganhavam prestígio pela viagem que faziam; além de serem exclusivos, conferiam prestígio às mesas abastadas.

As especiarias exerceram forte influência nas mesas européias. Porém, a princípio, seu uso não se destinava a condimentar os alimentos; sua função principal era a terapêutica. Acreditava-se que teriam propriedades medicinais e inicialmente foram usadas por ordem médica, a exemplo disso: o açúcar e a pimenta, dentre outros foram considerados medicamentos.

Segundo *Le thesor de santé* (O tesouro da saúde), publicado em 1607, a pimenta-do-reino mantinha a saúde, confortava o estômago e dissipava os gases. Ela fazia urinar, curava os calafrios das febres intermitentes e as picadas de cobras; provocava o aborto de fetos mortos. Quando bebida, servia para tosse; mastigada com uvas passas, purgava o catarro e abria o apetite. O cravo-da-índia, por sua vez, "serve para os olhos, para o fígado, para o coração, para o estômago. Seu óleo é excelente contra dor de dentes. Serve para diarréia de origem fria, e para as doenças frias de estômago [...]. Duas ou três gotas em caldo de capão curam a cólica. Ele ajuda muito na digestão, se for cozido num bom vinho com semente de funcho [...]". (*Apud* FLANDRIN; MONTANARI, 1998, 480)

Conforme diz a *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*, a pimenta (*Piper*) "possui virtudes medicinais porque ajuda no cozimento do estômago, gasta os flatos, aclara a vista, provoca a urina sendo útil, também, para tratar as cólicas de causa fria e flatulenta, ajuda nos partos, pode-se aproveitar para curar as tosses e asmas procedidas de humores fleumáticos, crassos e víscidos, é boa para as esquinências se aplicada com mel, porém usada em excesso, causa ardores de urina, dores de estômago e ventre, pruridos e impigens, calor nas entranhas e fervor na massa do sangue". (*Apud* HENRIQUEZ, 2004, 210).

Sobre a canela (*cinamomum*), afirma que, dentre todos os aromas que serviam para temperar e condimentar os alimentos, ela estava em primeiro lugar, pois corrobora o estômago, ajuda o cozimento, dissipa os flatos, aguça a vista, incide e digere os humores, confortando as partes com alguma adstrição que tem, a qual não lhe serve de embaraço para provocar urina e promover a purgação dos meses e dos lóquios, além disso a água da qual se destila é excelente para os estômagos frios e úmidos, para cólicas de causa fria. (*Apud* HENRIQUEZ, 2004, p. 209).

O cravo (*Cariophyllum*) "dissipa os flatos, recreia o útero, socorre o coração nas síncopes, refaz os espíritos, aguça a vista, estimula para o uso de Vênus, corrobora o cérebro, conforta a memória, emenda a intemperança fria e úmida do cérebro e das entranhas, e ajuda a curar os males que dela procedem, porém se usado com excesso em temperamentos quentes e secos, produz efeitos de calor e secura: causa febre, sede, dores agudas de estômago e ventre, comichões e tenesmos".

O gengibre (*Zinziber*) "conforta o estômago e ajuda o seu cozimento, dissipa os flatos, cura o fastio que procede de matérias frias que ocupam o estômago, aclara a vista e tem pouco menos virtudes que a pimenta". E o açafrão (*Crocus*) é confortante, inimigo dos venenos e da podridão, ajuda o cozimento do estômago, abre as obstruções das entranhas, dá elegante cor ao rosto, move a urina, facilita o parto, lança as páreas e provoca a purgação dos meses; excita estímulos libidinosos e é excelente nas tosses. Era comumente chamado a "alma do pulmão".

Além dessas observações sobre as especiarias, recomendava-se seu uso como tempero das carnes para torná-las mais agradáveis ao paladar e mais fáceis para digerir, pois se comparava a digestão a um processo de cozimento em que o alimento era cozido lentamente no estômago como uma espécie de panela natural.

De acordo com os estudos de Flandrin; Montanari (1998, p. 485), Magninus de Milão chamava a atenção em seu *Régime sanitatis* para os condimentos, afirmando que esses temperos teriam uma grande importância para a saúde. Para ele, era pelos temperos que os alimentos se tornavam mais agradáveis ao gosto e mais facilmente digeríveis, porque o que é saboroso se digere melhor, de tal modo que os condimentos tornavam os alimentos mais saborosos, além de corrigir o defeito insalubre, tornando-o mais deleitável ao gosto e por conseguinte mais digerível, com efeito o que é mais deleitável é melhor para a digestão.

O açúcar normalmente não é classificado como uma especiaria, atualmente, quando muito é considerado uma especiaria anômala, posto que quase não tem perfume; na Idade Média, porém, ele era um condimento exótico, que só podia ser obtido a um custo comercial alto tornado-o um produto de luxo. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p.234)

Além de exercer todas essas funções em benefício da saúde, as especiarias assumiam também importante papel de distinção social, uma vez que não estavam ao alcance da gente do povo, pois a quantidade e a variedade delas, nas refeições, variava de acordo com a posição social; o açafrão, por exemplo, muito utilizado em carnes,

tinha um preço exorbitante. Vale ressaltar que esses condimentos eram aceitos e considerados como um produto de qualidade superior aos ingredientes locais devido à raridade, a seu alto valor monetário e por ser um produto importado, pois naquela época, o que vinha de longe era considerado de valor incalculável.

Apesar do imensurável valor atribuído às especiarias várias ervas como coentro, salsa e hortelã eram usadas como ingredientes indispensáveis à preparação de algumas receitas, essas ervas são bastante utilizadas nas receitas do tratado.

Figura 17 – Especiarias. Você e Maggi (2002, p.14)

2.4.2 Pão

O pão desde os tempos antigos foi um dos alimentos preferidos pelo homem. Os egípcios foram os inventores da padaria artística, dando a esse alimento variadas formas. Na Grécia, o pão deixou de ser um simples alimento para entrar no domínio da gastronomia, pois acrescentaram à sua massa ervas, sementes aromáticas, óleos vegetais e frutas, tornando-o ainda mais sofisticado.

Nas receitas, em estudo, o pão é um alimento bastante utilizado como ingrediente, quer fosse para acompanhar o prato ou para engrossar os caldos. Na receita das morcelas, o pão deve ser ralado para juntar a outros ingredientes; na receita da galinha cozida e ensopada, a galinha deve ser posta num prato junto com as fatias de pão; mesmo o pão duro não poderia ser desperdiçado, pois também serviria como um dos ingredientes para a receita da tigelada de perdiz. Assim, percebe-se que o pão era

indispensável à culinária dessa época, não podemos esquecer que havia muitas variedades desse alimento. O pão de trigo era o mais nobre e o mais caro; já o de centeio, exercia o papel principal na alimentação das pessoas menos possidentes, por ser um pão pesado, glutinoso e de difícil cozimento, próprio para os rústicos, não entrando nas mesas dos nobres. O pão de milho grosso servia de sustento para a boa parte da população; também era de difícil digestão e com menos nutrientes do que o de centeio. Quanto ao pão de cevada, só os pobres o usavam, pois este não tinha bom gosto nem constituía boa nutrição, porém se a cevada fosse pilada combinada com ovos e açúcar se faziam caldos nutritivos. A aveia também era considerada um cereal de pouco valor nutritivo. (FERRO,1996, p. 18)

O pão consumido pelas pessoas pobres e pelas do campo era preparado à base de centeio, de trigo misturado com cevada, de milho, de arroz, de castanhas, outros frutos e raízes para se remediarem em tempos de fome e carestia. Era clara a classificação social do pão. (FERRO,1996, 47)

Henriquez (2004, p.85-86), no já referido livro *Âncora medicinal...*, tece comentários sobre os vários tipos de pão e suas propriedades nutritivas. Sobre o pão de trigo, afirma ser o mais completo e mais comum alimento de quantos os homens usavam, porque nutria o corpo, além disso, uma mesa sem o pão, ainda que esplêndida, torna-se incompleta, porque não havia nutrição sólida e perfeita.

Para que fosse bom, não bastava apenas ser feito da flor da farinha, mas deveria ser bem fermentado, bem cozido, leve, esponjoso, amassado com sal moderado e cozido por vinte e quatro horas. Devia ser bem fermentado, porque o fermento incidia e atenuava a pasta vísida da farinha, resultando em um pão esponjoso; do contrário, se fosse mal fermentado, o pão se tornaria ázimo, pesado e mal cozido, agravando o estômago, obstruindo-o e oprimindo-o, por não podê-lo bem cozer.

Henriquez também tece comentários sobre outros tipos de pão por serem de qualidade inferior: sobre o pão de centeio, afirma ser de um cereal frio e seco não sendo apropriado para se fazer um bom pão, pois resultava em um pão pesado, glutinoso e de difícil cozimento. Era apropriado para os homens rústicos e trabalhadores; para as pessoas de vida sedentária e ociosa, não nada era indicado. Esse pão não fazia parte do consumo das mesas nobres, para as quais sempre se procurava o trigo.

Com relação ao pão de milho grosso, afirma que era frio e seco como o de centeio; cozia-se com dificuldade, além de ser menos nutritivo; no entanto, as pessoas

que se criavam com milho, pela familiaridade que tinham com a natureza, nutriam-se muito bem com ele.

O pão feito de cevada era consumido apenas pelos humildes, porque não tinha bom gosto, tão-pouco era nutritivo. O pão de farinha da aveia era ainda menos nutritivo que todos os outros pães.

Segundo Oliveira Marques (1971, p. 15-16), grande parte da população produzia seus próprios pães, porém, nas cidades existiam os padeiros, que os confeccionavam. Durante muito tempo esse alimento adquiriu um formato redondo porque substituía o prato, utensílio muito popular, atualmente.

Enquanto nas mesas pobres o pão era um dos alimentos principais, nas mesas abastadas, além de servir de alimento, servia também como ingrediente para engrossar caldos e molhos, como foi citado nos diversos exemplos das receitas.

2.4.3 Trigo

O trigo, em toda Europa, foi considerado uma verdadeira fonte de alimentação, porém sem fortes nutrientes.

O plantio e a colheita deixavam a população sem grandes rendimentos, pois as sementes colhidas eram divididas entre alimentação da população e os animais, além de necessitar separar os grãos para a próxima colheita. Isso, porque o solo europeu não era muito fértil e as técnicas utilizadas no plantio, muito arcaicas. O que não permitia uma colheita de excelente qualidade e quantidade, necessitando-se às vezes recorrer ao trigo produzido em outros países como Alemanha, Inglaterra etc.

O trigo foi o cereal que desempenhou importante papel na economia de toda Europa, pois a farinha de trigo era a base para a produção de pães, além de ser usada também para as massas de pastéis e outras iguarias.

Havia diferentes tipos e qualidade de trigo: espelta, trigo de "grão vestido", trigo sarraceno, trigo médio e trigo miúdo ou meado (que era a mistura do trigo com outro cereal, muitas vezes o centeio). Além desses tipos existiam, ainda, outros cereais que eram destinados à fabricação de pães: de cevada, de aveia e de milho. Por esse motivo existiam também os mais diversos tipos de pães; os melhores eram sempre fabricados à base de trigo branco.

Nas receitas, em estudo, esse cereal é de grande relevância para a confecção das iguarias, principalmente dos pastéis. São poucas as referências à palavra trigo, porém,

quando se refere à massa, esta é o resultado, muitas vezes, da mistura de farinha de trigo, açúcar, gema de ovo e manteiga. Através dessas receitas, é possível, ainda, depreender que existissem diversas qualidades de trigo, pois menciona-se que *a maça de trigo deve ser branca ou de boa qualidade*, percebe-se, desta forma que para obter uma iguaria de boa qualidade era também necessário o uso de excelente matéria-prima, ou seja o trigo deveria ser de boa qualidade.

2.4.4 Arroz

Outro cereal básico para a alimentação dos portugueses foi, sem dúvida, o arroz, no entanto, era pouco cultivado em solo português devido aos terrenos não serem férteis. Essa ausência de cultivo obrigou à importação desse cereal, o que certamente, resultava em elevado custo.

Segundo Ferro (1996, p. 30), por volta do século XIV, o arroz já era conhecido, mas seu consumo só foi generalizado a partir do século XIX, apesar do consumo já ter uma certa regularidade desde o século XVII.

O arroz servia de acompanhamento para carne de carneiro, caril de peixe e também como sobremesa, geralmente, arroz doce. Os Estatutos do Colégio dos Nobres indicavam o arroz como parte integrante das refeições diárias. Porém, somente no século XIX, passou-se a comprá-lo em quantidades regulares durante todo o ano. Em 1796, referia um estrangeiro que em Lisboa se comia muito arroz; mesmo nas casas mais abastadas servia-se em todas as refeições e, juntamente com a rama do nabo, era o prato básico da alimentação dos criados.

2.4.5 Carne

Alimentar-se à base de carne era sinônimo de distinção social, visto que a alimentação do homem simples era baseada em produtos agrícolas, somente uma vez ou outra se consumia a carne de porco e a carne de vaca, em dias festivos, como testemunha o seguinte exemplo:

"No século XIV a notação das grandes solenidades faz-se fundamentalmente pela ornamentação das ruas e sua limpeza, a iluminação nocturna e a fartura de comida. Estes dois últimos aspectos, que constituem a inversão do quotidiano que caracteriza a própria idéia de festa profana, estão bem patentes nas grandes festividades organizadas

pelo rei. No dia seguinte, armaram-se muitas tendas no Rossio "em que havia grandes montes de pão cozido e assaz de tinas cheias de vinho e logo prestes por que bebessem e fora estavam ao fogo vacas inteiras em espetos a assar e quantos comer queriam daquela vianda tinham-na muito prestes e a nenhum não era vedada." (ALVES, s/d, 16)

Ou, ainda:

"O casamento de Évora é ainda ocasião para a oferta régia de uma monumental cocanha, dada com um requinte de ornamentação não voltará a ser igualado: bois assados, inteiros e de pé, com os chifres dourados, montados sobre estrados rolantes conduzidos por moços de câmara vestidos a condizer que atravessavam a sala dos banquetes e, depois de vistos pelo rei, saiam para a rua e eram oferecidos à população." (ALVES, s/d, 29).

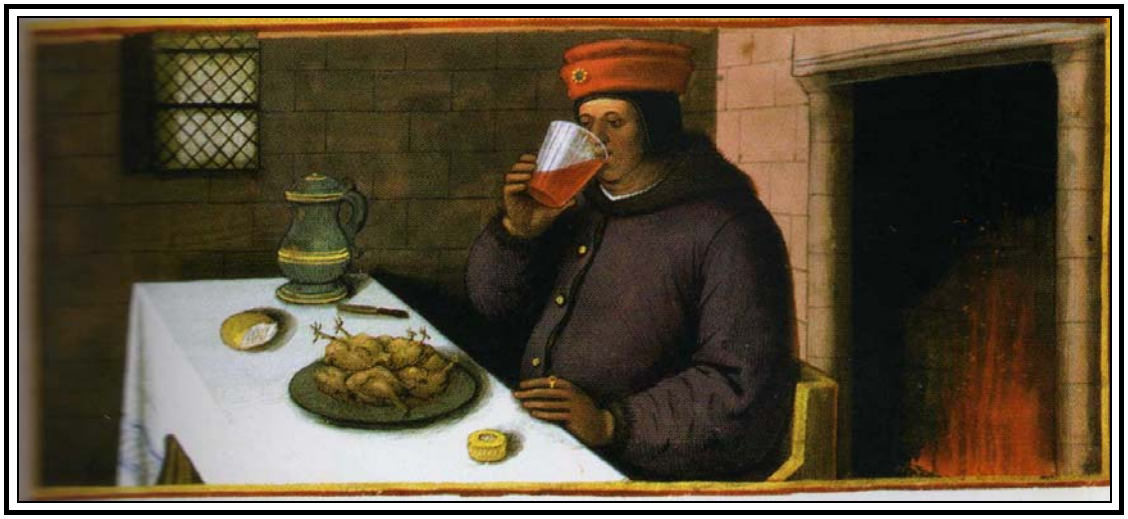
Desta maneira, percebemos que determinados alimentos, como a carne, por exemplo, assumem valores sociais diferentes de uma época para a outra, enquanto na Europa carne de vaca era sinônimo de poder e *status social*, durante a época em que *Apicius* foi escrito, apenas o povo consumia carne de vaca, os nobres se alimentavam com produtos vegetais ou frutos do mar. Assim temos a certeza que determinados alimentos, considerados de grande valor para um grupo social diferem de uma época para outra.

Atualmente, o consumo de carne vermelha é desaconselhado, por isso caiu consideralvelmente devido a diversificação do paladar e a preocupação do homem moderno em adquirir uma dieta saudável, balanceada e equilibrada, pois o que se busca atualmente é melhorar a qualidade de vida, através de uma dieta rica em vitaminas, tornando possível uma vida mais saudável e somente através de hábitos e práticas alimentares saudáveis se conseguirá ter saúde e uma vida longa.

2.4.5.1 Aves

As carnes brancas despertavam verdadeiro fascínio no gosto mais requintado, principalmente, por serem consideradas mais delicadas a estômagos delicados; a galinha, a perdiz, o frangão e os pombinhos são ingredientes largamente usados na confecção de receitas no tratado, q.v. gráfico dos manjares de carne.

Figura 18 – Refeição de inverno. Flandrin; Montanari (1998)



2.4.5.2 Caça

Desde os tempos mais antigos, a nobreza teve grande apreço pela carne de caça. Esta era muito consumida por essa parcela da sociedade, dentre essas caças estavam: a perdiz, o coelho e a lebre. Os gregos recomendavam alimentar-se com a caça porque era considerada fonte de beleza. As principais atividades dos nobres eram a guerra e a caça. Enquanto a caça, para a classe nobre, era símbolo de poder; para o povo, era considerada marginal, mesmo sendo, muitas vezes complemento para sua alimentação ou para venda nos mercados para quem pudesse comprá-las. De fato, sendo considerada uma iguaria delicada era geralmente muito cara. De acordo com a informação de Carrère, um par de perdizes era pago, em Lisboa, a 800 réis, enquanto o frango médio custava 320 réis e uma franga engordada, prato já de qualidade, pagava-se 480 réis. (*Apud* VELOSO, 1992, 42)

Enquanto esta atividade era difundida entre os nobres, era proibida a servos e camponeses. Os infratores da lei poderiam ser punidos severamente, por isso as caçadas e o consumo de seu produto representavam um outro elemento de distinção entre os nobres e o restante do povo. Este somente poderia apreender e comer animais de pequeno porte, como lebres e coelhos, ao passo que aos nobres havia liberdade para caça e consumo dessa carne.

Assim percebe-se que o estado da alimentação, além do seu valor próprio, pode ser inestimável para a história da cultura e das mentalidades de um povo.

No tratado de cozinha, há um número considerável de receitas que tem como ingrediente a carne de caça, porque a caça era considerada um símbolo de *status*, isso reforça a idéia de distinção social. Vale lembrar que o valor atribuído a cada alimento no decorrer dos tempos é reflexo do que ela representa para determinado grupo social.

Figura 19 – Caça – Langley (1996, p.19)

2.5 ALIMENTOS COM FUNÇÃO TERAPÊUTICA

A associação entre alimentação e saúde fica patente em uma única receita do tratado *como fazem os frangãos para os etjguos*.

A medicina bizantina observava os princípios de Hipócrates e Galeno. De acordo com esses médicos, as doenças decorriam de desequilíbrio humoral; este, por sua vez, era considerado conseqüência de má alimentação, portanto para eles a alimentação e medicina eram assuntos afins, tal era a associação que se tornava difícil perceber os limites entre elas. As prescrições dietéticas faziam parte das medidas terapêuticas e preventivas mais remotas. As enfermidades eram sempre atribuídas à alimentação. Era essencial saber o que a pessoa enferma havia comido ou comia habitualmente, antes de prescrever um tratamento adequado. Baseando-se no princípio da dieta correta, as enfermidades poderiam ser curadas a partir de uma dieta correta. Para tanto, acreditavam que se a pessoa estivesse doente deveria obedecer a outras regras muito diferentes, porque a preferência eram os alimentos que julgados mais próprios para o

mal do qual se padecia. Estando com saúde, o alimento que deve ter preferência é o com que o estômago melhor se dá, se o corpo se nutre bem com ele, o que só cada pessoa pode saber, para mais corretamente se governar, porém na doença era preciso um alimento medicinal.

A teoria dos humores dominava a dietética médica grega e romana: com efeito, ela foi a influência mais duradoura e mais profunda na tradição dietética do mundo ocidental. Na Antiguidade clássica, os planejadores de cardápios para enfermos tentavam corrigir um excesso do "humor" frio e úmido, ministrando ao paciente alimentos quentes e secos, ou vice-versa. Galeno recomendava uma combinação de comidas que parece tão pouco científica como qualquer outra coisa na dieta do feno: massas preparadas com farinha e manteiga fariam mal, a não ser que fossem servidas com bastante mel. Frutas eram impróprias para crianças e até para mulheres que estivessem amamentando. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 66)

A idéia de que os alimentos têm uma série de propriedades que devem ser equilibradas para uma saúde perfeita atraiu várias outras culturas. Embora existam detalhes diferentes e muitas vezes até contraditórios, a teoria da dieta humoral é uma base tradicional para a farmacopéia de muitas sociedades antigas.

A carne bovina era considerada fria, como também o pepino, os legumes ricos em amido e os cereais, inclusive o arroz; o cordeiro e o açúcar, no entanto, eram considerados quentes, assim como os legumes secos e as castanhas.

A conexão entre comida e saúde é mais evidente nos casos em que doenças específicas são causadas por deficiências dietéticas e, portanto, podem ser tratadas por meio de ajustes dietéticos. É possível mencionar o beribéri que acometia pessoas, cuja alimentação básica era o arroz polido, porque este não continha tiamina; o que causava deficiência de vitamina A. Outros problemas de saúde também tinham origem na deficiência de vitaminas: o raquitismo, ocasionado pela ausência de vitamina D; e a pelagra, doença que afetou o ocidente, causada principalmente pela ausência de niacina. Entre os componentes minerais dos alimentos, o iodo era necessário para evitar o bócio; o cálcio, para proteger da osteoporose, e o ferro, contra a anemia. O escorbuto foi uma doença causada pela deficiência de ácido ascórbico, que muito afetou a população, principalmente aqueles que se submetiam a longas viagens durante os séculos XVI, XVII e XVIII. (FERNÁNDEZ-ARMESTO: 2004, p.67-68)

Todas essas observações confirmam a freqüente ligação entre o alimento e a saúde. No tratado, em estudo, conquanto muito timidamente, uma receita reforça essa

teoria da necessidade de alimentos especiais para evidenciar a cura de alguns males: como se fazem os framgãos pera os etjguos, já no *Cozinheiro Imperial* (1996), registram-se doze receitas de caldos para auxiliar a cura de várias doenças.

2.6 DICOTOMIA: RIQUEZA X POBREZA

O ato de cozinhar pode ser considerado um ato diferencial da espécie humana; esse ato merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transformar a comida, mas pelo modo como transformou a sociedade, pois esse ato não significa apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e de horários previsíveis para comer. (FERNANDEZ-ARMESTO, 2004, p. 41)

Ao iniciar o estudo do tratado de cozinha, percebeu-se que ele retratava a realidade das mesas abastadas. Para comprovar esta convicção, fez-se necessário conhecer um pouco sobre a dicotomia existente entre as camadas sociais: ricos e pobres, pois esse receituário jamais poderia representar a alimentação do povo por ser evidente que este continue, através dos séculos, pouco permeável a inovações, não sendo necessário, portanto registros de receitas porque sua alimentação é simples, intuitiva, não necessitando, portanto de livros de cozinha ou de preciosismo.

Para saber mais sobre a alimentação do povo, foi necessário recorrer aos livros de economia, história e/ou relatos de viajantes estrangeiros, pois os olhos de fora, às vezes, vêem o que os de casa não vêem. (VELOSO, 1992, p. 15)

Através de relatos, foi possível conhecer mais sobre alimentação e as preferências das pessoas comuns, além das preferências regionais, por exemplo, foi possível saber que há lugares em que a sardinha, por ser um alimento barato e relativamente abundante, era muito apreciada, no entanto, em outros era veementemente desprezada, principalmente nas mesas mais abastadas.

Em lugares em que o povo era mais ligado à terra, a refeição era leve, geralmente, comiam pouca carne, as preferidas eram a de carneiro ou porco, carnes pobres em vitaminas. A alimentação dessas pessoas era baseada em produtos vegetais, visto que muitas famílias cultivam ou produziam seu próprio alimento, sendo os de grande predileção os provenientes da natureza: ameixas, castanhas, figos, pinhões e bolotas; além das frutas, as couves aferventadas com feijão e temperadas com temperos da terra eram os alimentos mais consumidos, em geral. Segundo Braudel (1970, p.86),

essa refeição era insípida, sempre monótona. O povo não comia grande coisa: pão duro, sardinha, caldos pouco consistentes ou frutas da redondeza.

O pão, em geral, era de cor preta, também denominado de broa, sendo confeccionado com uma mistura de cereais e legumes secos, principalmente com a cevada, milhete e ervilha; por ser confeccionado com cereal de qualidade inferior era mais pesado, escuro, mal assado, mal levedado, mal cozido e indigesto; o pão branco era reservado apenas aos doentes e aos ricos.

Sendo a disponibilidade alimentar da população baseada também no consumo de cereais, essa oscilava de acordo com as condições climáticas; desta maneira, a maioria da população praticava uma alimentação muito deficiente que variava de acordo com a abundância da colheita.

As classes superiores não apreciavam, nem incluíam as hortaliças e os legumes às refeições, no entanto a classe pobre fazia largo uso de legumes frescos para compensar a monotonia das refeições. A diversidade de produtos de horticultura era parecida aos atuais: couves, espinafres, nabos, rábanos, rabanetes, alfaces, cenouras, berinjelas, cebolas e alhos, bróculos, pepinos, aspargos, cogumelos e abóboras.

As favas, ervilhas, lentilhas e grão-de-bico poderiam substituir o pão quando da escassez de cereais, o que aconteceu com freqüência a partir de meados do século XIV. (FERRO,1996, p.29)

O peixe também fazia parte da alimentação das mesas menos abastadas. A sardinha era o peixe mais comum na mesa do pobre, porém consumidos em menor escala: peixotas, congros, linguados, sáveis, salmonetes, azevias, ruivos, pargos, solhos, besugos. cações, rodovalhos e gorazes, entre outros peixes de mar, lampreias e trutas do rio. A carne de baleia e de toninha era consumida, porém os preços eram diferenciados, por exemplo, o linguado, custava cerca de 6 réis, um salmonete cerca de 2 réis e uma azevia aproximadamente meio real; isso em valores de 1474.
(FERRO,1996, p.27)

O consumo freqüente de peixe pela aristocracia e pelo clero provinha das prescrições religiosas. (MARQUES, 1971, p. 9)

Assim percebe-se a grande desigualdade social em relação aos alimentos, posto que mesmo quando suficiente, não era igual, seja na preferência dos ingredientes ou dos temperos, pois o homem simples para condimentar os alimentos utiliza-se de ervas simples ao passo que os mais possidentes davam preferência ao uso de especiarias, produtos de alto valor comercial.

É importante ressaltar que as famílias pobres poderiam criar animais para auxiliar no sustento: carneiros, ovelhas, cabras e aves, porém esses só serviam para alimento quando esgotavam sua capacidade de produção.

A caça era considerada outra fonte para complementar a alimentação e muitas vezes para venda nos mercados.

Nota-se com isso que os mais pobres buscavam na alimentação apenas suprir suas necessidades básicas, não necessitando para tanto receitas que os auxiliassem na preparação de seus pratos, pois a experiência herdada ou adquirida já era suficiente, ao passo que para as pessoas mais abastadas havia a necessidade de se ter uma boa mesa, pessoal para preparar uma comida fina, rica e variada, que lhes desse prazer ao se alimentar. Para eles, isto era tão importante quanto o cuidado com a saúde, o que demonstrava uma preocupação com o luxo e o gosto pelo refinamento dos pratos apresentados no tratado em estudo, além disso, é evidente a preocupação com a estética dos pratos, uma vez uma refeição requintada deveria transmitir sensações agradáveis aos sentidos, seja gustativa, olfativa ou visual, isto se torna evidente, no tratado, devido ao uso ingredientes como: canela para aguçar o olfato, ovos e açafrão para dar cor agradável aos olhos: *E poreis tudo ẽ hũu prato e as Sopas debaxo E canela pisada e ACuquar por cima* [l.79-81], *tomarão os ovos batidos as gemas sem craras e deitalas acola no acucar E depois que esta* ẽ *ponto que sayam em pedaços que não sejaõ mexidas e teres acola a maca frita com huã pequena de manteyga e dagoa de froll E hũ pouquechinho dasafram na preza* [l.252-257].

Desta forma, fica bastante evidente a presença distinta de alimentações em Portugal, porque há preferências alimentares para cada classe social, além disso há as diferenças concernentes às regiões e também às estações do ano.

Figura 20 – Casamento camponês. Pieter Bruegel (1568)

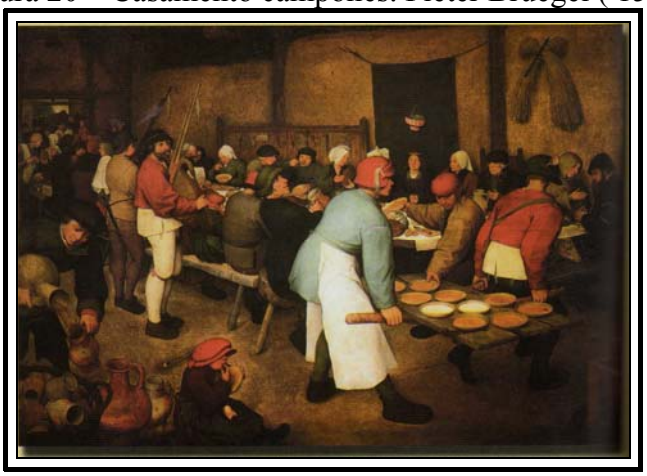


Figura 21 – Colheita da bolota – Calendário dos Pastores (Paris 1499)

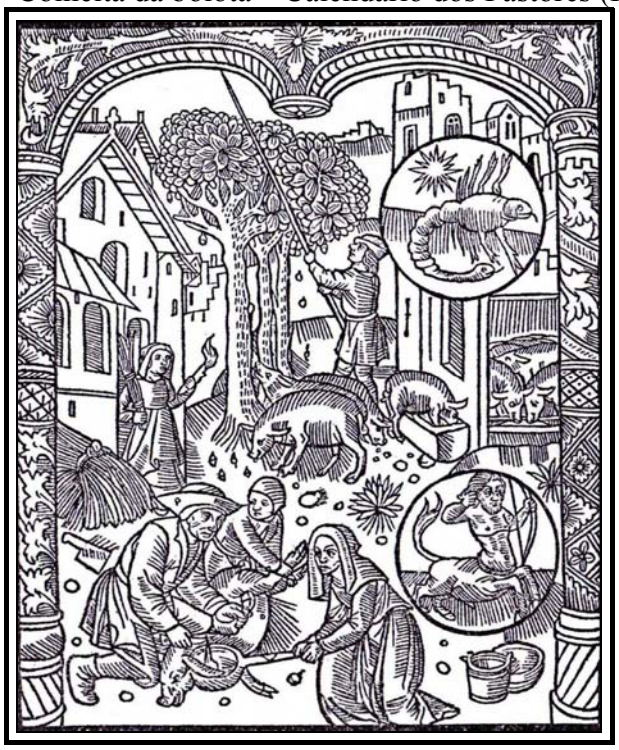


Figura 22 - Banquete dos Monarcas. Oficina de Sanchez Coello (1596)

CAPÍTULO III

3.A SPECTOS GRAMATICAIS

3.1 ORTOGRAFIA NO TRATADO DA COZINHA PORTUGUESA

A língua escrita, como a falada, é uma propriedade coletiva. Para que todos dela possam utilizar-se, não é possível ignorar que o sistema gráfico tem como objetivo representar as palavras de um determinado idioma. Para tanto é necessário que esse sistema busque a simplicidade para facilitar o entendimento daquele que está em contato com o sistema escrito; por esse motivo, é possível que a língua portuguesa escrita, em um determinado momento da sua história, tenha buscado facilitar a aproximação da escrita ao leitor.

Os textos antigos, da mesma forma que qualquer documento destinado ao público em geral, eram escritos buscando reproduzir ou evocar os sons emitidos. Não havia preocupação de representar fonemas que não se proferiam, embora fossem existentes no étimo. Por esse motivo, o escritor ou o copista mesclava formas antigas com as de sua época. Para evidenciar essa oralidade, a composição do texto era feita através do ditado, seguindo o ritmo da frase falada. Essas características são notadas, no tratado em estudo, pois não há rigor ortográfico, de acordo com as normas atuais; a inconsistência da representação fonética e a inconseqüência de certas grafias não traduzem, afinal, mais do que a natural hesitação numa escrita desprevenida de quaisquer tradições. (SEQUEIRA, 1943, p.52). Além dessa afirmação, Carolina Michäelis (1956, p. 101) diz que, em Portugal nunca houve uma ortografia oficial, uniforme, somente ortografias variadas, mais ou menos sensatamente regradas pelo costume e pelo exemplo de bons autores. Por esse motivo, para desenvolver estudos sobre a ortografia do português, Carolina divide a ortografia do português arcaico em dois períodos:

a) o período trovadoresco até 1350, em que a grafia é fonética;

b) o período da prosa nacional até 1500, em que a grafia fonética é confusa e arbitrária.

Huber (1933, p.43) afirma que todos os textos escritos, em língua portuguesa, do século XIII a meados do séc. XVI, apresentam um emaranhado caótico de grafias.

Oliveira; Machado (1967, p.0l) tratam das características do português arcaico; algumas dessas características por eles indicadas estão presentes no tratado da cozinha portuguesa. Para mostrar essas características, serão elencados alguns pontos relevantes sobre a ortografia desse tratado, uma vez que esse aspecto é o que mais evidencia essa fase da língua portuguesa, pois a inexistência de sistematização permitia uma grande flutuação de registros; no texto em estudo, inúmeras palavras são grafadas das mais diversas formas.

3.2 VOGAIS

Com relação às vogais, são elas representadas de modo idêntico ao do português moderno; no entanto, algumas considerações merecem atenção.

A letra *i* aparece representada também por *y* e *j* (i longo) ; nos exemplos, abaixo, serão elencados exemplos da letra Y com valor I.

abayxar, *alguydar*, *caya*, *cayrẽ*, *canynhas*, *canyuete*, *carneyro*, *casquynhas*, *salamy*, *cheyros*, *cõprydo* (*a*), *cozynha*, *dahy*, *deixayo*, *dylha*, *despyda*, *diacydrão*, *dereytas*, *dormydeiras*, *ẽburylhadas* (*os*), *ẽ syma*, *emteyro*, *ẽfarynhada*, *emgarynhaloeis*, *ẽgorouyharseão*, *especearya*, *farynha*, *fatyas*, *fatyaloeis*, *feytas*, *feycam*, *feruydo*, *fyqua*, *fycão*, *fyque*, *fyquem*, *frygilaeis*, *fryo*, *frytas*, *fruyta*, *galynha*, *igoarya*, *jueyra*, *lympa*, *masya*, *mayor*, *mays*, *maneyra*, *manteyga*, *mãteyga*, *mamteygua*, *mãteygua*, *masyo*, *mayor*, *mays*, *meyo*, *meya*, *mylhor*, *necesaryo*, *partyda*(*s*), *peineyrado*, *pineyra*, *pyneyra*, *peneyrado*, *pyneirada*, *pineyrada*, *peineyrado*, *peyneyrado*, *perynhas*, *por syma*, *pydurado*, *queygo*, *queymados*, *quyserẽ*, *reçeyta*, *receyta*, *rreceyta*, *Ryba*, *Rolyco*, *ruyua*, *sayam*, *say*, *sy*, *tavoleyro*, *talhadynhas*, *tamanyno*, *tyuerẽ*, *tyjela*, *tygela*, *tigelynha*, *tomay*, *tryguo*, *tyrar*, *vazylha*, *vylhana*, *uynagre*.

Difícil saber que razões levariam o autor ou o copista a usar o J (i longo) no lugar de I. Examinando-se a grafia díspar da mesma palavra, como *pineyra* e *pyneyra*, não se chega a nenhuma razão plausível, a não ser a livre escolha de quem escrevia. A incoerência é evidente.

São registrados, ainda, o J (representa i longo) com valor de I.

abrjr, *ajnda*, *aletrja*, *algujdar*, *alquejre*, *cõprjdos*, *depojz*, *escurjdo*, *escorjdo*, *esfrjar*, *estjuer*, *etjguo*, *farjnha*, *fejtas*, *fogarejro*, *frjo*, *frjto*, *frujta*, *igoarya*, *majs*, *manejra*, *mamtejga*, *mãtejga*, *mamtejgua*, *necesarjo*, *partjr*, *pinejra*, *poderjã*, *prjmejra*, *prjmeiro*,

quejmados, *quejmadas*, *qujserem*, *qujserdes*, *qujser*, *qujze*, *rrecejta*, *Rujua*, *tavolejro*, *terejs*, *tjuerẽ*, *tomarejs*, *vjralaes*.

Mesmo depois de uma análise cuidadosa à procura de possíveis critérios de uso desta ou daquela letra, não se chega a nenhuma conclusão satisfatória. Poder-se-ia pensar inicialmente que /-y-/ ou /-j-/ representassem a semivogal dos ditongos, como em *reçeyta, ruyua, say, tavoleyro, alquejre, frujta, pinejra* etc. Contudo, a semivogal /-i-/ também é empregada nas mesmas condições. Pode-se então concluir que, para a época, não havendo qualquer uniformização gráfica, essas três letras representavam um único fonema e os copistas os usavam a seu talante, sem nenhuma fixação. Convém lembrar que o /-j-/ passou a indicar o som africado de hoje apenas a partir do séc. XVI por iniciativa de Pierre de la Ramée (Petrus Ramus).

O registro da letra *E* com função tônica, seguido de *A*, *O,* ainda não havia sido ditongada; pois somente a partir do século XV, se desenvolveu *I* semi-consoante. O mesmo sucedeu com *ẽ* antes de A e O . Ex.: *veas* formação histórica séc. XIII *vẽas*, séc. XIV *veeas*, séc. XIV *venas*, séc.XV *ueya*, 1513 *veia*, séc. XIII *chea*, 1391 *chea*, *cheia*.

Pela síncope das consoantes intervocálicas, formaram-se, no português, muitos hiatos; pois a língua tende a eliminar os hiatos pelo princípio da economia fonética, em busca de maior facilidade articulatória. No documento em estudo, muitos desses hiatos ainda persistem, como em latim *vena* > port. *vẽna* > *vẽa* > *vea*, lembrando que se a consoante sincopada é *N*, a nasalização da vogal anterior é certa; somente a partir do séc. XVI o hiato foi desfeito pela epêntese de um /-i-/, donde *veia*, com duplo ditongo, um decrescente e outro crescente na pronúncia (*vei-ia*).

O mesmo se verifica em lat. *plenu* >port. *pleno* > *plẽno* > *plẽo* > *cheo* > *cheio.* O documento em estudo, portanto, oferece valiosos subsídios para a evolução da fonética portuguesa.

As palavras, que hoje terminam em ÃO, se alternam em : *am*, *ã* e *ão*.
Ex.: *tomarão*, *cozelaam*, *afogalaam*, *asarão*, *deytãolhe*, *amdarã*, *darlheã*, *darã*, *midirã*.

Os ditongos nasais, particularmente em posição final, são grafados de diversas maneiras, cujo elemento constante é o fonema nasal, representado pelo /-m/ ou pelo til, sem qualquer critério definido. Assim, temos as grafias /-ão/, /-ã/ e /-am/: *asarão, deytãolhe; tomarão; amdarã, darã, darlhã, midirã; afogalaam, cozelaam*. É posterior a fixação ortográfica que temos hoje tais formas grafadas em /-ão/ se forem tônicas (*são*,

dão, *andarão*, *terão*) e /-am/ quando átonas (*deitam, assam, cozem*). A grafia /-ã/ ficou restrita a nomes em que no latim havia /-ana/: houve nasalação da vogal anterior, depois a síncope do /-n/ intervocálico e finalmente a crase das vogais iguais: *lana* > *lãna* > *lãa* > *lã*. Outros exemplos podem ser encontrados no texto em estudo:

BÕO, *BÕOS* do latim *bonus, a, um* 'bom'. Formação histórica: séc. XIII *bom*, séc.XIII *boa*, séc. XIII *boo(s)*, séc.XIII *búú(s)*, 1325 *boons*, séc. XIV *boom*. Bonos > bõos > bõs > bons.

FRAMGAÕS, de origem controversa; geralmente ligado ao português antigo *frangão,* tomado indevidamente como aumentativo, derivado de uma forma *frángano* ou *fránganus*. Formação histórica: séc.XIV *frangõo*, séc.XIV *frãgau*, séc.XIV *framgauus*, séc.XIV *frangãas*, séc.XIV *frangão*, séc.XIV *ffrangõo*, séc.XV *frango.*

HÜU, HUÜ, HUUM do latim *ūnus,a,um* 'um, uma'. Formação histórica : séc. XIII *uus*, séc.XIII *huus*.

MAÃO, do latim *mānu, us* 'mão, parte do corpo'. Formação histórica: 1255 *mão*, séc.XIII *mãão*, séc. XIII *mao*, séc. XIV *mão*, 1390 *maaom*, séc.XIV *maam*, séc.XIV *mãho*.

NENHÜU do latim *nec unu* 'nem um'. Formação histórica: 1214 *nengum*, 1264 *nenhua*, 1257 *neum*, 1268 *nenguno*, séc.XIII *negúú*, séc.XIII *nenhúús*, séc.XIII *nen uu*, séc.XIII *neun*, séc.XIII *niuu*, séc.XIV *nehuu*, séc.XIV *neno*.
NENHUUÃ ne por *nec* + *una* > neũa e nẽũa (arc.) > nenhuma.

PAÃO, PAAÕ, do latim *panis, is* (ocorrendo *pane, is* neutro) 'pão'. Formação histórica: 1047 *pan*, séc.XIV *pães*, séc.XIV *pã*, séc. XIV *paiees*, séc.XIV *pam*, séc.XIV *pãães*, séc.XIV *pom*, séc.XV *pãis*, séc.XV *paõ*. Panem > pane > pãe > pão.

PEE, do latim *pes,pēdis* 'pé'. Formação histórica: séc.XIII *pe*, séc. XIII *pees*, séc. XIII *péés*.

POO, *POOS*, palavra originada do latim vulgar**pulvus*, por *pulvis, ris* 'poeira, pó', passou para a 2ª declinação (**pulvus,i*), através da evolução: **pulvus* > **pulvu* > **pulu* > arcaico *poo* > *pó*. Formação histórica: séc. XIII *poo*, séc. XIV *poluo*, século XV *pó*.

SÔO, do latim *sólus,a,um* 'só, solitário'; forma feminina *soa* (< lat. *sóla*) ocorreu desde o séc.XIII, sendo, a partir do séc. XVI, substituída pela forma masculina, que passou a abarcar os dois gêneros. Formação histórica: séc.XIII *soa*, séc.XIII *sóó*.

3.3 AS CONSOANTES

As consoantes tinham, no português arcaico, o mesmo valor que no português moderno; há, porém, alguns casos de divergência, que procuraremos estudar aqui.

A letra *B* aparece substituindo o *V* e vice-versa, como em: *gemgibre*, *gemgiure*, *tauoa*, *tauoleiro*. Na maioria das palavras em que há essa alternância de *B* e *V*, somente a partir do século XV, a letra *B* substituiu, definitivamente, a letra *V*. Explica-se tal fato pela proximidade do ponto de articulação das duas consoantes. O latim não conhecia o fonema /v/; esse fonema labiodental sonoro desenvolveu-se a partir do /u/ seguido de vogal, certamente no latim vulgar. Assim, o latim literário tinha *uiuere* > *vivere*; *uita* > *vita.* Pela proximidade do ponto de articulação, o /b/, bilabial sonora, e o /v/, labiodental sonoro fricativa, facilmente se confundiam, como o demonstram, por exemplo, as *Tabellae Albertini*, do séc. IV d.C., em que esses dois fonemas são intercambiáveis, encontrando-se, por exemplo, *bocavulis* por *vocabulis*. Lentamente, os dois fonemas foram se fixando, geralmente com base na etimologia, nas línguas românicas em geral, salvo no castelhano, em que a distinção entre os dois fonemas não é perfeita. Desse modo, em português, lat. *tabula*>*tábua*, *bibere*> *beber*, *uiuere*> *viver*. Da indistinção antiga ficaram alguns vestígios, como *assobiar* e *assoviar, bassoura* e *vassoura*.

Essa alternância da consoante *v* por *b*, Leite de Vasconcelos (1970, pp.27-27, 44) *Apud* Echeverria (2006, p. 84-85) afirma que, os dialetos portugueses interamnense (d'Entre-Douro-e-Minho) e transmontano (trás-os Montes) não fazem a distinção entre *v e b,* já o dialeto beirão confunde-os, ao passo que o dialeto meridional faz a distinção entre o *v* e o *b*.

A letra *C,* com o valor de fricativa surda, empregava-se também antes de *O*, *U*. Ex.: *cumo de limões*, *sumo dagraco*. No tratado, aparece o *Ç* antes de *O* : Ex.:*ovos de*

llaços . Às vezes coloca-se o Ç antes de *E*, *I: comçertado, reçeyta*. Sabendo-se que no latim o /c/ tinha sempre o som de /k/, que não constava do alfabeto latino, o uso do /c/ como sibilante indica claramente influência do latim medieval, que atribuía ao /c/ esse som, quando seguido de /e/ e de /i/. A evolução do grupo latino /-ti-/ para /-tsi-/ > /-dsi-/ > /-si-/ trouxe um problema gráfico; não se podia grafar - s - nas palavras em que o latim não o tinha; por isso, adotaram o - c - nesses casos, já que tinha o som aproximado de /s/ na pronúncia do latim vulgar. Seguido de /a/, /o/ e /u/, o /c/ recebeu o cedilha para indicar a sibilante. Essa ordenação, porém, é posterior ao documento em questão, já que não se justificam grafias como *cumo* e *sumo*. Percebe-se claramente que os copistas não tinham noção de etimologia.

A letra *F* usava-se dobrada no início e no interior dos vocábulos.

O copista que registra o maior número de receitas é o único a escrever a consoante geminada - f -, tanto em posição inicial, quanto medial. Os demais copistas usam apenas consoante - f - simples. A freqüência de palavras será elencada de acordo com o seu aparecimento nas receitas, ao lado o número de registros: *ffresquo* (02), *affoguado* (16), *ffor* (11), *ffryo*, *fforno* (03), *fforẽ* (06), *ffazẽ* (02), *ffeita, affogada*, *ffatyaloeis*, *ffrjtas*, *ffarão*, *ffarjnha* (6), *ffarlheão* (02), *ffeitos* (03), *ffiquem*, *ffrjto*, *ffeito* (03), *ffacam*,*ffiqua*, *ffique* (02), *ffazer* (04), *fferuura* (05), *ffregiloseis*, *ffuso*, *ffalosão*, *froll*, *ffyque*, *ffios*, *ffogo* (03), *ffogarejro*, *ffora*, *fformas*, *ffrjo*, *ffarynha*, *ffalasão*, *ffizer*, *fferuer* (02), *esffriar*, *fferuerẽ*, *ffrja* (04), *fforẽ*(02), *ffiquẽ* (03), *ffermosos*, *fforem*, *ffuso* (02), *ffiquarẽ*, *ffazẽ*, *ffrol* (08), *ffarão*, *ffrya*, *ffiquar*, *ffrjas*, *ffeicã*(02), *ffaz* (05), *ffaca* (03), *ffio*, *ffora* (02), *ffumdo*, *ffique* (04), *ffomte*, *ffaram*, *ffarteẽs* (02), *ffazerẽ*, *ffazer*, *ffartes*, *ffacão*, *ffino*, *ffeicão* (02), *ffora*, *ffareis*, *ffauos*.

Quando ocorrem em latim, os – ff - indicam assimilação de outra consoante por um – f -, mas só no interior da palavra: *afficio* (*ad +ficio*), *affigo* (*ad +figo*), *effero* (*ec + fero*), *effugio* (*ex+fugio*), *offero* (*ob+fero*) etc. Não havia em latim palavras iniciadas por - ff -. Em vista disso, não se encontra razão para essa grafia com duplo - f - inicial. Poder-se-ia talvez aventar a hipótese da busca de algo estético por parte dos copista, uma vez que a letra se presta a floreios.

A letra *G* antes de *E*, *I*, conservava o seu som velar fricativo, como em: *tigela*, *tyjela*. Tinha valor palatal mesmo antes de a, o, u: Ex.: *mangar* = *manjar*, *queigo*.

Neste emprego, vinha acompanhado freqüentemente de *I* . Ex.: *lagia*. Para manter o som velar antes de *A*, era seguido não raro de *U*: Ex.: *pia largua*.

O som fricativo do nosso /j/ não existia em latim, como não existia também o próprio /j/. O /g/ latino tinha sempre o som de /gu/ como *guerra*, *guincho*. Surgindo o som fricativo e não dispondo ainda do /j/ para indicá-lo, usou-se o /g/ para isso. Explica-se desse modo a duplicidade de sons dessa letra. Convém lembrar que o /j/ é uma letra ramista, que só se difundiu a partir da segunda metade do séc. XVI, representado o fonema que hoje representa.

A letra *H* algumas vezes aparece no início das palavras de acordo com a origem latina, como *há*, *hão* do verbo *haver* ou apenas por analogia com os vocábulos latinos: *homde*, *hõde*, *ho coelho*, *hasy*. Com os monossílabos, o /h/ servia para encorpar a palavra, tornando-a mais claramente destacada em relação às outras: *hũ*, *huã*, *hy*.

Servia também para indicar vogal aberta ou monossílabo tônico: *ẽ outra aguoa que este hy feruẽdo* [l.840], *hũa pia largua a mais que hy ouuer* [l. 1077], *tornemno ha panella* [l. 187], *a quẽ ho ouuer de tomar* [l. 190-191], *e os adubos he crauo e asafram e pimenta e gẽgibre e asede cozer* [l. 285-286].

No meio das palavras, separava as vogais em hiato: *dahy*, *sahir*, *amaçalahão*, *batelloshão*.

O H também era usado para substituir o sinal diacrítico no verbo ser, na terceira pessoa do singular.

(01) *poloes sobre as brasas ate uos pareçer que a mal asada* ***he*** *corada e porlhees hũ prato em sima e vjralaes* [l.229-230];

(02) *tomarão a vaqua a polpa sem osos e nõ da posta de fora porque* ***he*** *muito dura* [l.275-276];

Vale lembrar que essa letra também é registrada antes dos artigos (ho e ha), pronome átonos e preposição:

(03) *tomarão* ***ho*** *pão Rellado e lamcarlhehão huuãs gotas dagoa de ffrol* [l. 134-135];

(04) *tomareis huũa galinha crrua* (...) *Segaloeis co pera Salada e cõ duas Colheres de mamteygua e hũua talhada de toucinho tamanho como meio ovo E Jsto tudo demtro na panela cõ* ***ha*** *galynha* [l. 45-52];

(05) *deitemlhe o acuquar muyto depresa e amtes que Se coalhe amlhe de dar duas ou tres voltas ate que o posão tomar nas maãos e nas maãos tomar nas mãos e nas maaõs* ***ho*** *ham de trazer mujto leue* [l. 1265-1269];
(06) *coẽ aquele Caldo e tornemno* ***ha*** *panella e deitemlhe huã Colher dacuquar Rosado* [l. 186-188];

A letra J aparece por vezes substituindo o G, como nos exemplos: *crara e jema* [l. 402], *jema dovo* [l. 416], *jeada* [l.741], *ramjer*[l.1114]. Mesmo na atualidade, em que o /g/ + /e/ ou /i/ tem o som de /j/, o emprego de um ou outro depende da etimologia. Assim, lat. *maiestatem*> port. *majestade*, *iacere* > *jazer*, *iuvenem* > *jovem*, mas lat. *gestum* > port. *gesto*, *gigantem*> gigante. Por outro lado, o uso do /j/ por /g/ no documento em estudo indica a tendência de atribuir a essa letra o som fricativo de hoje, em que pese seu emprego também como o som de /i/.

A letra *L* é comum estar geminada no meio e no fim da palavra. A duplicação no fim visava provavelmente a distinguir a velar da alveolar; no meio, decorria da influência do latim. Ex: L geminado medial: *tigella*, *tejalla*, *panella*, *polla*, *ortellãa*, *canella*, *nella*.
L geminado final: *ffroll*.

A consoante geminada / ll / é a que aparece com maior freqüência e todos os copistas registram essa forma. Ex.: *ally*, *alluo*, *amarello*, *aquelle*, *arratall*, *aRatell*, *batelloshão*, *bollo*, *calldo*, *callo*, *candille*, *canella*, *cortallosão*, *cozellosão*, *daquelles*, *della*, *elle*, *elles*, *escudella*, *fallosão*, *froll*, *llaços*, *llãçado*, *lleite*, *llyar*, *llãcar*, *llaço*, *lleite*, *mall*, *mamdalloseis*, *mamdarlloseis*, *metelloseis*, *marmellos*, *naquelles*, *nella*, *ortellãa*, *panella*, *pão de llo*, *pasalloeis*, *pastell*, *pella*, *polla*, *quall*, *rellado*, *sall*, *tejalla*, *tijella*, *tegellas*, *tigellada*, *tegellas*, *tigelladas*, *tellegadas, tejalla*, *titellas*. Não seria totalmente incoerente concluir que as geminadas fossem emitidas como tais, como o foram no catalão, língua românica em que o /l/ inicial acabou por palatizar-se, como em *llet*, "leite".

A letra *R* aparece geminada no início e no meio da palavra, para que o seu som não se confunda com o do / *r* / brando. Ex.: *crrua*, *rrecheo*, *rredomdo*, *rredomdas*, *rralado*, *rraladas*, *ẽrrolada*, *rreceita*, *rreceyta*, *rrecejta*.

No entanto, encontra-se também / *r* /simples, porém grafado em maiúsculo com o valor de vibrante múltipla / *rr* / : *aRoz*, *aRoba*, *aRatel*.

Interessante esse recurso ao /R/ para indicar o som vibrante. Entretanto, nesse aspecto também não há coerência, pois há palavras que deveriam ter a grafia vibrante, mas apresentam a letra simples, como : *deradejros* [l. 1000], *torada* [l. 1281].

As letras *N* e *S* aparecem de forma dupla, no entanto, são poucos os registros o que podemos afirmar ser equívoco do copista. Ex.: NN *cadernno*, *carnne*. SS *ssapadoura*.

A letra *Q* ocorre no manuscrito antes de *-e-* e -ẽ-. O grupo *QU* antes de *A*, *O*, tem valor idêntico ao do /*C*/ velar : Ex.:*acucar*, *acuquar*, *clareficado*, *clarefiquado*, *caldo*, *calldo*, *qualdo*, *picar*, *piquar*, *piquado*, *secar*, *sequar*, *seco*, *sequo*, *porquo*, *casca*, *casqua*, *almíscar*, *almisquer*, *frequas*, *bramco, bramquo, branquo, quoalhar*.

A letra S substituía às vezes o *C* ou *Ç*. Podia iniciar palavras, sem tomar o /-e-/ de apoio. Sempre era empregado também com o valor de -ss-. O contrário ocorria igualmente, isto é, geminado equivalia a / s / intervocálico simples. Aparece freqüentemente dobrado no princípio e no meio dos vocábulos, talvez pela necessidade de distinguir foneticamente seus valores. Ex.: *salamỹ* (celamim), *pasareis*, *masa*, *amaçalahão, maca, maça*,

A letra V era substituída, nos antigos manuscritos da língua portuguesa por U. Em lugar do U por vezes encontra-se o V. Ex.: *v>u*: *crauo*, *souar*, *uinagre*, *uaqua*, *ouos*, *feruer*, *almiuar*. *u> v* Ex.: *vmtada.* Para esse fato, vejam-se os esclarecimentos relativos ao /-b/.

Cumpre ressaltar a grafia dos fonemas palatais grafados pelos dígrafos /ch/, /lh/ e /nh/; tais fonemas eram desconhecidos pelo latim. Sendo criações românicas, não havia símbolos gráficos no alfabeto latino, que os representassem. Por isso, recorreu-se aos dígrafos muito bem caracterizados: *ẽchereis*, *deytarlheaõ*, *gragulho*, *ponhãno*, *farinha*. Cada língua românica grafa esses dígrafos a seu modo, mas o português adotou os dígrafos do provençal, que os havia fixado pela poesia lírica dos seus quatrocentos poetas dos séc. XII e XIII. Esse aspecto ortográfico é um dos muitos da influência provençal sobre o português.

3.4 MARCA DA NASALIDADE

Em latim, havia sílaba travada por consoante nasal, porém somente diante de /s/ na sílaba seguinte ocorreu a eliminação da nasal, ficando a vogal livre: *mensis* > /mesis/ > *mês.*

Com todas as outras consoantes em seguimento, a consoante nasal de travamento reduziu-se, completando-se o travamento fonológico com uma forte nasalação da vogal. Este processo foi privativo do romanço lusitano.

Em francês também houve uma evolução semelhante, mas com oposição entre vogal nasal e vogal com consoante nasal pós-vocálica: bon /bõ/, masc.: *bon,* fem. *bonne*. É temerária, e até gratuita, a hipótese da influência do substrato celta na nasalação em português e em francês (cf. Jungemann, 1995, p.102 ss.) *apud* Mattoso (1985,p.62), em contraste com o castelhano, onde persistiu o mero travamento pela consoante nasal, como em latim .

Dessa forma, temos a origem das chamadas vogais nasais portuguesas, que, em termos fonológicos, consistem em vogal com articulatoriamente indiferenciada nasalação de travamento, em contraste com a nasalação puramente assimilativa, sem travamento silábico, da vogal seguida por consoante nasal na sílaba contígua.

A escrita portuguesa adotou para a nasalação das vogais o - *m* - ou - *n* - e o sinal diacrítico (~) til.

O *M e N* eram empregados indistintamente antes de consoante, o que demonstra igualdade de valor fonético. Entretanto, grafar com -m- o som nasal antes de -b- e de -p- constitui um caso simples de assimilação, porque essas duas consoantes são bilabiais, que levam à assimilação a também bilabial /-m/, pela lei da economia fonética. Trata-se de uma tendência normal da língua. Desse modo, ainda que os registros não o assinalem, é justo concluir que, na prática, esse procedimento fosse corrente na pronúncia.

No tratado em estudo, o processo de nasalização é bastante freqüente, pois há considerável número de palavras em que esse processo ocorre, seja em sílabas iniciais, mediais ou finais.

Grande parte das palavras nasalizadas são terminações verbais; no entanto, esse processo não é restrito apenas a essa classe de palavras, mas aos substantivos, advérbios e conjunções: *tãobem*, *lãoprea*, *asafram, acafrão, ẽfrjar* etc.

É interessante, no tratado em estudo, que o amanuense principal prefere fazer o registro dos sons nasais, sejam iniciais, mediais ou finais, com a letra / *m* / ou usando o til antes das consoantes: c, ç, d, f, g, j, q, s e t. Foram poucos os vocábulos em que ele registra / *n* / para nasalar, como atualmente a ortografia oficial propõe. Os outros copistas alternam a nasalação inicial, medial ou final registrando-a com / *m* /, / *n* / e til, porém o amanuense eventual é o que registra com maior freqüência a nasalação com / *n*/ antes dessas consoantes; no entanto, alterna também o uso do / *m* / e do til. Apesar de todos os amanuenses registrarem -m-, -n- e til antes das consoantes em que atualmente é usado apenas - *n* -, isso não ocorre antes de - p - e - b -, pois todos registram - *m* - ou apenas o diacrítico til.

Segundo Leite de Vasconcelos, a forma nasal registrada com /*M/* é a mais antiga, para Williams (1961, p.35) essa nasalação ocorreu durante o curso do século XIII, fato que não se pode comprovar no documento em estudo, pois a confusão é grande, havendo muitos exemplos contrários. Ex.: *camtidade*, *cantidade*, *ramjer*, *samgue*, *amendoas*, *amemdoas*, *forẽ, forem*, *quãto, quamto*, *quantas*, *senam*.

As terminações nasalizadas são registradas com as formas em : ão, am ou ã. Ex.: *misturarã*, *levão*, *fação, aparalasham.* A origem desses finais -*am*, -*ão* e também -*om*, segundo Williams (1961, p.181), pode ter se iniciado a partir do século XIII, sendo possível a permanência até a segunda metade do século XV.

É possível que o registro nasal, de várias palavras no tratado, seja uma tentativa de aproximação etimológica ou, o que é mais provável, a possibilidade de livre registro, pois ainda não havia rigor para normas ortográficas. (MATTOSO 1985, p. 62-64)

3.5 ARCAÍSMOS

Arcaísmos são palavras, formas ou expressões antigas que deixaram de ser usadas (COUTINHO, 1973, p. 210). No códice em estudo, é possível citar vários arcaísmos de vocábulos como: *asynha* (advérbio, sem demora), *delir* (desfazer), *afogado* (refogado), *tempra* (tempero), *feiçã* (forma), *rijo* (forte), *adubo* (tempero), *titela* (peito), *delgado* (delicado), *arrefecer* (esfriar)e *lume* (fogo), *camanho* (*quam magnus*). Esses vocábulos atualmente foram substituídos ou mudaram de sentido, e para muitos elas são palavras totalmente desconhecidas.

O tratado, em estudo, apresenta uma linguagem simples e direta, predominando os termos concretos e precisos como: substantivos, nomes de animais, substâncias e

alimentos, utensílios de cozinha, frutas e também os antropônimos. Às vezes deixa transparecer tratar-se de um texto ditado, porém em outras receitas, o texto parece ser espontâneo, levando-nos a acreditar ser o próprio profissional que está registrando a receita a partir de sua experiência, porque ele não se limita apenas a repassar as fórmulas das receitas, mas interfere acrescentando sugestões ou tecendo analogias como se percebe nos exemplos 7 e 8.

(07) *pera este meio alquer de mel ha mister hũu aRatel de erua doce e meia omca de crauo e de gemgiure e de pimẽta o que cada hũu qujser / mas a* ***minha*** *tempara he meia omça de gemgiure e meia de pimẽta / E o gemgiure e crauo depois de moydo e peineyrado o mesturão*. [l. 1320-1327];

(08) *a fferuura hadeSer como quãdo nace Agoa ẽ hũua ffomte que ffaz Aqueles brjmquilhos* [l. 1287-1289];

No texto, há muitas grafias fonéticas, formas e expressões que deixaram de ser usadas, ou seja, há presença de arcaísmo, como explica Darmesteter (1927, p.170) a respeito do processo de arcaização dos termos:

> "Uma geração de homens, num dado momento, começa a abandonar tal palavra, representado por outra a idéia que ela designa; a geração seguinte conhecê-la-á ainda menos, e virá um instante em que ela já não será conhecida senão dos velhos, que, dentro em pouco, a levarão consigo para o túmulo."

As particularidades lingüísticas do códice I. E. 33 nos mostram um texto com aspectos arcaicos e por vezes eivado de termos populares, pois muitas são as formas e expressões que deixaram de ser usadas. O exame da grafia revelou a existência de traços característicos do português médio com muitas formas ainda não fixadas definitivamente, como as formas com vogal dupla: *pee*, *hũu*a; formas verbais como *estee*; além disso, é muito comum as orações serem introduzidas pela conjunção aditiva *e* de forma repetitiva, sem contar com os arcaismos vocabulares e os inúmeros utensílios que deixaram de ser usados ou substituídos por utensílios mais modernos: *certam*, *canynhas*, *púcaro* etc. Há muitos termos que podem remeter esse texto a uma linguagem mais antiga, portanto, pode-se depreender tratar-se de um texto eivado de arcaismos.

3.6 ASPECTOS SINTÁTICOS DAS RECEITAS DE COZINHA

Os aspectos sintáticos são importantes para se depreender, dentro de um gênero textual específico, a ordem das palavras numa sentença, o uso de formas verbais marcadas em usos imperativos ou seus graus de imperatividade, mas, sobretudo, a análise dos aspectos sintáticos auxilia a compreensão do funcionamento da língua em seu estado de uso no documento estudado. No caso, pretende-se, a partir da sintaxe, reconhecer as relações que as palavras estabelecem entre si nas orações e as relações que se estabelecem entre as orações nos períodos.

O estudo da sintaxe de um texto é um complemento importante ao trabalho filológico, pois diz muito a respeito da língua de um povo. Com a análise das receitas do tratado de cozinha, verificou-se que, em muitos pontos, a estrutura sintática desses textos difere, sobremaneira, do português contemporâneo. Assim privilegiaram-se apenas os aspectos que parecem ser mais comuns às construções de uma escrita distanciada pelo tempo e pelo espaço cultural. Essas diferenças podem ser identificadas por meio de procedimentos e padrões funcionais de uso a partir das classes de palavras, como será mostrado a seguir:

3.6.1 Artigo

Em todas as receitas do documento em análise, o adjetivo possessivo, geralmente não era precedido de artigo, como mostram os exemplos :

(09) *temperada cõ Seu sal.*[l.43];
(10) *hũua posta de toucinho e Seuus cheiros com Carneyro* [l. 120-121];
(11) *deitarlheam seu açuquar bramco e sua canella* [l.211];
(12) *e a se de cozer que não fique caldo senão asy como de lamprea ẽtão com suas fatias de baixo* [l. 285-288];

Modernamente se admite o artigo antes do possessivo, por influência da linguagem infantil que diz "*o meu pai", " a minha mãe".* Semanticamente, porém, não haveria razão para o uso do artigo, uma vez que o possessivo já caracteriza suficientemente o substantivo, segundo se vê nos exemplos de nosso texto.

3.6.2 Adjetivo

O adjetivo caracteriza o substantivo, atribuindo-lhe qualidades, modos de ser, aspecto ou estado. Essa palavra tem extraordinária importância na arte de escrever, pois atribui cor a tudo, às coisas e aos pensamentos. Para Cunha; Cintra (1985, p.239) é muito estreita a relação entre substantivo e o adjetivo. Não raro, há uma única forma para as duas classes de palavras sendo a distinção feita somente na frase. Normativamente, sua ordem na sentença ocorre após o substantivo; assim conserva o seu valor próprio, objetivo. Segundo Lapa (1998, p.126-127:), se essa ordem for alterada, o sentido do adjetivo passa de denotativo a conotativo; no entanto, no documento estudado, a ordem é alterada, mas a acepção continua denotativa. No exemplo abaixo, quando o copista emprega a palavra *gordo,* refere-se ao peso, à aparência física do animal.

(13) *tomaras a carne mais gorda e não seia do pescoso senão das espadoas do mais* ***gordo porquo*** *que se puder achar* [l. 195-196];

Essa inversão, contudo, constitui-se numa regra variável posto que também identificamos casos de posposição do adjetivo. Esse uso é, contudo, motivado pela distância entre modificador e modificado, especialmente assinalado pela presença de sintagmas preposicionados (do porco, de fogo, do porco fresco).

(14) *e hũu pouq^{o} de sall E das* ***banhas*** *do porquo* ***fresquas*** *deretydo e lamcado no pão* e *acuquar deRetido/ E aguoa de frol/ llãçado demtro todo amasado* [l. 139-142];

(15) *huã* ***tigela*** *de fogo* ***noua*** [l. 434-435];

Há casos em que o adjetivo é antecedido por um intensificador, dispensando a presença de um substantivo. Nesses casos, o ponto de apoio semântico passa a ser o verbo, pois a expressão, como um todo, passa a intensificar a ação expressa por esse mesmo verbo. No exemplo seguinte, nota-se que a oração "picalaam muito picada" favorece a interpretação adverbial em "picalaam picadíssima" ou muito bem picada.

(16) *tomaraõ* ***a carne*** *do carneiro ou do porquo fresquuo e picalaam muito* ***picada*** *como pera os pastes e mais se mais poder ser e laualaaão e deitalam em huã panela* [l.214-217];

Ocorrem, ainda, casos em que o adjetivo ocupa a posição do substantivo. São as chamadas derivações impróprias para a gramática tradicional ou as estilizações funcionais apresentadas por gramáticas estilísticas. No exemplo abaixo, é perceptível que a expressão *uma pequena* substitua o pronome adjetivo *um pouco* de manteiga, é possível que a palavra *pequena* transmita uma expressividade mais acentuada para indicar a quantidade da manteiga. O valor funcional dessas expressões, em contrapartida, ainda detém um caráter adverbial, posto que representa uma espécie de quantificação do nome que aparece em contexto posterior.

(17) *tomaraõ os ovos batidos as gemas sem craras. e deitalas acola no açucar E despois que esta ẽ ponto que sayam ẽ pedaços que naõ sejaõ mexidas e teres a cola a maca frita cõ huã* ***pequena*** *de manteyga E dagoa de froll* [l. 252-256];

3.6.3 Colocação dos pronomes átonos

A colocação dos pronomes átonos merece registro especial, posto que difere, sobremaneira, do que atualmente se observa sobretudo no português do Brasil, ou seja, o estado de língua registrado no documento apresenta ordem sintática pronominal distinta do padrão de uso corrente. Apesar disso, a colocação pronominal é registrada com acentuadas diferenças quanto às regras adotadas pelos copistas que redigem as receitas. Os pronomes oblíquos são utilizados como complementos direto e indireto e ocupam várias posições sintáticas, conforme segue.

3.6.3.1 Ênclise

A ênclise pode ser considerada a colocação básica do pronome, porque obedece à seqüência verbo-complemento que é exigida pela língua culta, principalmente no início das frases.

No texto sob análise, a codificação da ênclise é recorrente com os verbos na terceira pessoa do plural, modo subjuntivo, porém a regra de terminação verbal em som

nasal nem sempre é obedecida, uma vez que há registros em que não seria necessária a consoante nasal devido ao fato de o complemento oblíquo ser o pronome *a*. Nos exemplos 18 e 20, o til substitui a letra - *m* - porque a ênclise assume a forma assimilada -*no* e -*na*, principalmente, pelo uso da nasal, seja ela registrada em til ou -*m,* exemplos 18, 20 e 21 . Essa seria a regra aplicada à maioria das ocorrências; no entanto, há registro de ênclise sem o emprego do pronome assimilado –*no,* conforme exemplos 22 e 23, entretanto a nasal /-*n* / é incluída. No exemplo 24, a ênclise é registrada sem nasalidade, passando o verbo a assumir função imperativa.

(18) *e ẽtão* ***tornẽna*** *a estemder/ e tornẽ a lamcar demtro ho outro Sal e pymẽta que ffiqua / E tornẽ a souar outra vez muyto bẽ/* [l. 163-166];

(19) *hũas folhas as mais delgadas que puderem ser estemdidas ao canudo e* ***aRedomdenas*** *com a caRetilha* [l. 712-714];

(20) *ẽ voltas como aletrja. E depois que for ffeito* ***ponhão no*** *a escorer ẽ hũa jueira e* ***deitemlhe*** *por cima acuquar clereficado e mais pisado cõ canela/.*[l. 525-528];

(21) *faça buracos que uão nos ovos abaixo e a manteyga e mãteiga que amde sempre desapegada e esta se lhe querem por fatias pasadas pelo acuquar nos pratos* ***poemlho*** *e por sima canela e acuquar bramquo* [l. 234-238];

(22) *ẽtã despois que feruer e que Se ajumtar toda aquela cogidade tirẽno do foguo e escumehõ e* ***coẽho*** *e ẽtã ponhãno no põto pera o que qujserẽ* [l. 1182-1185];

(23) *como asy estiuer deitẽ o acuquar e* ***ponhamno*** *ao foguo e* ***deixem ho*** *feruer Sẽ o mexerem nẽ bolirẽ* [l. 1179-1181];

(24) *e esta folha naõ a de ser partyda em pedaços senão emteyra e despois destemdida* ***cortarlhe*** *as bordas que fyquem rredomdas* [l. 323-325];

3.6.3.2 Próclise

Nas receitas de cozinha sob análise, os casos de próclise aparecem em menor quantidade se comparados aos casos de mesóclise.

A próclise pode ser motivada por vários fatores, sendo eles: palavras negativas, conjunções, o papel do referente e palavras adverbiais.

a) palavras negativas:

A negação pode afetar a posição do pronome oblíquo. Nesses casos, a negação antepõe-se ao verbo ou ao pronome.

(25) *desta propia tempara Se faz o leyte Cozido Saluo que* ***lhe não hão de deitar*** *acuquar* [l. 616-618];

(26) *as almogauanas e* ***não lhe lançem*** *muitas pera que amdem folgadas e* ***não lhe lamcando*** *a mamteiga cõ hũa colher por çima da que esta na mesma tigella e dem lhe suas voltas* [l. 724-728];

(27) *as partes e como forem bem fritas que não sejam tostadas tiremnas e* ***não lhe acreçentem*** *a manteiga quando estam na tigella // e ao pasar do açuquar não* ***nas tragão*** *muito no fogo se não ẽquanto aqueção e ao por nos pratos* ***lançenlhe*** *hũ pouquo de açuquar branquo* [l. 729-735];

(28) *ẽtã deitarão canella e ACuquar pisado por cima e doloshão a comer a mexia pois que o trabalho he Seu/ E se* ***os nã comer nã*** *sam bẽ ffeitos /.*[l. 103-106];

b) palavras conectoras de orações

Ainda que freqüenciais parecem menos importantes, mas há casos em que tanto pronomes relativos quanto as conjunções condicionam a posição dos clíticos nas receitas de cozinha, como se verifica nos exemplos a seguir:

(29) *lançem ho leite e ouos que esta comçertado pera elles em cantidade que* ***as emcham*** *muyto bem e deixemnas cozer muito bem e se pareçerem mall cheas quando se*

começarem a quoalhar tornemnas a emcher e pera saberem se he cozida metam pella tigella [l. 684-690];

(30) *terão hũu tacho cõ aguoa feruẽdo e prjmeiro que* ***os*** *deitẽ nagoa furẽnos cõ hũu ffuso delguado* .[903-905] ;

(31) *tomarão huũa* ***perdiz*** *mal asada e falaão ẽ pedaços asy como* ***a cortão*** *pera comer* [l. 31-33];

c) o papel do referente

Nas receitas, os pronomes funcionam na articulação coesiva das informações do texto. A repetição é francamente evitada, por isso, independentemente da distância e da função sintática, são escolhidos pronomes oblíquos que recuperem o referente ainda que muito distante do ponto de retomada no texto. É o que vemos com os exemplos abaixo, especialmente com o exemplo 34, em que há sucessivas retomadas em função de objeto (o cubrjreis) e de objeto indireto (lhe deitareis). Ainda nesse exemplo, há um uso de pronome com função dupla, posto que em ênclise é objeto do verbo que pode ser interpretado com função ambígua ***deixayo*** *cozer* - o clítico é objeto do verbo *deixar* e sujeito do verbo *cozer.*

(32) *emtão farão aquela masa pequena e pequena e estemdelaaõ nũ* ***canudo*** *emtão fazem de qualquer feyçam que querem e emtão com a caretilha* ***o cortarão*** *e seraõ fritos na manteiga* [l. 206-210];

(33) *tomem* ***as tegellas*** *e deitemlhe cantidade de dous rrẽs de manteiga cozida e com ha manteiga* ***as ponham*** *no forno* [l. 677-680];

(34) *deitareis hũa camada dacuquar no* ***pastell*** *ẽtão porão os quartos dos marmellos e as dos ovos e dos tutanos E deitarão outra camada dacuquar e canella / e ẽ cima huũa pouqua de mamtejga e hũu tamanyno de sall ẽtão* ***o cubrjreis*** *cõ sua tapadeira e mamdarlloseis ao fforno ẽtão* ***lhe deitareis*** *hũua pouqua de mãtejguua por Cima como ffor meio cozido e huũa pouqua daguoa de froll ou Rosada / E* ***deixayo*** *cozer*
[l. 543-554];

d) a presença de palavras adverbiais

Palavras de base adverbial condicionam a próclise nas receitas de cozinha. A maioria dos casos observados diz respeito a palavras com valor semântico de tempo, que podem expressar o tempo exato de um evento posteriormente descrito ou, simplesmente, marcar o seqüenciamento dos eventos, tal como se observa com relação à palavra *então*.

(35) *de quaõdo ẽ* ***quaõdo lhe daraõ*** *huã Reuoldedura asy co testo* [l. 390-391];

(36) *deitarlheam huã colher de manteiga de vaqua ou de porquo ẽtão* ***quaõdo o*** *poserem nos pratos deytarlheam huã pouca de canella por syma* [l. 301-303];

(37) *e asy mesmo* ***ẽ syma lhe poem*** *outro folhamento dos ditos bolinhos porque fycaõ asy mais folhados e naõ estaõ no forno mais que quanto se coze a maca por que vay a carne ja mea cozida de casa* [l.342-346];

(38) *porão os quartos dos marmellos e as dos ovos e dos tutanos E deitarão outra camada dacuquar e canella / e ẽ Cima huũa pouqua de mamtejga e hũu tamanyno de Sall* ***ẽtão o cubrjreis*** *cõ sua tapadeira e mamdarlloseis ao fforno* ***ẽtão lhe deitareis*** *hũua pouqua de mãtejguua por Cima como ffor meio cozido e huũa pouqua daguoa de froll ou Rosada / E deixayo cozer* [l. 543-554];

(39) *os pesegos no tacho ẽ outra aguoa que este hy feruẽdo E a ferura ha de ser hũua soo e pequena e ẽtam tornẽnos a deitar ẽ agoa frja. E dahy a* ***duas oras lhe mudaram*** *a aguoa.* [840-845];

e) antes de locução verbal

Nos casos em que há presença de locução verbal, o clítico pode ser anteposto ao primeiro verbo, configurando-se a próclise.

(40) *ha de amdar Sẽpre cuberto da cõserua por que se nã azede. E amtes que se azede* ***o ham de feruer*** *porque se nã dane//.*[l.780-783]

3.6.3.3 Mesóclise

A mesóclise apresenta uso mais recorrente, nas receitas; consiste na colocação dos pronomes oblíquos entre a forma do infinitivo e as formas reduzidas do verbo haver: cantar + hei > cantarei, cantar + hás > cantarás etc. ou cantar = hia (<havia) > cantaria. Só pode ocorrer nessas duas formas de verbo. Usa-se apenas nos casos em que a ênclise não for obrigatória.

Geralmente, aparece vinculada à terceira pessoa do plural, mas pode também ocorrer com a segunda pessoa. Essa colocação parece ter uma forma cristalizada, uma vez que não há divisão ou separação entre o verbo e o pronome pessoal oblíquo átono.

(41) *e poreis huuãs gemas dovos escalfados/ e* ***deitarlheis*** *canella e acuquar pisado por Cima/.* [l. 130-132];

(42) *ẽtã fareis has fformas dos pasteis e* ***mãdalaeis*** *Ao fforno e serão mal cozidas / ẽtã lhedeitareis demtro o leite cozido e depois que forẽ cheos* ***deitarlheis*** *mamtejgua por cima ẽtão* ***mamdarloseis*** *ao forno e como forẽ cozidos per Cima* ***tyraloshão***
[l. 607-614];

(43) *as masas feitas as mais duras e mais altas que se poderem fazer e* ***deitarlheam*** *ali do caldo de qualquer panella* [l. 310-312];

(44) *tomaraõ esta galynha e* ***cozelaaam*** *cõ salsa e coẽtro e ortelam e sebola emtaõ* ***deytarlheam*** *sua tempera de vynagre* [l. 357-359];

(45) *ẽtão lhe deitareis demtro o leite cozido e depois que forẽ cheos* ***deitarlheis*** *mamteigua por cima* [l. 609-611];

O pronome oblíquo *lhe* (< lat. *illi*) é a forma de dativo, por isso assume a função de objeto indireto. Esse pronome não exigia, portanto, o traço [+animado] em seu referente. No exemplo seguinte, o referente é o sintagma nominal *o leite cozido*, que não detém o traço [+animado].

Atualmente, o pronome *lhe* exige a concordância com seu referente de número plural. Não é o que ocorre no estado de língua registrado nas receitas em análise, pois a

composição da regra é variável, ou seja, ora concorda, ora não-concorda. Somente no séc. XVII o *lhe*[14] passou a ter plural, por analogia com os outros pronomes. Até então era invariável. Lat. *lli* > *lli* > *lhe.*

(46) *lançenlhe sall que for neçesario e seja cozido por que se desfaça milhor ẽtão tomem as* ***tegellas*** *e* ***deitemlhe*** *cantidade de dous rrẽs de manteiga cozida e com ha a manteiga* [l. 676-680];

(47) *rreceita dos pastes dos pombinhos tomarão os pombinhos e* ***darlheam*** *hũs golpes* [l. 304-305];

Neste caso não há concordância, ou seja, o referente *as tegellas* (exemplo 46) é retomado por pronome no singular: *lhe*, no exemplo 47, o pronome mesoclítico também não concorda com o antecedente *pombinhos.* Esse registro nos permite afirmar ser anterior ao século XVII, pois o *lhe* proveniente do latim *illi* (dativo de *ille*), passou a ter plural *lhes,* por analogia com outros nomes, até então somente o *lhe* singular era registrado.

Nas receitas, normalmente, os clíticos são assimilados à cadeia fônica vocabular, sendo incorporados como parte do vocábulo. Assim sendo, apóiam-se na tonicidade de palavras próximas.

(48) *tomaraõ meia duzia douos e batidos crara e gema* ***deytarlhos es*** *por syma... cõ huãs poucas de brasas* [l.445-448];

(49) *pera Se Cozer a galynha porque lhe nã haõ de tornar a deitar mais agoa/ e desque ffor acerqua Cozida* ***deitarlhão*** *os adubos* [l. 55-59];

Levando em consideração as leis fonéticas, na mesóclise o *-r* é assimilado pelo /*-l* /, tornando-se / *ll* /, para em seguida ocorrer a simplificação, no entanto, no texto há exemplos em que essa assimilação não ocorre.

[14] Em *Os Lusíadas* e mesmo mais tarde, ainda se encontra lhe, quer para o singular, quer para o plural. (Said Ali, 1964, 94)

(50) *porão os quartos dos marmellos e as dos ovos e dos tutanos E deitarão outra Camada dacuquar e canella / e ẽ cima huũa pouqua de mamtejga e hũu tamanyno de Sall ẽtão o cubrjreis cõ sua tapadeira e* ***mamdarlloseis*** *ao fforno ẽtão lhe deitareis hũua pouqua de mãtejguua por Cima como ffor meio cozido e huũa pouqua daguoa de froll ou Rosada / E deixayo cozer* [l. 543-554];

3.6.4 Pronomes indefinidos

Os pronomes indefinidos sempre se referem à terceira pessoa do discurso, porém de uma forma vaga, imprecisa ou genérica.

No documento em estudo, esses pronomes são freqüentes, pois assumem acepções diversas de acordo com a colocação na estrutura frasal.

O pronome indefinido *todo*, no português arcaico é usado com valor de *tudo*. Para Said Ali (1964, p.118), esse pronome pertence à língua desde os tempos mais remotos e assume a acepção de totalidade ou completamente, antepondo-se ou pospondo-se a nomes previamente determinados, como se pode perceber nos exemplos, abaixo:

(51) *tereis huũa sartãa cõ mãteygua ao ffoguo e frygilaeis/ nesta mãteyga* ***toda*** *e tomareis fatias de pãao e farlheis outro tãto* [l. 72-75];

(52) *e das banhas do porquo fresquas deretjdo e lamcado no pão e acuquar deRetido/ E aguoa de frol/ llãçado demtro* ***todo*** *amasado ẽtão ẽchereis as murcellas* [l. 140-144];

(53) *ẽ huã tigela de fogo nova e ẽtaõ ẽtre huã talhada e a outra do coelho poraõ huã de toucinho e despois que for* ***todo*** *asy posto nesta tygela e o adubo deste coelho a de ser crauo e asafram* [l.434-438];

(54) *deitemlhe os peseguos dẽtro hũa duzia de cada vez e como feruerẽ hũu pouquo lamcemnos em aguoa frja. E os que se nã pelarem tornẽnos a cemrada. E des que forẽ todos pelados. deitaloshão ẽ aguoa frja/. tenhão temto que se nã Recozão na cẽrada. pelemnos asynha e como forẽ tirados a limpo de* ***todo*** *deitalosão em quatro ou cimquo aguoas tirados de hũa e dedeitados ẽ outra* [.l. 828-838];

(55) *ẽtã despois que feruer e que se ajumtar toda aquela cogidade tirẽno do foguo e escumehõ e coẽho e ẽtã ponhãno no põto pera o que qujserẽ e se nã ffiquar bẽ limpo tomẽ hũ ovo ẽ hũa pouca daguoa e torẽlhe a deitar as escumas/ E como dejtar escumas aluas he limpo de* ***todo****/.*[l. 1182-1189];

Apesar do registro do pronome indefinido *todo* assumir a acepção do indefinido *tudo*, este pode funcionar como aposto recapitulativo, pois refere-se a todas as coisas mencionadas anteriormente. Pelos exemplos, nota-se que o pronome refere-se a ingredientes mencionados anteriormente.

(56) *huũa Colher de mamteygua e Crauo e acafrão e pimemta. E gemgibre e Coemtro seq^{o} e Cumo de limões ou da graco* ***tudo*** *Jumto* [l. 07 - 11];

(57) *tomarão quatro ovos e acuquar e farjnha que Sera cimq^{o} colheres de prata ẽ huũa escudela* ***tudo*** *batido e tomarã huũa tigelynha de baro* [l. 621-624];

(58) *tomareis huũa g^{a} crrua. e falaeis ẽ pedacos ẽtã metelaeis ẽ hũa panela e tomareis cebola e salsa/ coemtro e ortellãa* ***tudo*** *verde e segaloeis cõ pera Salada e cõ duas Colheres de mamteygua e huũa talhada de toucinho tamanho Como m^{o} ovo E* ***jsto tudo*** *demtro na panela cõ ha galynha.*[l. 45-53];

(59) *tomareis hũua duzia douos e cozeloseis cõ a casca* (...) *tomarão hos tutanos que ja estarã pasados por huũa feruura e cortalosão muyto meudynhos e asy os ovos ẽtam canela e acuquar muyto pisado e peneyrado e misturarão* ***tudo jsto*** *cõ os tutanos e os ovos* [l. 83-91];

Há inúmeros registros, nas receitas, com os pronomes indefinidos *nenhum e nenhuma*, principalmente com a forma arcaica, expressando o sentido negativo, esses são enfatizados pela anteposição ou posposição do advérbio de expressão negativa *não* ou *sem*.

(60) *e* ***nã*** *lhe darão outra cousa* ***nenhuuã a comer*** *se nã titelas de cagados cozidos e ceuada cozida* [l. 174-175];

(61) *lançenlhe todas as gemas e soo hũa crara e amasem tudo muito bem que* ***não*** *tenha* ***nenhũ*** *gragulho de queigo e fação hũa maça de trigo branquo ou de farinha muito boa e muito bem coada pella pineira duas outras vezes* [l.704-710];

(62) *Então cortaloam aquele miolo* ***sem*** *pele* ***nenhuã*** *emtalhadinhas e pera hũ arratall tomaraõ huã duzia e m^{a} de gemas douos* [l. 199-201];

(63) *tomaraõ a carne do carneiro ou do porquo fresquuo e picalaam muito picada como pera os pastes e mais se mais poder ser e laualaaão e deitalam em huã panela e* ***não*** *a de ter oso* ***nenhũ*** *e deitarlheam huã pouca dagoa e deitarlheam no cozim^{to} hũ pedaço daçuquar E hũ pedaço de manteiga e agoa seja pouqua e despois de cozida deitarlheam hũ pequeno de adubo e de crauo e out^{o}* ***nenhũ naõ*** *e despois de cozido*
[l. 214-221];

(64) *deytarlheam ẽ lugar de manteiga azeite muito bom que* ***não*** *tenha* ***nenhũ*** *saibo e despois de afogada* [l. 278-280];

O pronome indefinido afirmativo *algum*, *alguma* sempre antecede o substantivo razão pela qual desempenha uma função adjetiva, mas em posição de determinante. Semanticamente pode indeterminar a quantidade de vezes que uma ação deve ocorrer ou a indefinitude de um nome.

(65) */ e tirẽno* ***algãs*** *vezes homde de ho ar porque se ffaz aluo* [l. 1411-1412];

(66) *e Seja sempre no ffoguo bramdo e Seja Sempre no ffoguo mexido pera hũa parte/ e tirẽno* ***algãs*** *vezes homde de ho ar* [l. 1409-1412];

(67) *E Se a carne ffor muy^{to} magra dejtarlheão* ***algũa*** *carne de porquo guorda /.*
[l. 166-169];

3.6.5 Pronomes relativos

Os pronomes relativos têm como objetivo a boa articulação das frases e textos, por isso retomam seus referentes, que são obrigatoriamente colocados em posição imediatamente anterior a eles. Do ponto de vista do contexto seguinte, esses pronomes iniciam oração subordinada adjetiva. No tratado de cozinha, seu emprego é muito comum tanto em função explicativa quanto em função restritiva.

(68) *E jsto tudo demtro na panela cõ ha galynha ẽ cõtudo bẽ afogada e desque for afogada deitarlheão aguoa* ***quamta*** *abastar pera Se Cozer a galynha* [l. 52-55];

(69) *e as tigellas* ***quantas*** *se emchem destes ouos e farinha e se forem duas deitarão as dez de lleite e se forem menos ou mais perfarão tudo do leite* [l. 670-673];

(70) *e asy mesmo ẽ syma lhe poem outr^{o} folham^{to} dos ditos bolinhos porque fycaõ asy mais folhados e naõ estaõ no forno mais que* ***quanto*** *se coze a maca por que vay a carne ja mea cozida de casa* [l.342-346];

(71) *E os ffarteẽs dacuquar hão de leuar a metade de mel e a metade dacuquer/ e amẽdoas ou pinhões* ***quall*** *lhe qujserem lamcar/* [l. 1346-1349];

O pronome qual, no exemplo (71), presta-se a avivar uma noção enunciada pouco antes, seu objetivo é evitar o sentido ambíguo em períodos com orações subordinadas adjetivas. Assume, também, a mesma acepção do relativo *quanto*, pois a quantidade de amêndoas ou pinhões a ser acrescentada à receita fica invariavelmente a critério de quem executa a receita, daí sua vagueza.

3.6.6 Pronomes demonstrativos

Os pronomes demonstrativos *este*, *esta*, *esto* (mudando-se a última forma mais tarde para *isto*) são oriundos do latim *iste, ista, istud,* e são usados para indicar a noção de proximidade em relação à pessoa que fala. O contrário se dá com o demonstrativo *esse, essa, isso* oriundos de *ipse, ipsa, ipsum,* que indicam a distância em relação a quem fala.

Said Ali (1964, p.103-104) considera os pronomes demonstrativos com função puramente dêitica[15], servindo para indicar a situação de pessoas ou coisas e o momento da ação em relação à pessoa que fala, no entanto esse demonstrativo pode desempenhar outro papel na linguagem: pode referir-se às palavras enunciadas anteriormente (*anafórico*) ou às que ainda serão anunciadas (*catafórico*).

Para Bechara (1977, p.266), as palavras *mesmo* e *tal* também apresentam esse valor de demonstrativo anafórico.

Nas receitas, em estudo, são muitos os registros dos dêiticos anafóricos e catafóricos, conforme os exemplos ilustram:

(72) *cozerão cada dia huũ em* ***agoa*** *que nã Seja muyta E depois de mu*^{to} *Cozido que Se dylha desfaloão e apertalloão cõ huuã Colher que ffique toda a vertude em aquelle caldo e ẽtão coẽ aquele Caldo e tornemno ha panella e deitemlhe huã Colher da cuquar Rosado e depois que feruer hũu pouquo torẽno a coar e deyno na Cama a quem ho ouuer de tomar e durma sobre elle e nã hade Ser Cozido senam na agoa* ***tal*** //
[l. 181-194];

(73) *asaraõ os laparos meos asados e tomarão os ouos batidos nuã tyjela cõ crara e jema e os ovos deytarlheaõ asuquar que o faça doces e asy mesmo a g*^{a} *esbarada e como* ***estes laparos*** *senaõ quaõto a g*^{a} *leua as fatias pasadas pelo acuquar* [l. 401-405];

(74) *despois de cozido tiralaam* ***deste*** *caldo temdo acola huã duzia dovos com crara e gemas batidas doçes e emtaõ tomares* ***eses*** *ouos e teres acola huã sartam cõ huã pouca de manteiga sobelo boralho e despois da mãteyga quente deitares a metade daquelles* ***daqueles*** *ovos que temdes batidos* [l. 221-227];

(75) *Esta he a rreceyta da galynha cozida e ẽsopada tomarão* ***esta*** *galynha e cozelaaam cõ salsa e coẽtro e ortelam e sebola* [l. 356-358];

(76) *tomareis ho peito de huũa galynha preta e poloeis a cozer Sẽ sal senã na agoa* ***tal*** *e a de ser nã mujto cozida* [l. 559-561];

[15] Dêitico é um termo do grego bastante usado na lingüística moderna.

(77) *depois que o aRoz estiuer cozido com leyte e temperado como hadestar e fryo / tereis batidos dous ovos cõ hũa colher de farynha / e tomareis do aRoz que ja estara ffrjo e deitaloeis* ***neste*** *ovos que ja tereis batidos / E depois de mujto bẽ Reuolto* ***neses*** *ovos tereis a sertã cõ mãtejgua muyto feruẽdo ẽtam cõ ha colher ffareis os bocados e camanhos qujserdes* [l. 638-647];

(78) *tomaraõ* ***este*** *calldo e deytaloaõ ẽ huã pucara e poloam a feruer em outr^{a} e deytarlheam demtro na* ***mesma*** *panela m^{a} duzia douos e com* ***este mesmo*** *caldo dos houos tomaraõ dous pares de gemas duros houos . e batelosaõ e faraõ hũ caldo amarelo e emtaõ tomaraõ a* ***mesma*** *galynha e polaam nũ prato cõ suas fatyas de pão de bayx^{o}* [l.359-366];

3.6.7 Verbo.no tratado

O texto em estudo é riquíssimo no que se refere à categoria verbal, pela própria natureza dinâmica que ele aventa, pois a retórica desses textos procura induzir o leitor à prática, pondo em ação todos os passos sugeridos na receita. Além disso, o processo de alquimia culinária indica, através dos verbos, a passagem de um estado a outro, ou seja, o processo de transformação dos ingredientes *in natura* até o cozimento final . Para demonstrar isso basta fazermos um levantamento dos termos presentes nas receitas desse documento para mostrar os inúmeros processos a que eram submetidos os produtos desde a obtenção até a finalização do preparo: *abafar, abrir, acabar, achar, acrescentar, afogar, alardar, amassar, aparar, apartar, aquecer, arrebentar, assar, atar, baixar, bater, biscoitar, bolir, borrifar, candilar, clarificar, coar, coalhar, cobrir, começar, corar, cortar, cozer, decoar, deitar, delir, derreter, desapegar, desfazer, despegar, embeber, emborcar, embastecer, emborcar, enfarinhar, engrossar, enrolar, engelar, enxugar, escalfar, escolher, escorrer, esfriar, espetar, estender, fatiar, ferver, frigir, fritar, furar, joeirar, juntar, lançar, lavar, limpar, mexer, misturar, medir, minguar, moer, oitavar, partir, pelar, peneirar, picar, pisar, provar, quebrar, rebentar, recozer, revolver, sovar, temperar, torrar.*

Todo esse elenco de verbos nos mostra o quanto o profissional da cozinha necessitava ser dinâmico para desenvolver uma receita desse documento; isso se torna bastante claro, porque o texto procura transmitir os conhecimentos de uma forma simples, buscando expor ao leitor, passo a passo, todas as etapas a serem alcançadas até

a finalização do processo, o que nos leva a crer serem as receitas um meio de transmitir certas habilidades para os que não têm prática nem destreza para aprenderem a lidar com essa arte.

Levando em consideração essa riqueza verbal, em todas as receitas, a noção temporal se faz presente, pois o copista se utiliza de tempos verbais como opção para descrever a seqüência de eventos em relação ao ato da escrita e os outros eventos a serem realizados na linha do tempo. Ao manifestar um desejo através de uma forma verbal no tempo futuro, projeta-o adiante, implicando que sua realização será posterior ao momento do registro escrito. Nessa exposição temporal, o copista projeta uma variedade de moções modais: volição, obrigação, presente nesse momento, pois o futuro é de natureza incerta, não é possível estabelecer o valor de verdade da proposição contida no momento da enunciação, pois não será possível precisar se o evento será realizado ou não.

Nas receitas em estudo, o tempo verbal mais utilizado é o tempo futuro, seja na forma sintética ou na forma composta, e a pessoa gramatical que tem o maior número de regristros é a terceira pessoa do plural; porém esse registro é alternado com a segunda pessoa do plural, como exemplo na *receita do manjar branco* [l. 558] e n*a receita da tortora* [l. 224-225]. Além da 3ª e 2ª pessoa do plural há um amanuense que faz o registro da receita utilizando a segunda pessoa do singular : *A receita dos tutanos* [l.194].

Mesmo sendo o futuro do presente do indicativo predominante, nas receitas, há, também, registro de formas com futuro composto do subjuntivo : *desde que* ***tiuerdes feito*** *os canudos que quiserdes* [l.503-504]. O uso do tempo verbal no futuro do indicativo expressa uma relação de posteridade entre o momento do enunciado e o tempo da ação a realizar-se, esse tempo verbal era usual em textos desse período.

Nos textos em estudo, o emprego das formas sintéticas de futuro são em menor quantidade em relação às formas perifrásticas. É comum as formas compostas serem registradas com a inserção do pronome átono, formando próclise, ênclise ou mesóclise, sendo esta mais recorrente; com isso percebe-se ainda a noção da existência da forma verbal composta, já iniciada no latim vulgar.

Há, no tratado, uma freqüência de mesóclise ligada ao verbo, esse registro era muito comum nos manuscritos dessa época, pois era possível que o copista entendesse essa forma como uma palavra cristalizada Ex.: *E deitarlheão sumo de limões* [l. 59-60]; *e desque for acerqua cozida deitarlhão os adubos* [l. 57-59], neste exemplo, o registro

da mesóclise é cristalizada e passa a assimilar a vogal - *e* - do pronome, no entanto, o mesmo copista, por vezes, separava o verbo + de + infinitivo ou até nem registra o *h*- do verbo haver como em : *E a perdiz adeser ẽfarinhada* [l. 39-40]. Essa junção é comum à mesóclise e êclise, porém quando há ocorrência da próclise dificilmente ou nunca o pronome átono aparece colado ao verbo : *desque for afogada deitarlheão aguoa quamta a bastar pera Se cozer a galynha porque* ***lhe nã haõ de tornar a deitar*** *mais agoa/* [l. 54-57].

Nesse documento, as formas sintéticas e perifrásticas convivem lado a lado, sendo que haver + infinitivo parece ser mais popular.

3.6.7.1 Grafia das formas verbais

O registro das formas verbais, no tratado, é bastante interessante, porque há registros muito próximos do falar popular, como por exemplo, verbos com a prótese de *a*- como em: *abastar*, *alimpar*, *ajuntar*, *alevantar* etc., porém outros sofrem aférese da vogal como em : *cresentarem* [l.756]. Esses fenômenos são comuns à fala popular, sendo possível que isso ocorra porque os textos foram escritos por copistas de níveis distintos de instrução, permitindo-nos inferir que as receitas do documento retratem um recorte da língua viva da época, além de ter cada uma sua própria história textual, pois os enunciados reproduzidos na documentação querem transmitir um significado em que a estruturação do texto está de acordo com as regras de uso, utilizadas na época.

3.6.7.2 Futuro verbal nas receitas

Estudar um estado de língua do passado em uma abordagem, que envolva explicações diacrônicas como ponto de partida para explicitação do funcionamento dos dados, seria talvez a mais usual.

No texto em estudo, o tempo de futuro do indicativo é freqüente e para verificar se essa forma permanecia nas obras posteriores, foram consultadas várias publicações portuguesas sobre a culinária, dentre elas as mais antigas : *A arte nova e curiosa para conserveiros confeiteiros e copeiros, Arte de cozinha dividida em tres parte* e *Comeres de Lisboa - um roteiro gastronômico*. Dessas apenas a primeira utiliza-se de formas verbais no futuro do presente do indicativo. Assim, percebe-se que não só os tempos verbais foram alterados, mas a própria estrutura do texto, pois a organização dos textos

mais recentes é composta de: lista dos ingredientes e o modo de preparo, o que difere das receitas do tratado em estudo, pois a estrutura delas é em forma de texto, os ingredientes são citados de acordo com a necessidade de uso para o preparo da receita.

Nos textos culinários, atualmente, a forma do indicativo futuro caiu em desuso, apenas são utilizadas formas verbais no modo imperativo, pois este tem como objetivo levar à concretização de uma determinada ação ou comportamento. Enquanto o tempo futuro expressa uma forma mais polida e está pautada no provável, não sendo possível a certeza do valor de verdade da proposição contida no momento da enunciação, a forma imperativa é mais enfática, procurando impor o que realmente deve ser feito.

É perceptível que não só nas receitas culinárias, atualmente, o tempo futuro sintético esteja em declínio, pois no trato informal o uso do presente com o auxílio de outra categoria gramatical é bastante utilizada para formar o futuro analítico podemos citar: *Vou amanhã fazer o trabalho*. Dessa forma é possível que o futuro verbal sintético esteja mais voltado para o registro escrito formal.

3.6.7.3 Expressões e formas imperativas

As formas verbais no modo imperativo têm um registro bastante reduzido no texto, pois fica claro que, para a época, era usual o registro do futuro do indicativo.

IMPERATIVO AFIRMATIVO

(78) *e trazeloeis aSy sem A pegar pelo tacho loguo he cozida/ E pera mjlhor Saberdes* ***tomay*** *hũa mostra ẽ hũua colher* [l. 1145-1148];

(79) *tomaraõ os pombinhos e darlheam hũs golpes* (...) *cõ seu agraco se naõ for em tempõ dagraco sumo de limaõ ẽtaõ* ***metei*** *os pombinhos demtro nestas masas com suas sapadouras em syma*./ [l. 305-316]

USO DO INFINITIVO COMO IMPERATIVO

(80) *e a de ser a folha taõ delgada como dos pasteszinhos de tutanos e esta folha naõ a de ser partyda em pedaços senão emteyra e despois destemdida* ***cortarlhe*** *as bordas que fiquem rredomdas* [l. 321-325];

Esse torneio apresenta alguns exemplos já no latim e ainda hoje é comum no italiano, sobretudo em sua forma negativa, como *No fumare qui!*

3.6.8 Advérbio

O advérbio é a palavra capaz de caracterizar o processo verbal, indicando circunstância em que esse processo se desenvolve; os de intensidade podem ainda modificar os adjetivos e advérbios.

Nas gramáticas normativas do século XX, com relação à posição dos advérbios nas sentenças, é informado que advérbios têm sua posição ideal e prototípica como a última posição na sentença. Esse seria o argumento para que não se empregassem vírgulas nesses casos, haja vista sua posição original. Caso essa ordem fosse alterada, então teríamos uma sinalização com o uso de vírgula. Procedimento similar adota-se com relação às locuções adverbiais.

No texto em estudo, que foi produzido na passagem do século XV para o XVI, as expressões adverbiais antepõem-se ou pospõem-se ao verbo, sem que seja possível fixar parâmatros.

(81) *e pera esteis pasteis Serẽ muyto mais Saborosos deitarão* ***na massa*** *A Carne Crua* [l. 28];

(82) */ e tirẽno algãs vezes* ***homde*** *de ho ar porque Se ffaz aluo* [l. 1411-1412] ;

(83) *e semper hade ser o tacho* ***omde*** *amdar acucar e a fferuura ha de Ser como quãdo nace Agoa ẽ hũua ffomte* [l. 1284-1288];

(84) *deitarlhem huã colher de manteiga de vaqua ou de porquo* ***ẽtaõ*** *quaõdo o poserem nos pratos deytarlheam huã pouca de canella por syma* [l.301-303];

Os advérbios em *-mente* formaram-se já em latim vulgar com locuções de ablativo, em que *mente* figurava ainda como substantivo precedido do adjetivo caracterizador: *intrepida mente respondeo* (= respondeo com ânimo intrépido). Depois, os dois nomes foram unidos resultando em uma expressão adverbial: *intrepidamente* . Maurer (1959, p.163) afirma que, *mente*, às vezes se dá como criação vulgar, no

entanto, no romance ocidental, essa forma torna-se estritamente literária, deixando, naturalmente escassos vestígios nas línguas vulgares. Essas formas tornaram-se mais conhecidas pela influência francesa das novelas de cavalaria, devido o uso ser abundante. (LAPA, 1998, p, 221) Entretanto, ainda no século XV, são encontrados vestígios da palavra - *mente* estando separada, como ocorre na *Demanda do Santo Graal*.

Em todas as receitas estudadas foi encontrado apenas um registro do advérbio de base nominal, em que o adjetivo próprio é acrescido do sufixo *–mente*; no entanto observa-se que, na série em que aparecem vários advérbios, somente o último seria acrescido do sufixo *–mente*; porém isso não ocorre no exemplo abaixo.

(85) *tomarão a vaqua a polpa sem osos e nõ da posta de fora por que he muito dura e picalaam muito picada e deitarlheam cheiros segados asy* ***propriamente*** *como pera salada e sua sebola muito meuda* [l.275-278];

3.6.8.1 Locução adverbial com função delimitadora

Nas receitas é bastante comum o registro dos advérbios pronominais demonstrativos arcaicos, basta observarmos os exemplos abaixo.

(86) *huuã talhada de toucinho tamanho* ***como*** *meio ouo* [l. 50-51]; (delimitando quantidade)

(87) *e desque ffor* ***acerqua*** *Cozida deitarlhão os adubos* [l.57-58]; (delimitando qualidade/estado)

(88) *E na deradejra aguoa darão huũa feruura e os pesegos no tacho ẽ outra aguoa que este* ***hy*** *feruẽdo* [l. 839-841]; (advérbio de lugar = aí)

(89) *hão de Ser bõos pesegos* (...) *E desque forẽ todos pelados . deitaloshão ẽ aguoa frja /.tenhão temto que se nã Recozão na cẽrada .pelemnos* ***asynha*** *e como forẽ tirados* ***a limpo*** *de todo deitalosão em quatro ou cimq^{o} aguoas tirados de hũa e deitados ẽ outra* [l. 823-838]; (indicando tempo e modo)

(90) *hos limões* (...) *lamcẽ os* ***loguo*** *ẽ agoa frja aSy como forẽ cozemdo aSy os tirẽ e lamcẽ nos ẽ aguoa frja E desque forẽ todos cozidos laualosão de demtro muyto* ***paso*** *. E nã nos abrão e tirẽlhe o miolo todo muyto limpos* [l. 865-877]; (indicando tempo)

3.6.9 Conjunção

As conjunções são elementos que marcam a natureza da relação entre proposições, em um mesmo enunciado. No texto em análise, encontram-se conjunções coordenativas e subordinativas; trataremos apenas das que são mais freqüentes nas receitas.

CONJUNÇÕES COORDENATIVAS

Em todas as receitas, a conjunção coordenativa aditiva se faz presente, pois indica a adição de ingrediente ou a seqüência de ação contínua.

CONJUNÇÕES SUBORDINATIVAS

a) CONJUNÇÃO CONCESSIVA

(91) Ex.: *E desta propria tẽpara Se ffazẽ os da galynha E tã bẽ Se ffazẽ pasteis de panela desta tempara /* ***Saluo que*** *ha g^{a} ha de ser ffeita ẽ pesas e cada pesa Sobre sy* [l. 22-27];

b) CONJUNÇÃO COMPARATIVA

(92) *tomarão huũa perdiz mal asada e falaão ẽ pedaços* ***asy como*** *a cortão pera comer* [l. 31-33];

c) CONJUNÇÃO FINAL

O emprego da palavra *porque* é bastante freqüente para designar fim .

(93) *tomarão As peras ou codornos que nã Sejão muyto maduros Se nã pouq^{o} Sobre ho verde sẽ nenhũa comedura de bicho nẽ sejão apedrados nẽ macados senã mujto lisos e muyto sãos* ***por que*** *fiquẽ ffermosos* [l. 895-900];

(94) *tirarlheam a tripa sobre huã tegela noua* ***porque*** *caya o samgue* [l. 265-267];

(95) *bolo Redomdo demtro* ***porque*** *não fure o fundo* [l. 337-338];

(96) *e a de ser nã muy^{to} cozida* ***por que*** *se posão tirar As feuaras emteiras* [l. 561-564];

d) CONJUNÇÃO EXPLICATIVA

(97) *deitarão canella e ACuquar pisado por cima e daloshão a comer a mexia* ***pois que*** *o trabalho he Seu/ E Se os nã comer nã sam bẽ ffeitos/.*[l. 103-107];

e) CONJUNÇÃO TEMPORAL

(98) *pera Se Cozer a galynha porque lhe nã haõ de tornar a deitar mais agoa/ e* ***desque ffor*** *acerq^{a} cozida deitarlhão os adubos/* [l. 55-59];

(99) *hũua posta de toucinho e Seuus cheiros com Carneyro e Seus adubos e* ***desque for*** *a galynha muyto bem Cozida e temperada cõ seu sal.* [l. 120-123];

(100) *hão de Ser bõos pesegos* (...) *E ham de Ser tam cozidos que pase o alfinete por eles como por masa. E* ***como forẽ tirados*** *desta aguoa quẽte deitẽlhe sua conserua* [l.823-854];

(101) *deitarlheão ho diacidrão e estara sobre o foguo ate que tenha põto e tomarã amostra do acucare ẽ hũa tigela daguoa e* ***como se*** *ajũtar esta mostra* [l.1043-1048];

f) CONJUNÇÃO PROPORCIONAL

(102) *aparalasham quẽ milhor Souber oitauadas pera fiquarẽ mais fermosas E* ***asy como forẽ aparamdo*** *aSy as deitarão ẽ huũ algujdar daguoa frja* [l. 743 -746];

g) CONJUNÇÃO CONDICIONAL

(103) */E **Se** a carne ffor muy^{to} magra deytarlheão algũa carne de porquo guorda /.* [l.166-168];

3.6.10 Concordância

3.6.10.1 Concordância verbal

Os documentos sob análise integram um momento da história em que a concordância verbal não era rígida ou categórica. Assim, conviviam no texto casos de concordância gramatical e casos em que essa concordância não se manifestava.

(104) *emtão **sera lançados** os outros ouos ate que se misturem todos cõ a farinha* [l. 667-669];

Nesse exemplo não há a concordância esperada; sujeito no plural e verbo no singular: *serão lançados.* Pode ser erro do copista.

(105) ***e os adubos he** crauo e asfram e pimenta e gẽgibre e asede cozer* [l. 285-286];

Sujeito plural com verbo no singular.

(106) *tomarão quatro ovos e acuquar e farinha que **Sera** cimq^{o} colheres de prata* [l. 621-622] ;

A concordância deveria ser: *serão cimquo...*

(107) *amaçala hão cõ cantidade destes ovos que posam ser seis ou sete ate que estee bem desfeito que não tenha nenhuus graunhos e emtão **sera** lançados os outros ouos ate que se misturem todos* [l. 664-669];

Claramente a concordância correta seria : *serão lançados.*

3.6.10.2 Concordância nominal

Nas receitas, a concordância nominal do substantivo com o adjetivo é recorrente, o adjetivo apresenta-se comumente posposto, havendo ainda a intercalação de um determinante do substantivo, como nos exemplos:

(108) *e hũu pouq^{o} de sall E das* ***banhas*** *do porquo* ***fresquas*** *deretydo e lamcado no pão e acuquar deRetido/ E aguoa de frol/ llãnçado demtro todo amasado* [l. 139-142];

(109) *huã* ***tigela*** *de fogo* ***noua*** [l. 434-435];

(110) *asaraõ os laparos meos asados e tomarão os ouos batidos nuã tygela cõ crara e jema e os ovos deytarlheaõ asuquar que* ***o faça*** *doces e asy mesmo a g^{a} esbarada* [l. 401-404];

Há falha de concordância nominal, pois a concordância obrigatória seria: *que o açúcar os* (crara, jema e os ovos) *faça doces.*

3.6.10.3 Concordância da palavra MEIO

A palavra *meio* pode atuar como adjetivo, pronome adjetivo, numeral ou advérbio. Nas receitas, em estudo, essa palavra por vezes assume a função de advérbio, sendo portanto, invariável; no entanto, há vários registros em que o copista flexiona a palavra *meio* concordando-a com o adjetivo modificado.

(111) *ẽ cada pastel metem hũ bolo Redomdo demtro porque naõ fure o fundo do pastel nesta carne daõlhe huã volta no fogo ẽ huã panella porque vay* ***mea*** *cozida pera nõ Sequar o folhamento* [l.337-340];

(112) *asaraõ os laparos* ***meos*** *asados e tomarão os ouos batidos nuã tygela cõ crara e jema e os ovos deytarlheaõ asuquar que o faça doces* .[l.401-403];

(113) *ẽ syma lhe poem outr^{o} folham^{to} dos ditos bolinhos por que fycaõ asy mais folhados e naõ estaõ no forno mais que quanto se coze a maca por que vay a carne ja* ***mea*** *cozida de casa* [l.342-346];

3.6.11 Organização da frase

Oliveira;Machado apontam, além dessas considerações, no aspecto sintático, algumas características do português arcaico, que estão presentes nas receitas:
1)A freqüencia dos períodos longos com o uso da aditiva *e* .

(114) *tomarão Carn^{ro} ou lombo de vaca ou de porquo ffresq^{o} e toucinho velho porque põe Sabor* ***E*** *picaloão cõ cheiros E huũa Colher de manteygua e Crauo e acafrão e pimemta e gemgibre e Coemtro seq^{o} e Cumo de limões ou da graco tudo jumto muyto bẽ affoguado ẽ huũa panella ou tejalla de ffoguo* [l.04-13];

2)Há grande liberdade na ordenação das palavras na frase:

(115) *e desque for tudo por esta ordẽ ffeito poreis a galynha ẽ cima* [l.127-129];

3)Quando na frase uma palavra de sentido negativo precedia o verbo, não se omitia a negativa.

(116) *e* ***não*** *ade ter oso* ***nenhũ*** [l.217];

(117) *depois de cozida deitarlheam hũ pequeno de adubo de crauo e outro* ***nenhũ não*** *e depoes de cozido* [l.220];

3.6.12 Emprego do partitivo

Segundo NUNES (1943, p. cxx) semelhante à língua francesa, o português arcaico empregava *do*, *da*, *dos*, *das*, antes dos nomes de que se designava apenas uma parte, isto é, era normal o emprego do partitivo:

(118) *e tomareis* ***do aRoz*** *que já estara frjo*.[l. 641];
(119) *E* ***desta*** *cõserua toda jumta* [l.1095];
(120) *deitemlhe* ***da cõserua*** *que estiuer mesturada* [l.1116];
(121) *tomarão* ***das banhas*** *do porquo frescas* [l. 140];
(123) *tomẽ* ***de farynha*** *de tryguo bramquo bem pineyrada* [l.1362-1363];

A freqüência, com que os partitivos aparecem neste texto, mostra tratar-se de um torneio comum no português arcaico, completamente perdido no português moderno, ao contrário do francês e do italiano.

3.6.13 Figuras de Sintaxe

3.6.13.1 Pleonasmo

A função do pleonasmo é reiterar a idéia, repetindo a mesma palavra ou idéia, procurando dar maior vigor a um pensamento. Esse fenômeno é bastante usual, no tratado.

(124) *E ẽtam deitarlheis vinagre destemperado cõ agoa/ que cubra m^{a} perdiz/ polaão ẽ cima das brasas a feruer temperada cõ Seu sal e* ***tiralaeis fora*** //. [l.40- 43];

3.6.13.2 Anacoluto

Consiste na mudança de construção sintática no meio do enunciado.

(125) *Tomaraõ a perdis* (...) *E a perdis que está nos ovos doces am de tomar huã tyigela de Real nova* [l. 451-469];

3.6.14 Usos do SE

No texto em estudo, a partícula SE é registrada com bastante recorrência, porém, dependendo do contexto, exerce função diferente. Foram identificadas, no documento sob análise, cinco funções desse termo: partícula apassivadora, índice de indeterminação do sujeito, pronome reflexivo, conjunção condicional e conjunção integrante.

a) partícula apassivadora

A função da partícula apassivadora SE, no período em que foram escritas as receitas, remete a duas regras subjacentes de uso: uma oração em que não há concordância verbal e outra, mais recorrente, em que a concordância é efetivada.

Em termos de língua padrão, o procedimento de concordância adotado na voz passiva sintética deve ser igual à passiva analítica, o que não ocorre no exemplo 129; porém vale lembrar que essa concordância, na prática, principalmente na língua falada dificilmente ocorre, pois é cada vez mais forte a eliminação do plural na passiva sintética.

Ressalte-se que os copistas tinham grau variado de conhecimento da língua.

(126) *des que for afogada deitarlheão aguoa quamta abastar pera* |***Se*** *Cozer a galinha* [l. 54-55];

(127) *de man*^{ra} *que* ***se*** *posão tirar as gemas ẽteyra*s [l.84-85]; (a concordância é efetivada)

(128) *emtaõ cozem como cozem pano e fyqua toda asy alardada e asy mesmo* ***se*** *faz as pospernas de carneyro e laparos e aos coelhos* [l.352-355]; (ausência de concordância)

b) índice de indeterminação do sujeito

(129) *deitarão aguoa de frol e almisquer a de fiquar quãdo* ***se*** *acabar de fazer a cõserua da grosura de mel. e ha de amdar Sẽpre cuberto da cõserua porque se nã azede* [l.778-783]

(130) *e ao out*^{o} *dia lãcarão a cõserua ẽ hũu tacho e darlheão hũa feruura ẽ que* ***se*** *posa cozer hũa pescada fresqua*. [l. 953-954]

(131) *no deradejro destes tres dias acabarão de cozer de todo que pase por elas ho alfinete groso como por masa e as duas feruuras que são dous dias como a tirarẽ do tacho a mãde deitar nagoa fria e no deradejro dia como* ***se*** *acabar de cozer a deitarão na vasilha domde a destar.* [l. 1002-1008]

c) pronome reflexivo

A função reflexiva é própria da partícula SE, como ocorria em latim, isto é, faz refletir sobre o sujeito a ação que ele mesmo praticou. Nos exemplos abaixo, nota-se que não é necessário um sujeito animado para que ocorra a ação, pois no exemplo 133 é a carne que deve ser embebida e no 134 a carne do frangão deve ser cozida de forma que ela mesma se dylha. Isso é interessante porque a *carne* e o *frangão* não poderiam praticar a ação e ao mesmo tempo receber essa ação. Por isso, conta-se com a participação de um agente exterior a ambos. Essa função do pronome reflexivo é diferente da que atualmente se emprega, pois, ao mesmo tempo, que o sujeito deve praticar a ação e receber essa ação, como no exemplo: *o homem cortou-se* [o homem cortou a si mesmo].

(132) *Amasemna muyto bem até que* ***se*** *ẽbeba muyto ẽ a carne* [l. 161-162];

(133) *cozerão cada dia huũ em agoa que nã seja muyta E depois de m^to^ Cozido que* ***se*** *dylha desfaloão e apertalloão cõ huuã colher* [l. 181-184];

d) conjunção condicional

Essa conjunção encabeça uma oração, sinalizando que a oração subordinada deverá expressar a condição necessária para que o evento apresentado na oração principal seja realizado.

(134) *E amdara asy quimze dias. E acabados fiqua feito E* ***se*** *o quiserẽ mujto fermoso tyrẽlhe esta cõserua. E deitem lhe out^a^* [l.774-777];

(135) *a terça parte de farinha e* ***se*** *o queigo puder escusar tanta sera milhor e ho queigo lançenlhe a tres ovos craras e gemas e* ***se*** *for molle ho queygo laçenlhe todas as gemas* [l. 700-704];

d)Conjunção integrante

A conjunção integrante sinaliza que a oração sucedente a ela desempenha uma função integrante em relação ao verbo finalizador da oração principal. Nos documentos analisados, a conjunção integrante permite interpretação ambígua, combinando as

noções de condição e a noção gramatical de introdutora de oração subordinada substantiva, como no exemplo abaixo:

(136) *começarem a quoalhar tornemnas a emcher e pera saberem* ***se*** *he cozida metam pella tigella* [l. 688-690];

3.6.15 A Palavra COMO

Etimologicamente advérbio, a palavra *como* (*quomodo*), já polissêmica desde o latim, assume no documento sob análise outras categorias gramaticais e funções variadas como:

a) conjunção comparativa (locução)

(137) *huũa pouqua de mamtejga que sera tamta* ***como*** *huũa noz ẽ cada tigela* [l. 625-626];

Note-se que nesse exemplo a palavra *tanta* assume a função de intensificador da palavra *como*.

(138) t*omarão huũa perdiz mal asada e falaão ẽ pedaços* ***asy como*** *a cortão pera Comer e polaão Em huũa tigella* [l. 31-33];

(139) *tomaraõ a maca dura asy* ***como*** *paõ de callo e não a de leuar Senaõ agoa e sal e a de Ser esta masa mu*^{to} *souada* [l.318-320];

b) conjunção comparativa

(140) *tomarão a farynha muy*^{to} *bẽ pyneirada e allua/ e nesta ffarjnha farão huũa presa/ e deitarlheão acuquar e mãtejguua a que qujserẽ e huũ par de gemas dovos ẽtão mujto bẽ souado que ffiquem* ***como*** *masa de paão lombardo e estemdeloã* [l. 109-115] ;

(141) *huuã aRoba de carne de porq^{o} dos lombos e das pernas.piquada* ***como*** *pera pastel muyto meudo/ e ẽtam atado ẽ huũa toalha muyto grosa e metida ẽ huũ Sesto* [l.148 -152];

(142) *no deradejro destes tres dias acabarão de cozer de todo que pase por elas ho alfinete groso* ***como*** *por masa e as duas feruuras que São dous dias como a tirarẽ do tacho amãde deitar nagoa frja e no deradejro dia como se acabar de cozer a deitarão na vasilha domde adestar* [l. 1002-1008];

(143) *tomarão a vaqua a polpa sem osos e nõ da posta de fora por que he muito dura e picalaam muito picada e deitarlheam cheiros segados asy propiam^{te}* ***como*** *pera salada e sua Sebola muito meuda* [l.275- 278];

(144) *tomarão a galinha e picalaam* ***como*** *carne de carneiro e com seu toucinho picado e emtaõ poloam ao fogo a cozer* [l. 290 -292];

(145):*tomarão os pombinhos* (...) *deitarlheam seus adubos* ***como*** *deitão os outros pas pastes e teraõ acola as masas feitas* [l.305-310];

c) conjunção temporal

(146) *E deitarlheam ali hũ pouco daz^{te} e polaam cuberta com hũ telhador e* ***como*** *for m^{to} bem afogada deytarlheam muito pouquechinho agua e vinagre E deytarlheam crauo e pimenta e asafram e hũ pouquo de gemgibre* [l. 269-273];

(147) *tomarão a galinha e picalaam como carne de carneiro e com seu toucinho picado e emtão polaam ao fogo a cozer ẽ agoa com seus cheiros e* ***como*** *Feruer temperala com vinagre e sall e despois de cozida que fique pouco caldo e deitarlheam o paõ rralado e feruendo cõ o paõ* ***como*** *Embastecer deitarlheam dous pares douos* [l. 290-297];

(148) *emtão* ***como*** *abayxar a feruura tornalo apor sobre o fogo* [l.463-464];

(149) *tereis as gemas dos ovos batidos com ha crara e deitaloseis no tacho e* ***como*** *leuamtar feruura cõ huma colher mechelosão* [l. 482-485];

(150) *emtão* ***como*** *abayxar a feruura tornalo apor sobre o fogo* [l.463-464];

(151) *oitauadas pera fiquarẽ mais fermosas/ E asy como forẽ aparamdo asy as / deitarão ẽ huũ algujdar daguoa frja E* ***como*** *for acabado daparar teram hũu tacho* [l. 744-748];

Nesse período, a conjunção de tempo *como* concorre com a conjunção de tempo *quando*, sendo a primeira a mais recorrente no documento analisado.

d)Advérbio de modo

(152) *tomarão quatro aRatẽs de marmelos e cimq^{o} dacuquar/ E os marmelos ão de Ser cozidos nagoa ou ẽ acuquar ou* ***Como*** *qujserẽ* [l. 1228-1230];

(153) *fação as almogauanas* ***como*** *quiserem* [l. 714-715];

e) conjunção adverbial proporcional.

(154) *oitauadas pera fiquarẽ mais fermosas/ E asy* ***como*** *forẽ aparamdo asy as / deitarão ẽ huũ algujdar daguoa frja E como for acabado daparar teram hũu tacho* [l. 744-748];

(155) *tomarão As peras ou codornos que nã Sejão muyto maduros Se nã pouq^{o} sobre ho verde sẽ nenhũa comedura de bicho nẽ sejão apedrados nẽ macados Senã mujto lisos e muyto sãos porque fiquẽ ffermosos e aparalosão ao cõprydo que fiquẽ oitauados e aSy* ***como*** *fforem aparãdo os deitarão ẽ agoa frja* [l. 895-902];

É interessante notar que, para gerar a idéia de proporção, são mobilizados o advérbio de modo, somado à conjunção comparativa e o verbo no gerúndio.

Há também outras palavras com função de advérbio, nas receitas, sejam de tempo, lugar ou intensidade, porém, com menor freqüência.

(156) *E despois destes tres dias prouẽ abobora e se nã for* ***ajnda*** *fora da salmoura tornẽ a trazer nagoa frja* [l. 995-998];

(157) *hamde Ser de cidras verdes E as cascas hã de ser sẽ nenhũu miolo e* ***tã*** *delgadas que quebrẽ* [l. 805-808];

(158) *e os marmelos sejão muito bẽ pisados e coados se quiserẽ e ẽtão deitados no acuquar e cozase* ***tão*** *bẽ que Se depida do tacho e como Se asy despedir toda que Se Ajumtã ẽtam he cozida/*. [l. 1155-1160];

(159) *tomarão a vaqua a polpa sem osos e nõ da posta de fora por que he muito dura e picalaam muito picada e deitarlheam cheiros segados asy* ***propiamente*** *como pera salada* [l. 275-278];

(160) *E amdara na aguoa quatro dias ate que seja doce e mudarlheão estas aguoas tres vezes* (...) *E depois que for doce poloão na vazilha* ***hõde*** *Adestar que nam fique muy*^{to} *apertada e porlheam hũu pano na boca e deitarlheão agua feruẽdo que o cubra e estara* [l. 761-768];

GLOSSÁRIO

As palavras são o testemunho de uma cultura, bem como das muitas outras que contribuíram para o enriquecimento da língua portuguesa, porque esta compõe-se de vozes latinas e não latinas, como todas as demais românicas, para conhecermos uma parcela dessa língua é necessário reunir um conjunto de vocábulos ou de termos próprios com o respectivo significado, porque isso nos dará informações mais seguras sobre esta língua em estudo. Esse foi o estímulo principal para a elaboração do glossário referente ao tratado da cozinha portuguesa, pois entender um texto de uma época anterior, nem sempre é uma tarefa simples, pois muitas palavras que causam dificuldade de entendimento, no texto tratado da cozinha portuguesa, são em geral, porque caíram em desuso, enquanto outros sofreram alteração semântica.

Para a elaboração do glossário foram elencados os termos que apresentavam maior dificuldade para entendimento e/ou leitura daqueles, que porventura, pudessem interessar-se em ler as receitas desse tratado, essa é uma tentativa de torna o documento acessível a um número maior de interessados, buscando também evitar equívocos da fonte, pois mesmo que um grande número de palavras estejam dicionarizadas, algumas têm sentido específico nesse documento, para auxiliar esse trabalho estabeleceu-se como critério consulta sistemática aos dicionários: *Dicionário de lingüística e gramática referente à língua portuguesa* de Joaquim Mattoso Câmara Jr, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana* e *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana* de Joan Corominas, *Dicionário Geral de sinônimos e locuções da língua portuguesa. reunindo a sinonímia e as locuções de dezessete dicionários com seus significados nas ordens direto e inversa* de Agenor Costa, *Tesoro de la lengua castellana o espanola* Sebastian de Covarrubias, *Dicionário da literatura Medieval Galega e Portuguesa*, organizado e coordenado por Giulia Lanciani e Giuseppe Tavani, *Dicionário de sinônimos e antônimos da língua portuguesa* de Francisco Fernandes, *Novo Dicionário da Língua portuguesa*, Aurélio Buarque de Holanda, *Dicionário Houaiss da língua portuguesa* de Antônio Houaiss e Mauro de Salles Villar, *Grande dicionário da língua portuguesa* e *Dicionário etimológico da língua portuguesa: com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados.*de José Pedro Machado, *Dicionário da línguaportuguesa especialmente dos períodos medieval e clássico* de Augusto Magne, *Dicionário de sinônimos* de Antenor

Nascentes, *Elucidário das palavras, termos e frases* de Frei Joaquim de SANTA ROSA de VITERBO, *Grande dicionário da língua portuguesa* de Antonio de Morais Silva, *Romanisches etymologisches Wörterbuch* de W. von Meyer Lübke, Vocabulário portuguez e latino do Padre Raphael Bluteau.

As palavras do glossário estão dispostas em ordem alfabética, sendo composto por 168 verbetes, as entradas são registradas de acordo com a grafia constante nas receitas, quando esta for diferente da forma dicionarizada usa-se uma barra para separar o registro dicionarizado, ao lado do verbete é incluida a quantidade de ocorrência em todas as receitas, a informação da classe gramatical, definição dicionarizada mais próxima da que aparece no texto, em caso de não ser igual a acepção do texto, procurou-se formular uma definição de acordo com o contexto do tratado, etimologia e formação histórica, forma em algumas línguas românicas e o contexto em que o vocábulo está inserido, acompanhado da respectiva localização.

A necessidade para a elaboração desse glossário se faz porque a significação de uma palavra é a informação mais freqüente procurada por um leitor e o sentido das palavras acompanham as transformações sociais ao longo da história conservando em suas nuances e conotações muito dessa história.

abafar (03)

V. Cobrir para manter o calor; diminuir ou fazer cessar a evaporação de.

A etimologia é a- + *bafo* + *-ar*. Formação histórica séc. XV *abafar*, *abaffar*.

Para Houaiss é antepositivo, do português *bafo* (século XIV), através de uma onomatopéia *baf*, ruído interlabial de escárnio, que remontaria ao latim vulgar *baf(f)a*: no romeno *bafa*, italiano *afa*, catalão *vaf*, espanhol *baho*, no português *bafo*, com expansão no judeo-espanhol; a cognação portuguesa inclui, sempre sob o radical *baf-*, *abafa*, *abafação*, *abafadela*, *abafadiço*, *abafado*, *abafadoiro/abafadouro*, *abafador*, *abafadura*, *abafamento*, *abafante*, *abafar*.

No tratado em estudo é possível citar:

(01).*cheyros atados ẽteyros dẽtro e ẽtaõ* ***abafarão*** *esta panela com hũ testo em riba*.[l.422-423]

abastar (02)

V. Guarnecer(-se) do que é bastante, daquilo de que se necessita; abastecer(-se).

A formação da palavra é *a-* + *basto* + *-ar* . *Bast-* é um antepositivo, do latim vulgar **bastare* 'levar, suportar, bastar, ser bastante, ser suficiente', do grego *bastázó* 'levantar e levar um fardo', presente no vernáculo desde o século XIV.

Cita-se como exemplo no tratado:

(02).*tomareis huũa galinha crrua . e falaeis em pedacos entã metelaeis em hũa panela e tomareis cebola e salsa / coemtro e ortellãa tudo verde e segaloeis com pera Salada e com duas colheres de mamteygua e huũa talhada de toucinho tamanho como meio ovo E jsto tudo demtro na panela com ha galynha em contudo bem afogada e desque for afogada deitarlheão aguoa quamta* ***abastar*** *pera Se cozer a galynha porque lhe nã haõ de tornar a deitar mais agoa*.[l. 45-57]

acerqua / acerca (01)

Adv. Quase, a pouca distância, perto, próximo, vizinho.

A origem da palavra acerca é controversa; segundo J Pedro Machado (1991) seria do latim *ad cìrca*, tornado **accirca*; *cìrca* que significava ' à volta, nas proximidades, à roda de '; Caldas Aulete (1964) confirma ser do latim *ad cìrca* para a locução *a cerca*, acrescentando a informação que "não convém distinguir graficamente o advérbio *acerca*

do elemento *acerca* (na locução *acerca de*), visto que ambos são uma e a mesma palavra. A locução, como o advérbio é corrente nos autores antigos, e representa desenvolvimento de significado do advérbio. A distinção gráfica induz a uma distinção semântica que o advérbio e a locução nunca tiveram". Formação histórica séc. XIV *aaçerca de*, séc. XV *aserqua de* e *açeerca*.
O significado que melhor se aplica, no tratado, é quase:

(03).*E jsto tudo demtro na panela com ha galynha em contudo bem afogada e desque for afogada deitarlheão aguoa quamta abastar pera Se cozer a galynha porque lhe nã haõ de tornar a deitar mais agoa /e desque for* ***acerqua*** *cozida deitarlhão os adubos / E deitarlheão sumo de limoẽes e depois que for muyto bem cozida tomareis huũ paão e fatyaloeis em huũ prato e deitareis a galinha em cima* [l.52-62]

acuquar rosado/ açúcar rosado (01)
S.m. açúcar de cor escura, de cor semelhante ao açúcar mascavo.

(04).*então coem aquele caldo e tornemno ha panella e deitemlhe huã colher* ***da cuquar Rosado*** *e depois que feruer hũu pouquo tornẽno a coar.*[l. 186-190]

adubos (07)
S.m. Condimento usado em iguaria para dar-lhe sabor especial; tempero.
A palavra adubos tem como raiz *dub-* que é um antepositivo, do fracês. *adouber* 'armar cavaleiro (1100), equipar, aparelhar, arranjar, por extensão preparar, temperar (como regionalismo)', provavelmente do antigo baixo frâncico **dubban*, deduzido do antigo frísio *dubba* 'bater', pois, na acepção primeira, os cavaleiros recebiam uma batida de espada no ombro, para serem armados); malgrado a diversidade dos domínios dialetais em que se manifestou o verbo *adouber*, em todos, o sentido generalizado foi de 'acomodar, arranjar, pôr em estado, repor em bom estado'; o espanhol *adobar* aparece no Cid; o italiano *addobare* é também temporão; a cognação vernacular registrada desde as origens da língua, inclui *aduba*, *adubação*, *adubada*, *adubadela*, *adubado*, *adubador*, *adubadura*, *adubagem*, *adubamento*, *adubar*, *adube*, *adubeira*, *adubeiro*, *adúbio*, *adubo.*

No texto em esto os adubos são: pimenta, cravo, canela, açafrão, gengibre e coentro. É uma palavra em desuso com essa acepção, pois foi suplantada pela expressão tempero. Atualmente a palavra adubos é utilizada para designar as substâncias como: estrume, produto mineral ou químico, para fertilizar o solo.

(05).*hũua posta de toucinho e seuus cheiros com carneyro e seus* ***adubos*** *e desque for a galynha muyto bem cozida*. [l.120-123]

(06).*tomarão a vaqua a polpa sem osos e nõ da posta de fora porque he muito dura e picalaam muito picada* (...) *temperada com vinagre e com seu sall e os* ***adubos*** *he crauo e asfram e pimenta e gẽgibre e a se de cozer que naõ fique caldo senão asy como de lamprea entaõ com suas fatias de baixo.*[l. 275-288]

agoa almisclada / água almiscarada (01)

S.f. Solução resultante de água misturada com almíscar.(*q.v*. almíscar)

(07).*E deitarã asy ha hũa marmelada como A outra duas omças* ***daguoa*** *de cheiro* ***ou almisclada*** *se qujserem em cada tachada hũ dacuquar* [l. 1167-1170]

agoa de cheiro / água de cheiro(06)

S.f. Solução de água com perfume de flor.

(08).*E deitarã asy ha hũa marmelada como A outra duas omças* ***daguoa de cheiro*** *ou almisclada se qujserem em cada tachada hũ dacuquar* [l. 1167-1170]

agoa de froll / água de flor (01)

S.f. Solução de água com essência de flor que pode ser de: laranjeira, rosa etc.

(09).*então lhe deitareis hũua pouqua de mãtejguua por cima como for meio cozido e huũa pouqua* ***daguoa de froll ou rosada*** */ E deixayo cozer de maneira que nam fyque muyto sequo* [l. 550-555]

agoa de flor de laramja/ água de flor de laranja (01)

S.f. Solução de água com perfume da flor de laranjeira.

(10) *E jumto desta presa facão outra e deitemlhe hũu quatilho de* ***agoa de Frol de laramja*** *e meio de vinho bramquo . E hũua colher mujto pequena de mãtejgua .* [l.1367-1371]

aguoa rosada / água rosada (01)

S.f. Solução de água com essência de rosas.

(11).*então lhe deitareis hũua pouqua de mãtejguua por cima como for meio cozido e huũa pouqua* ***daguoa de froll ou rosada*** */ E deixayo cozer de maneira que nam fyque muyto sequo* [l. 550-555]

agraco/ agraço (03)

S.m. Sumo extraído de uvas verdes.

A formação da palavra agraço é: *agr(i)-* + *-aço*. Formação histórica séc. XIII *agraz,* séc. XV *agraço.*

A etimologia de *ac-* é um antepositivo, de uma raiz i.-e. **ak-* 'ser picante, agudo, pontudo', abundantemente representada em latim e em grego; a cognação em vernáculo apresenta o seguinte radical no vulgar *agr-* (< lat. *acer,acris,acre* 'agudo, pontudo, cortante, penetrante; picante, azedo ao paladar, áspero, duro ao tato, estridente ao ouvido, vivo à vista, ativo ao olfato; enérgico, vivo, ardente, violento'), do século XIII em diante: *agraço*, *agraz*, *agre*, *agrear*, *agridoce*, *agridoçura*, *agridulce*, *agripalma*, *agro* 'acre, azedo', *agrodoce*, *agror*, *agrume* (pelo francês *agrume* < italiano *agrume* <latim vulgar **acrumen*), *agrura*.

(12).*qualquer panella que estiuer o fogo de vaqua ou carneiro ou galinha e com seu* ***agraco*** *se naõ for em tempõ* ***dagraco*** *sumo de limaõ*. [l. 312-314]

alardada (03)

adj**.** m.q. **alardar**

V. Entremear (uma peça de carne) com fatias de lardo (gordura) .

(13) *a galinha* ***alardada*** *despois despetada toman huãs talhadas de toucinho compridas em huã agulha quer de pao quer de ferro estatelada nesta agulha he aberta qua por syma e etaõ metem as talhadas do toucinho nagulha e emtaõ cozem como cozem pano* [l.348-353]

albarada de bico / Albarrada (01)

S.f. antigo "vaso para beber. vaso com flores, para ornato de mesas". Houaiss (2001)define como Jarro ou bilha usado geralmente para guardar água fresca.

Comparado ao árabe clássico *albarádah*^{t}, composto de *al*-artigo e *barrádah*^{t} "vaso destinado a refrescar água; utensílio em que se refresca água"< verbo barrada, transitivo "refrescar água, ou misturar água com gelo".

No texto em estudo, albarrada de bico é um utensílio semelhante a um bule ou chaleira.

(14).*dez gemas douos / e duas de craras e duas colheres de farjnha de prata tudo mujto bem batido em huũa tijella Noua pequena ou nũa certãa muyto pequena* (...) *e deitem tudo ally por huũa* ***albarada de bico*** *envoltas como aletrja. E depois que for feito ponhãono a escorer em hũa jueira e deitemlhe por cima acuquar clareficado e mais pisado com canela* [l. 518-528]

albardada (01)

adj. iguaria coberta com ovos batidos e farinha de trigo.

particípio de *albardar*; formação histórica: séc.XIV *albardar*, séc.XV *albardado*.

albardar

Por albarda em. Ajaezer com albarda. Por extensão de sentido cobrir (fatias) com ovos e açúcar, cobrir (sardinhas) com ovos para fritura.

J.P.Machado (1991) afirma que no castelhano, italiano e provençal tem *barda*, no francês *barde*, os sentidos parecem provar a ligação com o vocábulo português *barda* (armadura de ferro que protegia o peito do cavalo) e também com *albarda* (sela grosseira, geralmente de estopa e cheia de palha, própria para resguardar o lombo das

bestas de carga). Os outros termos românicos mostram a aplicação do termo na designação de cobertura de cavalos, da idéia próxima de proteção defesa.
No texto em estudo, significa cobrir um alimento com uma mistura de ovos batidos e farinha de trigo para depois fritar, atualmente a palavra usada é empanar.
(15).*galinha* ***Albardada*** *R. tomareis huũa galynha e asalaeis e depois de bem asada cortalaeis em pecas /. cada peca sobre sy entam tomareis ovos gemas e craras tudo muito bem batido / E esta galinha mujto bem envolta neste ovos. tereis huũa sartãa com mãteygua ao foguo e frygilaeis* [l. 66-73]

aletria (01)
S.f. Massa de farinha de trigo crua e seca, em fios muito delgados, usado em sopas ou, em pratos doces, combinada com leite, ovos e açúcar; cabelo-de-anjo, fidelinho, fidéu, letria.
A origem é do árabe *al-itriâ* "iguaria, em forma de fios, feita de massa de farinha". Formação histórica 1548 *aletria*, *aletrya*, em 1560 *aletria.*

(16) *dez gemas douos / e duas de craras e duas colheres de farjnha de prata tudo mujto bem batido em huũa tijella Noua pequena ou nũa certãa muyto pequena e quamto mais alta tamto milhor meia de mamtejgua que ferua rijo e deitem tudo ally por huũa albarada de bico envoltas como* ***aletrja****. E depois que for feito ponhãono a escorer em hũa jueira e deitemlhe por cima acuquar clareficado e mais pisado com canela /*
[l. 518-528]

alfatete / alfitete (11)
S.m.Massa feita de farinha com açúcar, ovos, manteiga ou toucinho e vinho, disposta em camadas, sobre as quais se colocam galinha, carneiro etc.; pastelão, iguaria.
A origem é do arábe *al-fitát* 'bocadinho, migalha'.

(17).***Alfatete*** *R. tomarão a farynha muyto bem pyneirada e allua / e nesta farjnha farão huũa presa / e deitarlheão acuquar e mãtejguua a que qujserem e huũ par de gemas dovos então mujto bem souado que fique como masa de paaõ lombardo* (...) *tomareis hos bolos que ja está fejtos e porloseis em hũu prato e por cima de huuã camada dos bollos deitareis acuquar / e desque for tudo por esta ordem feito porejs a galynha em cima / e deitarejs caldo e poreis huuãs gemas dovos escalfados /e deitarlheis canella e acuquar pisado por cima* / [l. 108- 132]

alfeloa (01)

S.f. Massa de açúcar ou melaço, em ponto grosso, tornada branca por manipulação e usada em confeitaria; felô. Bala feita a partir dessa massa.

A origem é árabe *al-haláua* ou *al-haluá* 'doce açucarado'; comparativo *aluá*. Formação histórica séc. XV *alfelloa*.)

(18).*pera fazer* ***alfeloas*** *tomaram dous aRatẽs dacuquar e claraficaloão e coaloão e emtão tornaloão ao tacho e poloã no Foguo e no meyo do ponto lhe deitarã aguoa de cheiro e deixaloão feruer ate que se posa tomar A mostra e pera saberem se tem ja o ponto tomem hũu fuso e metam lhe o Fumdo na agoa Frja e entam metam no acuquar que esta no tacho e tornem ho a meter demtro na agoa e se se despedir que Fique da Feicã do fuso coalhado* (...) *amdem sempre com ele e tenhão hũua mesa posta com hũua toalha e sejão duas pesoas a pola na mesa e polaão de manejra que Fique coalhado e dahy a pouquo quebraloão e entam poloão no prato ´//.*[l.1248-1280]

alguydar/ alguidar (04)

S.m.Vaso de barro, metal, cuja borda tem diâmetro muito maior que o fundo; usado em tarefas domésticas.

Palavra de origem árabe *al-gidár* 'escudela grande' q.v. escudela. Formação histórica séc. XIV *alguydar*.

(19).*cozer em outra tambem feruendo. E como o alfynete pasar por elle tenham huũ* ***alguydar*** *de aguoa frja* [l.758-760]

alua/ allua / alvo (06)

adj. Algo que é branco; claro.

De origem latina *albus,a,um* 'branco, claro, puro'; segundo Antenor Nascentes, a substantivação do adjetivo seria a origem para o emprego substantivo. Formação histórica séc. XIV *alvo*, *aluo* e *aluuo*.

Em todo o texto percebe-se que o adjetivo refere-se à cor clara que os ingredientes devem ter, principalmente a farinha de trigo, pois havia, naquela época, vários tipos de farinha de trigo e a de cor branca era a mais beneficiada, isso resultaria em um produto de boa qualidade.

(20).*com os tutanos e os ovos e temperalosão com sal entam farão masa de farjnha mujto* ***alua*** *e nella lhe deitarã huuã pouqua de mãteyga pera souar*.[l.91-95]

(21).*tomarão a farynha muyto bem pyneirada e allua / e nesta farjnha farão huũa presa / e deitarlheão acuquar e mãtejguua a que qujserem e huũ par de gemas dovos então mujto bem souado que fique como masa de paaõ lombardo*.[l.109-115]

almisquer / almíscar (01)

S.m. Substância aromática, segregada do almiscareiro. Nome de uma planta de estufa, o mesmo que almiscareira.

Palavra originada do árabe clássico *al-misk*, *al-* artigo, *misk* "substância aromática". É umbigo de um mamífero, semelhante ao gamo. O termo é arabizado, proveniente do persa *musk* 'testículo'. Formação histórica 1450 *almizquere*, séc. XV *almiscre*, *almisquire*, *almjscar*.

(22).*e nesta deitarão aguoa de frol e* ***almisquer*** *adefiquar quando se acabar de fazer a conserua da grosura de mel*. [l.798-780]

almiuar / almivar / almibar (01)

S.m. Para Covarrubias (1943) almívar el cumo del *membrillo*[16], o de outra fruta incorporado con el açúcar o miel de conserua hecha de açúcar. Dize Diego de Urrea que en su terminación arábiga se dize *miobretum*, del verbo *berege*, que vale medicinar o dar salud. *Al* es artículo, la M. constutiva del nombre instrumental por ser instrumento de salud, y el verbo su rayz *berege*, *al-mi-berege*, almíbar y almívar; B y V son casi uma mesma letra.

A origem é árabe mîba "espécie de xarope feito com marmelo". Derivado de almirabar Formação histórica 1495.

[16] membrillo del. lat. *melimelum* "Espécie de manzana muy dulce" tomado del grego *melimēlon íd.* confundido con meloměli, " dulce de membrillo". Ambos son compostos de los gregos méli 'miel' y mêlon, manzana. Se dio este nombre al membrillo por las conservas que con el se hacían cociendolo em miel, con lo que se obtenía una compota más dulce que el melimelum. El português marmelo conserva una forma más primitiva que la castellana, la de éste parte de Melimĕllum, cambiado en+memirellu por disimilación y metatesis. (Covarrubias, 1943)

(23).*Pera fazer* ***almiuar*** *de marmelos tomarão qualquer camtidade de cumo de marmelos que qujserem e outro tamto dacuquar clareficado e deitem tudo em hũu tacho com hũa pouqua dagoa de cheiros no acuquar e ferua tanto Ate que Faca ponto como de mel quando say dos Fauos . E como asy estjuer lamcem no Na panela homde ha destar* .[l. 1430-1437]

almogauanas / almojávena (04)

S.f. Espécie de belhó, de farinha e queijo".

Comparado ao português *almonjava*, S.f. antigo "Iguaria de carneiro picado, com toucinho e outros temperos".

Prende-se à raiz *jbn*>s.*jubn* (existe outra variante): "Queijo" e *jubnah*[t]: "um queijo (pedaço de queijo)".

Pelo exame da forma portuguesa, pode admitir-se com probalidade a existência, no árabe ocidental (popular) de *almujabbanah*[t] >verbo popular, *jabbana* : "fazer coagular (o leite)". É provável a extensão do sentido de *al-mujabanâ* 'espécie de bolo'.

Almojávena, no tratado, é um bolinho de massa folhada feita com : farinha de trigo, queijo, ovo, água de flor e manteiga.

(24).***Almogauanas*** *de dona Ysabell de Vylhena tome ho queigo e se não for testo ponhãno a escorrer e amasemno muito bem e lançenlhe a terça parte de farinha e se o queigo puder escusar tanta sera milhor e ho queigo lançenlhe a tres ovos craras e gemas* (...) *não lhe acreçentem a manteiga quando estam na tigella // e ao pasar do açuquar não nas tragão muito no fogo se não o quanto aqueção e ao por nos pratos lançenlhe hũ pouquo de açuquar branquo pisado per cima pera dar graca a fruita*.
[l. 696-736]

alquejre / alqueire (9)

S.m.Antiga medida de capacidade usada sobretudo para cereais, mas de volume variável (na região de Lisboa equivalia a 13,8 litros).

A palavra tem origem no árabe. *al-káil* 'medida de capacidade para sólidos e líquidos'.

A formação histórica é 1111 *alqueires*, 1269 *alqueire*, no século XV *alqueyre* e *alquere*.

(25).*tomarão meyo alquejre de poo de farynha / e a este meio* ***alquejre*** *deitaram meio Salamỹ dazeyte* /. [l.1299-1301]

a mexia / micha (01)

S.f. O mesmo que migalha ou fragmento de farináceo.

A origem de micha é do francês *miche* datado de 1172-1190 que significa 'pequeno pão branco', vindo do latim vulgar **micca*, forma reforçada de *míca,ae* 'parcela, migalha'; as formas correntes são *mica* e *miga*.

No texto, por alternância de *x* e *ch*, a mexia significa é o mesmo que aos poucos.

(26).*então estara huũa sertãa com mamtejga no foguo e fergilosão e pasalosão por ACuquar entã deitarão canella e ACuquar pisado por cima e daloshão a comer* ***a mexia*** *pois que o trabalho he Seu / E se os nã comer nã sam bem feitos* /.[l.100-107]

aparar (19)

V. Segurar, tomar, sustentar com (mãos, instrumento, objeto etc.) [o que se atira ou o que cai], cortar (alguma porção excessiva) de; acertar.

Palavra de origem latina *appàro (adpà-),ás,ávi,átum,áre* 'preparar, aparelhar, dispor, aprestar', derivado de *paráre* . Formação histórica séc. XIII *apparar*, no século XV *aparar.*

No tratado em estudo o significado de aparar é cortar, separar algo com instrumento de corte, como se pode perceber nos exemplos, abaixo:

(27).*Escolherão muyto bõas cidras e bem feytas que nã sejam quejmadas da jeada nẽ verdoemgas. E Falasão em quartos e* ***aparalasham*** *quem milhor souber oitauadas pera fiquarem mais fermosas* .[l.740-744]

(28)...*despois que os talos dalfaça forem muyto espiguados e testos tomalosão* ***aparalosão*** *muyto bem e tirarlheão todas as veas e escolherão os mais grosos e deitalosão em agoa frja ate que os acabem de* ***aparar*** *e terão hũu tacho com agoa a feruer e deitalosão demtro e cozelosão que pase o alfinete por eles como por masa e enquanto os* ***apararem*** *clarefiquarão o acucare* ...[l. 1023-1032]

a pedrados (1) ver pedrado.

arratall / arrátel (20)

S.m. Unidade de medida de peso correspondente a 459 g .

A origem é do árabe. *ar-ratl* 'ant. unidade de peso'. Formação histórica 1339 *arratel*, séc. XIV *aratal* e em 1440 *arratall*.

(29).*Emtão cortaloam aquele miolo sem pele nenhuã emtalhadinhas e pera hũ* ***arratall*** *tomaraõ huã duzia e meia de gemas douos e falosam despois de cozidos duros em talhadas* [l.199-202]

arroba (01)

S.f. Antiga unidade de medida de peso que corresponde a 32 arráteis (cerca de 15 quilos).

Palavra do árab *ar-rubaHa* literalmente a 'quarta parte, unidade de medida e peso'. No espanhol *arroba*, catalão *arrova*, francês *arobace* ou *arobase*; sua formação histórica é de 1188-1230 *arroua*, 1377 *arroba*, no século XV *arrobe*.

(30).*R. hũua* ***aroba*** *de carne de porquo dos lombos e das pernas piquada*.[148-149]

asynha / asinha (01)

Adv.Sem demora; rapidamente, depressa, aginha, de repente, subitamente, antes do esperado; cedo.

Essa palavra é de origem controversa. No latim *agína,ae* significa 'encaixe ou buraco em que se move o travessão da balança' pode ter sido, por associação com o verbo latino *agère* 'levar, conduzir, fazer andar adiante de si', a fonte do latim vulgar comprova que **agína* significava o 'movimento, fluxo, curso, pressa, urgência, rapidez'. José Pedro Machado (1991), contudo, parte do feminino de um adjetivo **aginus*, derivado do verbo grego *ágó,* no sentido de 'pesar', propriamente 'arrastar, agitar o flagelo da balança', donde o significado de *asinha*: "deve tratar-se de sentido tomado da rapidez com que se agita o ponteiro da balança"; há quem aponte outra origem, a do latim *ad signa*, fonte do italiano *aggina*. No italiano antigo *a(g)ina*, no romeno *aina*, espanhol antigo *ahina*, português antigo *aginha*, século XIII, que ocorre ainda hoje em linguagem arcaizante ou arqueológica; variante *aginha*. Formação histórica séc. XIII *agia* e *aiyna*, século XIV *asinha* e *azinha*.

(31).*E desque forem todos pelados . deitaloshão em aguoa frja /.tenhão temto que se nã Recozão na cenzada pelemnos* ***asynha*** *e como forem tirados a limpo de todo deitalosão em quatro ou cimquo aguoas ...* [l.-832-837]

asy / assim (51)

Adv. Deste, desse ou daquele modo.

De origem latina *ad* (preposição) indica a 'direção, movimento, aproximação etc.' + *sic* (advérbio) 'assim, deste modo', através da forma arcaica *assi*. A forma em 1192 *adsi* advérbio, em 1273 *assj como*. No século XIII *asi*, *asse*, *ssi*, no século XV *assim* advérbio e conjunção.

(32).*E Falasão em quartos e aparalasham quem milhor souber oitauadas pera fiquarem mais fermosas e* ***asy*** *como forem aparamdo* ***asy*** *as deitarão em huũ algujdar daguoa frja* [l.742-746]

(33).*cada dia lheão de feruer esta comserua e cada vez mayor feruura. e amdara* ***asy*** *quimze dias. e acabados fiqua feito e se o quiserem mujto fermoso tyrẽ lhe esta conserua. E deitem lhe outra*.[l.773-777]

(34).*despois da mãteyga quente deitares a metade daquelles daqueles ovos que temdes batidos e emtaõ porlhees a carne despois em sima daquela mall asada emtaõ poloes sobre as brasas ate uos pareçer que a mal asada he corada e porlhees hũ prato em sima e vjralaes sobelo prato emtaõ daitares huã pouca de manteiga na sertam e tornalaes a deitar virada* ***asi*** *como a galinha esbarada e meteres a ssapadoura por ela que faça buracos que uaõ nos ovos*.[l. 225-234]

atochado

adj**.** muito cheio; atulhado. Part. de *atochar.*

atochar

V. Encher em demasia; atulhar.

Para J.P. Machado (1991) o verbo vem de atocha século XVI, atocha é um substantivo de *tautia*, vocábulo do idioma pré-romano. No castelhano atocha, por intermédio do qual poderá ter aparecido no português.

No espanhol *atochar* literalmente significa 'encher de esparto, apertar cingindo com esparto', por extensão 'encher de qualquer outra matéria, apertando-a', formado de *atocha* + *-ar*; através do moçárabe *at-táwtxa* 'id.'.

(35).*Escolherão muyto bõas cidras e bem feytas que nã sejam quejmadas da jeada nẽ verdoemgas. E Falasão em quartos e aparalasham quem milhor souber oitauadas pera fiquarem mais fermosas e asy como forem aparamdo asy as deitarão em huũ algujdar daguoa frja e como for acabado de aparar teram hũu tacho daguoa doce feruemdo e deitarão dentro o diacidrão que fique cuberto daguoa e* ***atochado*** *porque se não quebrem cuberto por cima com huũ pano ou capadeira porque se nã cuje*.[l. 740-752]

bacia (03)

S.f. Recipiente portátil de formato circular, oval etc., fundo chato e bordas relativamente altas, feito de louça, metal, plástico etc., para usos associados à água e a outros líqüidos, o dicionário Aurélio (1986) acrescenta que bacia é um objeto próprio para lavagens, mostra também outra acepção para bacia que é caldeira usada nas confeitarias para torrar amêndoas, castanhas-do-pará etc.

A origem é do latim vulgar *baccínu(m/s)*, no latim tardio *ba(c)chínus* 'vaso para água, bacio, bacia'; em Gregório de Tours (538-594) *bacchínon*; documentado no século XIII; acepção geográfica *bacia (hidrográfica)* é do século XVIII. Formação histórica 1352 *bacia*, séc. XV *baçia.*

(36).*deitarã huuã pouqua de mãteyga pera souar entã sera estemdida esta masa com hũu canudo em hũua* ***bacia*** *e quamto mais delgada masa for tamto milhor* /...[l. 94-98]

bacio darame (01)

S.m. recipiente próprio para as tarefas da cozinha que também vai ao fogo. mesmo que bacia

(37)...*tomaraõ meia duzia douos e batidos crara e gema deytarlhoses por syma emtaõ tomares hũ* ***bacio darame*** *emborcaloes ẽsyma cõ huãs poucas de brasas no cu do bacio por que fyquem corados* ...[l. 445-449]

beilhós de arroz (01)

S.m. Bolo frito de farinha e arroz (abóbora) ou biscoito ou bolinho feito de farinha e ovos, frito e, em seguida, passado em mistura de açúcar e canela ou molhado em calda aromatizada de mel; filhós.

A formação histórica é de 1508 *beilhoos* e *beilhos* cujo significado eram 'castanhas assadas', no entanto, para Houaiss (2001) é o mesmo que filhó; cuja origem é controversa provavelmente do latim **folióla*, plural de *foliólum* por *foliòlum*, diminutivo masculino de *folium,i* 'folha'. Segundo Nascentes (1981), o *-i-* vem da influência assimilativa regressiva da palatal; segundo Baist, o vocábulo significaria 'bolo folhado'. Para Morais e Silva (s/d) (*Apost.* I, p. 140), *bilhó* 'bolo frito de farinha e abóbora' < latim *balaneola*, diminutivo de *balanus* 'castanha', donde *balaneola* > *baneleola* > *baelhó* > *be-lhó/bi-lhó*, daí *filhó*.

No texto, beilhó é um bolinho frito, cujo ingrediente principal é o arroz cozido ao leite.

(38).***beilhos daRoz*** *R.depois que o aRoz estiuer cozido com leyte e temperado como ha* destar *e fryo* /. [l. 637-639]

biscoutados (01)

adj**. biscoitar / abiscoitar**

V. Abiscoitar significa cozer como biscoito, biscoitar.

A etimologia de abiscoitar é *a-* + *biscoito* + *-ar* originado do latim *bis-* 'duas vezes' + *coctus* 'cozido', via francês antigo *bescuit* (1112) > *biscuit* (1538); de mesma origem latina há no italiano *biscotto* > francês *biscotte,* provençal sem influência direta no português; variante *bisco(i/u)ta*. Formação histórica em 1317 *bizcoyto*, no século XV *biscoito*.

No tratado, biscoitado é a massa com textura muito macia .

(39).*farão bolos camanhos e da grosura que qujserem e picalosão muyto picados com hũu Fuso e cozelosão de manejra que Fiquem* ***biscoutados*** *que Se posão moer e juejralosão por hũa pineyra Rala* .[l.1306-1311]

bocados (05)

S.m. porção de alimento, pedaço, pequena quantidade de algo, porção de alimento que cabe na boca.

A palavra bocado é formada de boca+-ado, boca por sua vez é antepositivo do latim *bucca,ae* 'boca', este vocábulo é corrente no romeno *bucà*, no italiano *bocca*, logudorês *bukka*, engadino *buoká*, friulano *buke*, francês *bouche*, provençal, catalão, espanhol e português *boca*; derivados latinos: *buccùla,ae* 'boca pequena; porção que se mete na boca.

(40).*tomareis do aRoz que ja estara frjo e deitaloeis neste ovos que ja tereis batidos / e depois de mujto bem Reuolto neses ovos tereis a sertã com mãtejgua muyto feruendo entam com ha colher fareis os* ***bocados*** *e camanhos qujserdes /*.[l.641-647]

boldroegas (beldroegas)

S.f. pl. De acordo com Manupella; Arnaut (1967, p. 177), Boldroegas, segundo o texto em estudo, são almôndegas de carne; essa palavra nunca foi dicionarizada, mas que como problema lexicográfico não apresenta dificuldade, pois trata-se do cruzamento de beldroega com bodega.

Bodega significa, também "comida grosseira e mal feita" como por vezes era a das tabernas; muito menos notório é que, na fala popular do Alto Alentejo, a mesma palavra tem a acepção de "pedaço de carne cozida. Usa-se principalmente para carne cozida em grandes caçolas ao lume, nas romarias."

Beldroega (nome de uma planta alimentícia bem conhecida do povo, a *Portulaca oleracea L.*) obviamente oferecia ao instinto popular, em virtude da concordância sônica com *bodega*, a possibilidade de disfarçar o sentido depreciativo deste vocábulo.

A alternância das vogais –e e -*o* da sílaba inicial de boldroega não é, portanto, uma variante popular da sílaba inicial de beldroega, mas um elemento fônico-semântico distintivo e autônomo, pertencente à palavra originária, que é bodega.

(41).*Esta he a rrecejta das* ***boldroegas*** *R. tomaraõ a carne de porco ou de carneiro muito gordo que naõ leue osos e picalaaõ muito meuda e teraõ acola a farinha peneyrada per huã peneira de seda e teraõ dez ou doze gemas dovos duras* (...)*cõ aquele qualdo basto nhũ prato de maneira que se naõ quebren a aõdeter gosto destes adubos .s. crauo e asafraõ pimenta e gẽgibre e se o caldo he pouco seuaõ no cõ o caldo das outras panelas* .[l.410-430]

borralho (01)
S.m. Cinzas quentes com algumas brasas vivas; borralha.
Borralho é formado de borra /ô/ + *-alho*, esssa palavra tem sua origem no latim *burra,ae* 'tecido grosseiro de lã, burel', por extensão de sentido 'coisa grosseira, sem importância, resto', daí a acepção pejorativa 'coisa suja, escura, sem limpidez etc.'.

(42).*teres acola huã sartam com huã pouca de manteiga sobelo* ***boralho*** *e despois da mãteyga quente deitares a metade daquelles daqueles ovos que temdes batidos e emtão porlhees a carne despois em cima daquela mall asada emtão poloes sobre as brasas ate uos pareçer que a mal asada he corada e porlhees hũ prato em sima*.[l.224-230]

borrifo (02)
S.m. Ato ou efeito de borrifar, umedecer(-se) ou molhar(-se) aspergindo ou dispersando gotículas; lançar borrifos.
A origem da palavra vem de *borra* /ô/ a que se liga um segmento *-if-* + *-ar*; o segmento é estranho e pode ter valor diminutivo expressivo. Formação histórica séc. XV *borifar.*

(43).*hũ Ramynho deytaõlhe hũ* ***borrifo*** *dagoa de frol quaõdo a leuaõ a mesa*.[l. 407-409]

brjmquilhos (01)
S.m. A palavra não está dicionarizada na língua portuguesa, mas pelo contexto percebe-se tratar-se das borbulhas que se formam com a queda da água. Por semelhança a aparência é associada ao movimento da água durante o processo de fervura.
Segundo Manupella (1967), brinquilho é adaptação do espanhol *brinquillo*, ainda não dicionarizada na língua portuguesa.

(44).*a fferuura ha de ser como quando nace Agoa em hũua ffomte que ffaz Aqueles* ***brjmquilhos*** */ e o tacho em que amdam os comFeitos ha de amdar sempre quemte*.[l.1287-1291]

bolir / bulir

V. mover(-se) ou agitar(-se) de leve; mexer(-se), deslocar(-se).

Palavra de origem latina *bullìo,ìs,ívi ou ìi,ítum,íre* cujo significado é 'ferver, agitar (-se), irritar(-se)'. Formação histórica de bulir no séc. XIII era *bolir*, séc. XIV *bulir* e séc. XV *abollyr.*

(45)*asy estiuer deitem o acuquar e ponhamno ao foguo e deixem ho feruer sem o mexerem em* ***bolirem*** *com ele* [l. 1179-1182]

caldo amarelo (03)

S.m. Caldo grosso preparado com gemas de ovos . *Apud* ABBADE (2003, p.340)

(46).*deytarlheam demtro na mesma panela meia duzia douos e com este mesmo caldo dos ouos tomaraõ dous pares de gemas duros e ouos . e batelosaõ e faraõ hũ* ***caldo amarelo***.[l.361-365]

camanhos (02)

Adj. Ant. Quão grande, do latim *quam magnus*.

Tamanho dos pedaços de algo.

(47).*tomareis do aRoz que ja estara frjo e deitaloeis neste ovos que ja tereis batidos / e depois de mujto bem Reuolto neses ovos tereis a sertã com mãtejgua muyto feruendo entam com ha colher fareis os bocados e* ***camanhos*** *qujserdes /*.[l.641-647]

canada (01)

S.f.Antiga medida de líquidos (vinho, azeite etc.) que equivalia a quatro quartilhos; cerca de dois litros.

Palavra de origem espanhola *cañada* (1300) 'certa medida de vinho', do baixo-latim *cannata*, do latim *canna,ae* 'tipo de vaso ou pote', este do germânico *channa* 'recipiente para líqüido, barril, tonel', all. *Kanne*. Formação histórica em 1114 *canada*, séc. XIV *canada.*

(48).*basta e huũa* ***canada*** *de leite deitada no tacho e sete õz dacuquar e tomarejs*. [l. 571-572]

candillar / candilar (01)

V. Colocar açúcar-cande sobre, transformar o açúcar em cristais; tornar cristalizado.

Para Morais e Silva (s/d)a origem vem de candil, cristalizar açúcar em cristais grossos e quase transparentes, confeitar com açúcar cristalizado, o mesmo que encandilar. Para Houaiss (2001) a formação histórica de *en-+candilar* é de 1634 *incandilar*, 1713 *encandilarse.*

No texto, candilar é o processo de transformação do açúcar para o ponto de solidificação.

(49).*deitemna sobre a frujta e amde sempre cuberta da conserua que nã seja grosa que* ***candille*** *nem delgada que encruem* //.[l. 798-801]

caninha (02)

S.f.Caniço por onde passam líqüidos. É diminutivo de cana do latim *canna* 'cana, junco fino, caniço' originado do grego *Kánna* 'cana'.

No texto, é um objeto alongado em forma de cana.

(50).*E despois que o tirarem que for escurjdo nas* ***caninhas*** *ponhã no a enxugar em huũa juejra* / [l. 1059-1060]

canudo 1

S.m. Instrumento para estender a massa.

Canudo tem origem no moçárabe *gannût* 'id.', por sua vez do latim vulgar hispânico **cannutus* 'semelhante à cana', e este do latim *canna,ae* 'cana, junco'. Formação histórica no século XIII *canudo*, no século XIV *canuto* 'tubo geralmente grande'.

Canudo é um termo usado para designar o utensílio com o qual a massa era estendida, o utensílio, provavelmente, semelhante ao pau de macarrão.

(51).*emtaõ farão aquela masa pequena e pequena e estemdelaão nũ* ***canudo*** *emtaõ fazem de qualquer feyçam que querem*.[l. 207-208]

canudo 2

S.m. Massa frita em forma de canudo, para posterior recheio com ovos.

(52).*E desque tiuerdes ffeitos os canudos que quiserdes/ ffregiloseis na mãteyga / de manejra que nam Sejão quejmados senã Rosados e depois que forẽ ffeitos ẽtão tereis os ovos mechidos emteyros ẽtã meteloseis demtro nestes canudos que ja temdes feitos* .
[l. 503-510]

capadeira (01)

S.f. Manupella; Arnaut (1967, p. 180) afirma que significa 'tampa' e deriva de sapa= ' tampa ou testo de panela ou de outro vaso culinário'. Vale lembrar que os dicionários antigos registram sapadoira e sapadoura, mas não sapadeira.

Atualmente é uma palavra em desuso, pois conhecemos apenas a tampa para cobrir as panelas, frigideiras e tachos.

(53).*deitarão dentro o diacidrão que fique cuberto daguoa e atochado porque se não quebrem cuberto por cima com huũ pano ou* ***capadeira*** *porque se nã cuje* .[l.749-752]

carmelo/ caramelo (01)

S.m. Carmelo é o mesmo que caramelo, ou seja calda de açúcar queimada. A forma carmelo é característica da fala popular devido a síncope do *a* medial.

A origem dessa palavra é controversa; provavelmente do latim *calamellus, i*, diminutivo de *calàmus* "cana".

(54).*tornemho a meter demtro na agoa e se se despedir que Fique da Feicã do fusocoalhado e tã coalhado que se posa desfazer na maão como* ***carmelo*** *e se nã tomar bem esta mostra prouem na nos demtes e [se] nã pegar he Feito e* .[l. 1256-1262]

cemrada (02)

S.f. Água impregnada dos sais contidos nas cinzas.

Do latim cin(e)rata 'feito com cinza'. Formação histórica séc. XVI.

(55).*e deitalheão hũa .escudela de bõa cimza pineyrada e antes que ferua deitemlhe os peseguos .dentro hũa duzia de cada vez e como feruerem hũu pouquo lamcemnos em aguoa frja . E os que se nã pelarem tornẽnos a* ***cemrada*** *. E desque forem todos pelados . deitaloshão em aguoa frja /.tenhão temto que se nã Recozão na* ***cenrada*** *. pelemnos asynha e como forem tirados a limpo de todo deitalosão em quatro ou cimquo aguoas tirados de hũa e deitados em outra* . [l. 827-838]

chão (01)

Adj. Liso, limpo.

Palavra de origem latina *plánus,a,um* 'plano, igual, chão, raso, nivelado', por via popular; formação divergente erudita *plano*. Formação histórica com valor de adjetivo começa a partir de 1267 *chão*, séc. XIV *chãao*, *chãão*, *chao*, com valor de substantivo masculino a partir de 1261 *cháá*, séc. XIII *chão*, *chãa*, *chaão*, séc. XV *chaans*.

(56).*tiralheão o miolo todo de demtro e todalas veas que fique mujto* ***chão*** *e deitalaão em aguoa em hũu algujdare prjmeiro que a deitem lamcem naguoa hũa maão chea de sal*.[l.981-985]

cheiros (09)

S.m.Ervas aromáticas.

Cheirar verbo do latim *flāgāre*, resultante por dissimilação de *frāgāre*, "exalar cheiro forte (bom ou mau); o sentido de "cheirar" deve remontar a épocas atrasadas, certamente ao próprio latim vulgar; conforme o francês *flairer*, siciliano *tchaurani*; antigo provençal *flairar*, significava "exalar um aroma" como em português.

No tratado os cheiros, com certeza é a extensão do significado do verbo cheirar, pois tem a acepção de ervas aromáticas utilizadas para o processo de cozimento dos alimentos para dar sabor e exalar cheiro agradável.

(57).*toucinho velho porque põe Sabor e picaloão com* ***cheiros*** *e huũa colher de mamteygua*.[l. 5-8]

cinza (01)

S.f. Pó ou resíduo proveniente da combustão completa de certas substâncias (madeira, cigarro, folhas etc.); borralha.

Cinza tem origem no latim vulgar**cinisìa* 'cinzas misturadas com brasas', através do latim clássico *cinèra*, nominativo plural do neutro de *cìnis,èris* 'cinza'. Formação histórica séc. XIII era *ciisa*, séc. XIV *cinza*, *ceniza*, *sinza* e no séc. XV *çijnsa*.

(58).*E tomarã huũ tacho com aguoa e porloão a feruuer . e deitalheão hũa escudela de bõa* ***cimza*** *pineyrada e antes que ferua deitemlhe os peseguos* .[l. 825-828]

clarificar (03)

V. Tornar(-se) claro ou mais claro, por meio de limpeza ou de purificação.

Do latim *clarifìco,as,ávi,átum,áre* 'esclarecer, dar claridade à vista'.

No texto, é aplicação ao processo de refino do açúcar, pois devido as condições em que o açúcar era beneficiado, muitas eram as impurezas que permaneciam no açúcar; para torná-lo comestível era necessário purificá-lo.

(59)*...e depois que for doce poloão na vazilha honde a destar que nam fique muyto apertada e porlheam hũu pano na boca e deitarlheão agua feruendo que o cubra e estara com esta aguoa ate que* ***clarefiquem*** *o acucare / E como for* ***clareficado*** *e coado escorão o diacidrão muyto bem daguoa* (...) *quamdo a frujta se comeca dazedar enche se de huũas nodoas bramcas e quamdo asy estiuer escomlhe a conserua em hũ tacho e ponhã na acozer sem a frujta e* ***clarefiquẽ****na bem. e depois de* ***clarefiquada*** *deitemna sobre a frujta e amde sempre cuberta da conserua que nã seja grosa que candille nem delgada que encruem* //...[l.765-801]

coalhar (08)

V. promover a coagulação ou solidificação de; perder a fluidez, transformar-se em algo sólido.

Do latim *coagùlo,as,ávi,átum,áre*, forma divergente do vulgar de *coagular*. Formação histórica séc. XIV *qualhar*, séc. XV *coalhar.*

(60)*.ffique da Feicã do fuso* ***coalhado*** *e tã coalhado que se posa desfazer na maão como carmelo*. [l. 1258-1260]

(61)*...Pera fazer ovos mexidos R. pera huũa duzia de gemas dovoos tomarão huũa escudella de acuquar e deitalloão ẽ hũu tacho* (...) *E tereis as gemas dos ovos batidos com ha crara e deitaloseis no tacho e como leuamtar feruura cõ huma colher mechelosão pera huã parte sempreE como se for* ***coalhamdo*** *asy Irejs mechemdo de maneyra que nã nos facais meudos /. E tiraloseis enteiros e porloseis emcima do prato e por cima deitarlheis acuquar e canela pisada então mamdalloseis a mesa //.*[l. 473-491]

coar (22)

V. fazer passar por filtro, coador, pano, peneira etc.; filtrar.

Origem latina *cólo,as,ávis, átum,àre* 'verter pouco a pouco, gota a gota, filtrar', de *cólum,í* 'espécie de peneira de junco ou vime para coar azeite, leite, vinho etc.'.

(62).*entã despois que feruer e que se ajumtar toda aquela cogidade tiremno do foguo e escumehõ e* ***coem*** *ho e entã ponhãno no ponto pera o que quiserem e se nã Fiquar bem limpo*. [l. 1182-1186]

codornos (04)

S.m.Para Caldas Aulete (1964) é uma espécie de pêra grande, variedade de pêra.

Para Houaiss (2001) a origem é obscura. Formação histórica é de 1562 .

(63).*tomarão As peras ou* ***codornos*** *que nã sejão muyto maduros se nã pouquo sobre ho verde sem nenhũa comedura de bicho*.[l. 895-897]

cogidade / sujidade (01)

S. f. Característica, condição ou estado do que é ou está sujo; sujeira, aquilo que suja; imundície, porcaria, sujo.

A palavra sujidade é formada por sujo + *-i-* + *-dade*. O antepositivo, dela é suc- do latim *sucus,i* (latim tardio *succus,i*) 'umidade (da terra), suco (das plantas); remédio, decocção, beberagem, poção; qualquer líquido, sumo; suco como símbolo da força íntima, vigor, seiva', no romeno *suc*, italiano *sugo*, engadino *züj*, provençal e catalão *suc*, no espanhol *jugo*, português antigo *sugo*), donde *succìdus,a,um* 'cheio de seiva, úmido, gorduroso, engordurado' (provençal *sotz* [> italiano *sozzo*], espanhol *sucio*, português *sujo*). Formação histórica no século era XIV *çugidade*, século XV *çogidade* e *suzidade*, no século XVI *sugidade.*

No texto, o termo é registrado com /c/, pois as palavras, nesse período, poderiam ser registradas com /s/, /ç/ ou /c/, dependia do conhecimento do copista.

(64).*entã despois que feruer e que se ajumtar toda aquela* ***cogidade*** *tiremno do foguo e escumehõ e coem ho e entã ponhãno no ponto pera o que quiserem e se nã Fiquar bem limpo* .[l.1182-1186]

crespo (01)

Adj. Que apresenta superfície áspera; lanoso, rugoso; que apresenta textura ondulada, como que em ondas ou anéis; frisado; agitado, encapelado (diz-se especialmente de água de mar, rio etc.).

A etimologia vem do latim *crispus,a,um* 'crespo, ondulado, retorcido, granuloso'; a formação histórica é do século XV *crispo*.

(65).*e tiremno algãs vezes homde de ho ar porque se Faz aluo e pera saber quamdo he cozido tomem ha mostra e como despegar do prato he cozido /.E deitemno em hũu tauolejro molhado e seja estemdido com hũa colher de manejra que nã Fique basto senã* ***crespo*** *então o Fareis em talhadas da Feição que qujserdes /.*[l. 1410-1419]

cutilada (01)

S. f. golpe desferido com cutelo, espada ou outro instrumento cortante.

A palavra cutilada é formada pelo radical de *cutelo*, sob a formação *cutil-*, + -ada. Cutel- é antepositivo originado do latim *cultèllus,i* 'faquinha'. No italiano *coltello*, veneziano. *kortello*, engadino *kurtel*, friulano *kurtiel*, francês *couteau*, provençal *coltel*, catalão *coltell*, espanhol *cuchillo*, português *cutelo*. *Cultèllus* é fonte já de semicultismos cunhados desde as origens da língua, *cutela*, *cutelaço*, *cutelada*, *cuteladela*, *cutelaria*, *cuteleiro*, *cutelo*, *cutilada*.

Em todo o tratado a única referência explícita a algum instrumento de corte é neste exemplo, ao que parece trata-se de uma faquinha.

(66).*hos limões sejão da mais grosa casqua que se puder achar / tomẽnos e dem hũua* ***cutilada*** *pelo meyo pequena a cada hũu . E cozelosão em decoada quenã seja forte se não em bõa maneira E quamdo quiserem saber se são cozidos prouẽnos com ho alfinete como cayrem*.[l. 865-872]

danar (01)

V. Causar ou sofrer qualquer espécie de mal, perda ou prejuízo; prejudicar (-se), estragar (-se) (séc. XIII); por extensão de sentido degenerar (-se) física ou moralmente; corromper (-se), perverter (-se).

Palavra de origem latina *damno,as, ávi,átum,áre* 'condenar judicialmente, censurar, repreender, rejeitar'. Formação histórica 1262 *danar*, séc. XIV *dapnar*, séc. XV *dãpnar.* Dan(i)- é antepositivo, do latim *damnum,i* 'dano, detrimento, prejuízo, perda, lesão, danificação; multa, pena, castigo, punição', donde *damnósus,a,um* 'que causa dano, nocivo, prejudicial, daninho, pernicioso; custoso, ruinoso; que gasta muito, pródigo; que sofreu dano, prejuízo'. No latim imperial *indemnis,e* 'que não teve prejuízo, livre de perda ou dano.

(67).*a conserua da grosura de mel. e ha de amdar Sempre cuberto da conserua porque se nã azede . E amtes que se azede o ham de feruer porque se nã* ***dane*** //.[780-783]

decoada (01)

S. f. Água fervida com cinzas, usada na lavagem de tecidos; barrela (água onde se ferve cinza e que é usada para branquear roupa), lixívia (regionalismo em Portugal), por analogia, no Brasil, água fervida com cinzas das fornalhas (barrela ou lixívia), usada para livrar de impurezas o caldo da cana nas caldeiras, tornando o açúcar mais forte.

A etimologia vem do feminino substantivado do particípio *decoado*. Formação histórica séc. XIV *decoado* e séc. XV *decoada*.

No texto, geralmente, são misturadas cinzas à água para cozimento de alguns frutos para o doce em conserva:

(68)...*hos limões sejão da mais grosa casqua que se puder achar / tomẽnos e dem hũua cutilada pelo meyo pequena a cada hũu . E cozelosão em* ***decoada*** *quenã seja forte se não em bõa maneira E quamdo quiserem saber se são cozidos prouẽnos com ho alfinete como cayrem*...[l. 865-872]

dylir / delir (02)

V. Desfazer em líquido; apagar.

Do latim *deleo,es,évi,étum,ére* 'suprimir, destruir, apagar', com mudança de conjugação. Formação histórica dessa palavra no século XV *delyr* e *deslido*.

O vocábulo delir, no códice, tem a acepção desfazer-se e cozinhar em demasia ao ponto de desfazer-se facilmente . Trata-se de uma palavra em desuso.

(69).*cozerão cada dia huũ em agoa que nã seja muyta e depois de muito cozido que se* ***dylha*** *desfaloão e apertalloão com huuã colher* [l.181-184]

desfeito (01)

Adj. Que se desmanchou, que deixou de estar feito, desunido, dispersado.

A formação histórica é de 1012 *desfeita*, no séc. XIV *desfeito*, *desfeucto*, *desffeyto*, no séc. XV *defeito.*

No texto, desfeito é um guisado ou refogado de alimento picado.

(70).*Receita do* ***desfeito*** *da galinha R. tomarão a galinha e picalaam como carne de carneiroe com seu toucinho picado e emtaõ pola am ao fogo*.[l. 289-290]

diacidrão (12)

S. m. Doce de feito com a cidra inteira.

Formação histórica: cidrão 1499 cidrões. Sua origem é do latim *citrèa,ae* 'limoeiro' (< *citrèus,a,um* 'cítrico' < *citrus,i* 'limoeiro, cidreira'), pelo latim vulgar; ocorre desde as origens da língua: *acidrado*, *acidrar*, *acidrite*, *acidrito*; *cidra*, *cidrada*, *cidral*, *cidrão*.

(71).*Pera fazer* ***diacidrão*** *Escolherão muyto bõas cidras e bem feytas que nã sejam quejmadas da jeada nẽ verdoemgas.* (...) *deitarão dentro o* ***diacidrão*** *que fique cuberto daguoa e atochado porque se não quebrem cuberto por cima com huũ pano ou capadeira porque se nã cuje / E cozeia tamto ate que pase por elle hũ alfinete groso como por masa...*

[l. 739-754]

embastecer (01)

V.Tornar(-se) basto, espesso; compactar(-se), embastir(-se).

A formação do verbo é em+bast+ecer. O radical bast- é antepositivo, do latim vulgar **bastare* 'levar, suportar, bastar, ser bastante, ser suficiente', do grego *bastázó* 'levantar e levar um fardo'. Presente no vernáculo desde o século XIV (*basto* 'cerrado, espesso' e *abastado*).

No texto em estudo, embastecer é tornar o caldo mais grosso misturando a ele pedaços de pão.

(72).*despois de cozida que fique pouco caldo e deitarlheam o paõ rralado e feruendo cõ o paõ como* ***embastecer*** *deitarlheam dous pares douos*.[l. 294-296]

emborcar (01)

V. Fazer virar ou virar de borco; colocar(-se) de boca para baixo; aborcar(-se), deborcar (-se).

Emborcar tem origem no latim vulgar **volvicare* que deu origem ao português antigo *borcar*, seu regressivo é *borco* e, provavelmente, pelo latim **involvicare*, também derivado de *volvo,is,i,volútum,ère* 'revirar, voltar, rodar', no português *emborcar* e seus derivados. Formação histórica séc. XIV *enborcar*, século XV *eborcar*, *embrocar* e *enborcar*.

(73).*batidos crara e gema deytarlhoses por syma emtaõ tomares hũ bacio darame* ***emborcaloes*** *ẽsyma cõ huãs poucas de brasas no cu do bacio por que fyquem corados*.[l.445-449]

encrespar (01)

V. Tornar(-se) crespo; agitar(-se), ondular(-se) [o mar, as ondas etc.].

Esta palavra é formada por *en-* + *crespo* + *-ar*. Formação histórica séc. XIV *ecrespado*, em 1515 *emcrespar.*

Encrespar, no tratado, são as borbulhas formadas durante o processo de fervura.

(74).*desta propia tempara se faz o leyte cozido saluo que lhe não hão de deitar acuquar / E o polme ha de ser majs basto porque* ***ẽcrespe*** *ao cozer*.[l.616-619]

encruar (01)

V. Tornar(-se) cru, endurecer, enrijar (o que estava quase cozido).

A formação de palavra é *en-* + *cru* + *-ar*; *cru* é antepositivo, de uma raiz indo européia **kreu-* cuja significação *é* 'carne crua, sangrenta; sangue derramado', que figura em latim e em grego; em grego a raiz está representada por *kréas*, *kréatos* 'carne (sangrenta)'; em latim a cognação inclui *cruor,óris*,originalmente 'carne crua, sangrenta', depois 'sangue derramado ou coagulado, poça de sangue', por oposição a *sanguis* 'sangue circulante', "distinção observada pelos bons autores", comentam Ernout e Meillet; de onde se origina o verbo *cruénto,as,ávi,átum,áre* 'ensangüentar; rasgar, dilacerar', *cruéntus, a,um* 'sangrento, ensangüentado; sanguinário, cruel', *crúdus,a,um* 'sangrento; que faz sangrar, verter sangue; cruel, violento; cru, não cozido (por oposição a *coctus* 'cozido'); não digerido; que não digere'.

(75) *clarefiquẽna bem. e depois de clarefiquada deitemna sobre a frujta e amde sempre cuberta da conserua que nã seja grosa que candille nem delgada que* ***encruem*** //. [l.797-801]

engelhar (01)

V. Fazer gelha (prega ou dobra)em, ou criar gelha(s); amassar(-se), preguear(-se), criar ruga; encarquilhar(-se), enrugar(-se); tornar(-se) murcho, seco (o vegetal); avelar.

A palavra é de origem obscura.

(76).*no deradejro dia cozerão a casca na conserua com hũua pouqua daguoa de frol por que senã* ***engelhe*** /.[l.819-821]

engorouynhar / engorovinhar (01)

V. Formar gorovinhas em (tecido, pele); enrugar, preguear.

Rafael Bluteau (1712) afirma que engorovinhar é uma palavra que surgiu na língua portuguesa a partir de 1713 *engrovinhar*.

A formação da palavra é *en-* + *gorovinha(s)* + *-ar*. Formação histórica é de 1713 *engrovinhar*. A origem é obscura; alguns derivam do latim *crumína,ae* (também *cruména,ae*) 'balsa; saco; algibeira', semanticamente injustificável.

(77).*E os cozerão bem cozidos . porque se Forem mal cozidos* ***engorouynharseão*** */ entã lhe lamcarão a conserua feruendo que Fiquem cubertos* .[l. 884-888]

ensauoadas

Adj. O termo ensauoada não está dicionarizado, porém por alternância do b>v dessa palavra pode significar 'lavar com sabão', é provável que, no texto, por extensão de sentido, as claras em neve fossem semelhantes a espumas de sabão, por isso estariam ensauoadas.

(78).*lhe deitem o acuquar deitemlhe duas craras dovos nesta aguoa mujto bem batidas que facão gramdes* ***ensauoadas*** *e como asy estiuer deitem o acuquar e ponhamno ao foguo e deixem ho feruer sem o mexerem nem bolirem*.[l.1176-1181]

escalfar (02)

V. Aquecer, dar fervura em; passar por água quente.

Verbo do latim *excalēfāre*, correspondente a *excalefacĕre*; conforme o francês *échauffer*, castelhano *escalf*ar.

J. Corominas (s/d) afirma que escalfar vem de "calentar" derivado de *calfar* conservado no dialeto murciano e em outros romances, procedente do latim vulgar *calfare*, do latim *alefacĕr*e id., composto de *calēre*, 'estar quente' e *facĕr*e 'fazer"; as formas modernas estão tomadas em parte do catalão escalfar. Formação histórica 1562.

No texto o verbo escalfar se refere a ovos escalfados, ou seja, ovos aquecidos em água sem deixar que a gema seja misturada às claras.

(79).*deitareis a galinha em cima e por cima da galynha poreis huãs gemas dovos* ***escalfados*** *e por cima canella pisada* //.[l.62-65]

escoar (02)

V. Fazer correr ou escorrer (um líqüido), filtrar.

Palavra de origem latina *excólo,as,ávi,átum,áre* que significa 'filtrar, coar; aclarar'. Formação histórica séc. XV *scoar.*

A acepção que melhor se aplica à sentença, abaixo, é coar:

(80). *quamdo a frujta se comeca dazedar enche se de huũas nodoas bramcas e quamdo asy estiuer* ***escomlhe*** *a conserua em hũ tacho e ponhã na acozer sem a frujta e clarefiquẽna* be*m*.[l. 793-797]

escudela (10)

S.f.Vaso de barro, metal, material plástico etc., cuja borda tem diâmetro muito maior que o fundo; usada em tarefas domésticas.

Do latim *scutella,ae* diminutivo de *scuta* 'tigela, gamela'. Palavra era conhecida a partir do século XIII.

No tratado, escudela é um utensílio bastante usado, em várias receitas é citado, porém não é mencionada a matéria prima.

(81). *tomareis ho peito de huũa galynha preta e poloeis a cozer sem sal senã na agoa tal e a de ser nã mujto cozida porque se posão tirar as feuaras emteiras E depois de*

tiradas deitalashão em huũa ***escudela*** *dagoa frya e dahy falaseis em fios porque os mais delgados sam milhores /. E pera este peito ha mister huũ aRatal daRoz muyto bem limpo e lauado e sequo e limpo com huũ pano / e pisado e peynejrado por huũa pinejra de seda*.[l. 563-570]

escumas (03)

S.f. Do antigo francês *escume*, do germânico ocidental *skuma*, conforme *all schaum*, tornado *scúma* em latim medieval por cruzamento com o latim *spúma,ae* 'escuma, baba'. Para a entrada do vocábulo em português Machado (1991) informa que é possível a interveniência do antigo francês *escume* (c1160) 'baba esponjosa de certos animais irritados. No século XIII espuma esbranquiçada que se forma na superfície de líquidos que foram agitados'. Formação histórica séc. XV *scuma.*

No texto em estudo, escumas são as espumas esbranquiçadas que se formam na superfície da calda da conserva.

(82).*frujta deitem a conserua coada cada dia e se fizer por dias nodas bramcas.ou* ***escumas*** *tornẽas a feruer na conserva*.[l. 969-970]

escusar (01)

V. Não precisar, não necessitar, tornar dispensável; dispensar.

Do latim *excúso,as,ávi, átum,áre* 'citar; dar como desculpa; apresentar uma escusa', de *ex-* e *causa,ae*.

(83).*tome ho queigo e se não for testo ponhãno a escorrer e amasemno muito bem e lançenlhe a terça parte de farinha e se o queigo puder* ***escusar*** *tanta sera milhor e ho queigo lançenlhe a tres ovos craras e gemas e se for molle ho queygo lancenlhe todas as gemas e soo hũa crara e amasem tudo muito bem que não tenha nenhũ gragulho de queigo e fação hũa maça de trigo branquo ou de farinha muito boa* . [l.668-708]

espadoas (01)

S.f. A parte, nos cavalos, correspondente ao ombro ou à região escapular.

Do latim *spathùla* ou *spatùla,ae* 'espátula; ramo de palmeira; espécie de marco em forma de *spatha*; omoplata', diminutivo de *spatha,ae* 'espada'. Formação histórica 1192 *spadoam*, no séc. XIII *spadoa*, séc. XIV *espadoa* e *espalda*.

A definição dicionarizada refere-se apenas à parte correspondente ao ombro do cavalo, no entanto, por extensão de sentido, acredita-se que o termo passou a ser aplicado a outros animais, no texto em estudo, ao porco.

(84). *tomaras . a carne mais gorda. e não seia do pescoso senão das* ***espadoas*** *do mais gordo porquo que se puder achar*. [l.195-196]

espicia / espécie (05)

S.f. O mesmo que especiaria.

Palavra do latim *specìé,éi* 'conjunto de traços que fazem reconhecer qualquer objeto, vista, olhar; aspecto exterior, aparência, forma, figura; espetáculo; beleza (física), ornamento; dignidade; espécie (parte do gênero); no aspecto jurídico caso particular'; segundo José Pedro Machado (1991), em época tardia, passou a signifcar 'mercadoria, especiaria, droga'; em filosofia 'aquilo por que se manifesta externamente uma noção, aspecto, consideração, ponto de vista'. Formação histórica séc. XIII *especia* e *specia*, séc. XIV *specie*.

(85).*mas nã no dejtarão senã despois da especiarya ja estar cozida no mesmo tacho então o Revoluerão muyto bem de manejra que nã va tudo nũa parte / mas que se Reparta pelã* ***espicia*** */ e a pimenta sera a prjmejra cousa que se dejtara na Feruura do mel* / .[l.1327-1334]

espiguados / espigado (02)

Adj. Que formou espiga; que lembra uma espiga; reto, direito, esticado.

Do latim *spicátus,a,um*, particípio passado de *spicáre* 'dar a forma de espiga, dispor à moda de espiga'; comparativo adjetivo latino *spicátus, a,um* 'que tem espiga; que tem muitas pontas', derivado de *spíca, ae* 'espiga'. Formação histórica séc. XIII *espigar*, 1651 *espigado*.

No texto, o talo da alface sem as folhas assemelha-se à espiga de milho.

(86).*despois que os talos dalfaça forem muyto* ***espiguados*** *e testos tomalosão aparalosão muyto bem e tirarlheão todas as veas e escolherão os mais grosos e deitalosão em agoa frja*. [l. 1023-1027]

estatelada (01) m. q.

estatelar

V. Atirar ao chão; deitar por terra; estender no solo.

A origem é controversa. Formação histórica 1727 *estatelado*, 1881 *estatelar.*

A acepção e etimologia dicionarizadas não estão de acordo com a significação apontada, no texto, em estudo. O siginificado mais apropriado seria espetar.

(87).*a galinha alardada despois despetada toman huãs talhadas de toucinho compridas em huã agulha quer de pao quer de ferro* ***estatelada*** *nesta agulha he aberta qua por syma e etaõ metem as talhadas do toucinho nagulha* . [l. 348-352]

etjguos / héctico (01)

S.m.Diz-se de ou aquele que sofre de héctica, ou seja é o estado febril prolongado em que ocorrem grandes oscilações de temperatura, e que se acompanha de emagrecimento e caquexia, levando ao depauperamento progressivo do organismo. No uso popular tuberculose pulmonar.

Hect- é antepositivo, do gregro *hektikós,ê,ón* que significa 'habitual; (medicina) contínuo, crônico, héctico; febre contínua, héctica', do grego *hektós,ê,ón* 'que se pode ter', através do latim *hectìcus, a,um* 'próprio, habitual, usual, que é do costume', desde o século XIV essa forma aparece no português *(h)étego*, *(h)etiguidade* e *(h)eteguecer*, semicultismos, e as formas cultas do século XVIII em diante, da linguagem médica ainda, *hé(c)tica*, *he(c)ticidade*, *hé(c)tico,* ademais de *hectiguidade*, no século XVII, em que há cruzamento da forma culta com a vulgar.

(88).*Como se fazem os framgãos pera os* ***etjguos*** /.[l. 169-170]

feição (06)

S.f. configuração física; aparência exterior; aspecto, forma, feitio.

Palavra do latim *factìo,ónis* 'o que é feito, feitio, bando, partido, facção, liga'. Formação histórica séc. XIII *faiçon*, séc. XIV *feição.*

(89)...*E deitemno em hũu tauolejro molhado e seja estemdido com hũa colher de manejra que nã Fique basto senã crespo então o Fareis em talhadas da* ***ffeição*** *que qujserdes*... [l. 1415-1419]

fermosa / formosa (07)

Adj. De forma ou aparência agradável, bela, bonita, bem feita.

Do lat. *formósus,a,um*, de *forma,ae*; até meados do século XVII as formas semi-eruditas *fermoso* (dissimilação de *formoso*) e *fremoso* (metatese de *fermoso*) eram as usuais, ainda que já se registre no português medieval o uso esporádico da forma erudita *formoso*.

Na receita, abaixo, o termo fermosa remete à acepção de algo que é bem feito e aparência bonita.

(90).*E ffalasão em quartos e aparalasham quem milhor souber oitauadas pera fiquarem mais* ***fermosas*** *e asy como forem aparamdo asy as deitarão em huũ algujdar daguoa frja*.[l. 742-746]

fevaras / fêveras

S.f. Para Morais (s/d) essa palavra tem origem no latim fibra, filamento.

fibra S.f. Significa qualquer estrutura filamentosa, encontrada nos tecidos animais e vegetais ou em algumas substâncias minerais.

Palavra de origem latina *fíbra,ae* 'filamento de raízes, fibra, veia'.

No texto, a palavra está relacionada às fibras da carne de galinha cozida. Esta evoluiu através da assimilação do / i / em / e /, alternou o / b / em / v /, sofreu epêntese de um /a/ para desfazer o encontro consonantal: fibra>febra > fevra > fevara:

(91).*porque se posão tirar as* ***feuaras*** *emteiras E depois de tiradas deitalashão em huũa escudela dagoa frya*. [l. 562-564]

frangão (02)

S.m. O pinto da galinha, já desenvolvido, mas não adulto ainda.

Palavra de origem controversa, geralmente ligado ao português antigo, tomado indevidamente como aumentativo, derivado de uma forma *frángano* ou *fránganus*, de origem obscura; embora sem endossar a hipótese de Carolina de Michaëlis, que relaciona o português *frango* 'pinto da galinha, já crescido, antes de chegar a galo' ao vocábulo *franco* 'francês', por ser o galo símbolo nacional francês e originado do latim *Gallus*, antiga designação do país. Corominas (s/d) considera possível uma relação entre os dois vocábulos; Houaiss (2001) apresenta a formação histórica do vocábulo no século XIV *frangõo*, *frãgau*, *framgauus*, *frangãas*, *frangão*, *ffrangõo*, *frango.*

Na receita *frangão para os etiguos*, o frangão é um alimento forte e apropriado para as pessoas acometidas pela febre héctica.

(92).*tomarão hũua duzia de* ***frãgaãos*** *e porlosam em parte que amdem soos e nã lhe darão outra cousa nenhuuã a comer se nã titelas de cagados cozidos e ceuada cozida na agoa em que se cozem as cagados e misturarã as titellas com ha Ceuada / e darlheão sempre comer fresquo e nã hão de comer outra cousa nũca se não esta e cozerão cada dia huũ em agoa que nã seja muyta e depois de muito cozido que se dylha desfaloão e apertalloão com huuã colher que fique toda a vertude em aquelle caldo .* [l. 171-185]

fergir/ frygir/ frigir

V. Cozer (alimento) com manteiga, azeite ou outra substância oleosa; fritar.

A origem desse verbo é latina *frígó,is,fríxí,fríctum* ou *fríxum, frigère* 'grelhar, assar, frigir, fritar; torrar'. Formação histórica séc. XIV é *friger*, século XV *frigir.*

(93).*huũa sertãa com mamtejga no foguo e* ***fergilosão*** *e pasalosão por ACuquar* [l.101-103]

(94)...*tomareis huũa galynha e asalaeis e depois de bem asada cortalaeis em pecas /. cada peca sobre sy entam tomareis ovos gemas e craras tudo muito bem batido / E esta galinha mujto bem envolta neste ovos. tereis huũa sartãa com mãteygua ao foguo e* ***frygilaeis*** */ nesta mãteyga toda e tomareis fatias de pãao e farlheis outro tãto emburylhadas nos ovos e frjtas /*...[l. 67-76]

fuso (07)

S.m. Pequeno instrumento de madeira, arredondado, mais grosso no centro e pontiagudo nas extremidades, usado para fiar, torcer e enrolar o fio de trabalhos feitos na roca.

Originado do latim *fúsus,i* 'fuso (de fiar), rolo ou peça cônica que facilita o movimento de objetos grandes e pesados.

A acepção mais plausível para para fuso é: um instrumento arredondado, pontiagudo nas extremidades, que é usado para comprimir o recheio colocado no interior do canudo, serve também, como instrumento para perfurar os frutos em conserva.

(95).*meteloseis demtro nestes canudos que ja temdes feitos / cõ hũu* ***fuso*** *e depois de cheos todos terejs acuquar clareficado*.[l. 509-512]

(96). *E na deradejra aguoa darão huũa feruura. e os pesegos no tacho em outra aguoa que este hy feruendo E a feruura hadeser hũua soo e pequena e entam tornẽnos a deitar em agoa frja . E dahy a duas oras lhe mudaram a aguoa . e adeamdar dous dias nestas agoas fryas e cada dia adeferuer hũ pouquo e quamdo os ouuerem de deitar na conserua furẽnos com hũu* ***fuso*** *por duas partes ao lomguo do carouco quue comece no pee e acabe no biqo // E hamdeser tam cozidos que pase o alfinete*.[l. 839-851]

gragulho (01)

S.m. Não está dicionarizado, porém dentro do contexto, é possível a composição de grainha+ graulho, pois ambos têm a acepção muito próxima: semente de uva. Nas receitas, por extensão de sentido, gragulho significa partícula dura ou pedacinhos de queijo.

(97).*tome ho queigo e se não for testo ponhãno a escorrer e amasemno muito bem e lançenlhe a terça parte de farinha e se o queigo puder escusar tanta sera milhor e ho queigo lançenlhe a tres ovos craras e gemas e se for molle ho queygo lancenlhe todas as gemas e soo hũa crara e amasem tudo muito bem que não tenha nenhũ* ***gragulho*** *de queigo e fação hũa maça de trigo branquo ou de farinha muito boa e muito bem coada polla pineira duas outras vezes* .[l. 698-709]

gral(01)

S.m.Recipiente para triturar ingredientes.

Palavra originada do francês *graal* no século XII 'prato largo e cavo'; (c1200) 'prato da ceia', sob uma formação franco-provençal ou occitano através do latim *gradális,e* 'prato largo e cavo, terrina em que se colocam os alimentos de forma gradual'. O *Trésor de la langue fançaise* apresenta além dessa origem, que considera discutível, a hipótese de um derivado de **cratális*, de *cratis* 'grade'. Há também o sentido de 'recipiente', que, por sua vez, apresenta dificuldades do ponto de vista semântico; há também. em português a forma *gral*. Formação histórica séc. XIII *graaes*.

(98).*E asy como os quartos Forem cozido os tiraram mujto depresa e pisalosão em hũu* ***gral*** / [l.1130-1132]

graunhos / grainha = graunha(01)

S.f. A graunha é o mesmo que grainha ou graúlho que significa semente de uva, grainha, bagulho, bagaço de uva.

Bluteau (1712) define graunho como os grãosinhos dos bagos da uva.

O radical de gran- é antepositivo, do latim *granum,i* 'grão, baga, semente', antigo, usual, panromânico: no romeno *grâu*, italiano *grano*, logudurês *ranu*, engadino *graun*, friulano *gran*, francês *grain*, provençal e catalão *grá*, no espanhol *grano*, português *grão*. Derivado e compostos latinos: *granèa,ae* 'papas (de farinha e leite)', *granátus,a,um* 'abundante em grãos'. *Granósus,a,um* 'que contém muitos grãos, granuloso', *granùlum,i* 'grãozinho, grão pequeno'.

O significado de graunho, no texto em estudo, dá-se por extensão devido a semelhança das pequenas pelotas formadas pela solidificação de determinado ingrediente à uma semente de uva.

(99).*destes ovos que posam ser seis ou sete ate que estee bem desfeito que não tenho nenhũus* ***graunhos*** *e emtão sera lançados os outros ouos* . [l. 665-668]

jgoaryas / iguaria (01)

S.f. Comida delicada e/ou apetitosa, por extensão de sentido qualquer comida preparada.

Palavra de origem controversa; Corominas (s/d) liga-o ao espanhol *gollería* (1400) 'alimento refinado', de origem incerta; expõe hipóteses, inclinando-se para as que tratam os vocábulos como cognatos do latim *gùla,ae* 'garganta, goela', sob influência de cognato do latim *aequáre* 'igualar'; a formação histórica no século XIV *inguaria*, século XV *iguoaria* e *yguaria*.

(100).*asaraõ os laparos meos asados e tomarão os ouos batidos nuã tyjela cõ crara e jema e os ovos deytarlheaõ asuquar que o faça doces e asy mesmo a galinha esbarada e como estes laparos senaõ quaõto a galinha leua as fatias pasadas pelo acuquar e a galinha posta ẽsyma estas duas* ***jgoaryas*** *võ cubertas dacuquar branquo e canella*
[l. 401-407]

jueira / joeira (07)

S.f. Peneira para separar o trigo do joio e de outras sementes com que está misturado. Formação histórica séc. XIV *jueira.*

A etimologia da palavra é joio+ eira, cuja palavra é remetida a lolio que é um antepositivo, do latim *lolùm,ìi* 'joio' e **jolùm*, panromânico: no friulano *uei*, provençal *juelh*, catalão *jull*, espanhol *joyo*, português *joio*; derivados latinos: *loliacèus,a,um* 'de joio', *loliarìus,a,um* 'relativo ao joio', donde *loliarìum* 'peneira, passador', conservado no português *joeira*. Ocorre em vocábulos latinos, como *lólio* e *loliáceo* e em cultismos da terminologia botânica, do século XIX em diante: *loliácea*, *lolioto* e *lolismo*, já nos vulgarismos *joeira* 'peneira para separar o trigo do joio', *joeiradora*, *joeirar* 'separar o trigo do joio', *joeireiro* 'peneireiro', *joio.*

No tratado, joeira tem a mesma função que a peneira, sendo que essa é mais usada para ingredientes de textura mais espessa.

(101).*Perynhas dormydeiras aparalashão ao cõprido oitauadas e nã de ser verdes nem mujto maduras* (...)*r E como forem furadas deitẽnas a cozer e tomem hũas pouquas em hũa escumadeira e todas as que cayrem de hũu alfinete groso são cozidas . E como forem asy cozidas tirẽnas em huũ sesto ou em hũua* ***jueira*** *e abafemnas com hũus panos que estẽ sempre quentes* . [l.928-944]

lagia / laje (01)

S.f. Placa de pedra, ou de matéria dura (concreto, cerâmica, terracota etc.), não muito grossa, de superfície plana, usada para revestir pisos, paredes ou cobrir tetos de edificações.

A etimologia dessa palavra é controversa; geralmente atribuído ao latim hispânico *lagèna* 'pedra plana e lisa', de origem não estabelecida; segundo Corominas(s/d), talvez a origem seja de um vocábulo celta que designa 'lâmina' ou 'folha de metal' (conforme o galês *llain*, gaélico *lann*, irlandês antigo *laigen* 'folha de metal, folha de espada'); ocorre também sob as formas *laja*, *lájea* e *lagem*. Formação histórica no português é de 1600 *lage.*

No texto em estudo, a palavra sofre a epêntese de um *i*. O significado remete a um espaço preparado para trabalhar com doces, possivelmente uma superfície plana destinada a esse trabalho.

(102).*desfazer na maão como carmelo e se nã tomar bem esta mostra prouem na nos demtes e [se] nã pegar he Feito e como asy estjuer tenhão hũa* ***lagia*** *de marmor vmtada com oleo de Frol ou damemdoas e deitemlhe o acuquar muyto depresa e amtes que se coalhe amlhede dar duas ou tres voltas ate que o posão tomar nas maãos e nas maãos ho ham de trazer mujto leue* .[l.1260-1269]

lamprea / lampreia (03)

S.f. Animal aquático.

Do latim vulgar *lampréda* 'id.', vocábulo românico, alterada do latim tardio *naupréda,ae* 'lampreia, animal aquático, marinho, de corpo alongado e boca circular com a qual sugam peixes ou se prendem a uma superfície'. Segundo Corominas (s/d), "quizá por influjo de *lambère* 'lamer', a causa de la propiedad del pez de adherirse a las peñas con la boca". Formação histórica séc. XV *lanprea* e *lãprea*.

No tratado, lamprea é um peixe marinho de corpo alongado, sem mandíbulas, boca circular, musculosa, cuja carne é muito saborosa.

(103). *Receita da* ***lamprea*** *R. tomaraõ a* ***laõprea*** *lauada com agoa quemte e tirarlheam a tripa sobre huã tegela nova porque caya o samgue*.[l. 264-266]

láparos (04)

S.m. Filhote de coelho, o macho da lebre até completar três anos.

De origem controversa.; talvez de uma raiz ibero-românica **lapp*. Antenor Nascentes (1981) menciona também o latim *lèpus,òris* 'lebre', este do grego *léporis,ios* .

(104).R. *asaraõ os* ***laparos*** *meos asados e tomarão os ouos batidos nuã tyjela cõ crara e jema* . [l. 401-402]

laurar / lavrar (03)

V. Revolver e sulcar (terra) com instrumento agrícola; amanhar, cultivar. No século XIII significava fazer lavor(es) em; bordar; fazer lavrados ou ornatos em; cinzelar, lavorar. No século XIV passou a siginificar cunhar (moedas) e trabalhar (a pedra); construir, erigir com trabalho de cantaria; preparar (madeira) com plaina, fazer sulco em; gastar, corroer.

A etimologia é latina *labóro,as,ávi,átum,áre* 'trabalhar, esforçar-se, sofrer, padecer'; comparativo divergente *laborar* e *lavorar*. Formação histórica séc. XIII *lavrar* e *lavraran*, em 1346 *laueraua* .

No tratado, estão presentes as acepções de: ser possível trabalhar o ingrediente, ou seja, moer e peneirar para que o ingrediente torne-se mais macio; também a acepção de preparar algo modelando-o com objeto cortante.

(105).*farão bolos camanhos e da grosura que qujserem e picalosão muyto picados com hũu Fuso e cozelosão de manejra que Fiquem biscoutados que Se posão moer e juejralosão por hũa pineyra Rala mujto ou muyto basta e quamdo são por pyneyra Faz a especia mais masya pera se poderem milhor* ***laurar*** */ e este bollo he pera o Recheo dos Farteẽs e pera meio alquer de mel e meio de poo pera as capas de cima / asy que pera obra*. [l.1306-1317]

(106)...*entã esta masa muyto bem souada / entã em hũa bacia estemdida cõ hũu canudo he dahy podeis fazer os canudos* ***laurados*** *com huũ canyuete /. ẽtam em huum canudo ẽburylhados / E desque tiuerdes feitos os canudos que quiserdes fregiloseis na mãteyga* ...[l.449-505]

lustrar (01)

V. Dar lustre ou brilho a qualquer coisa.

Do latim *lustro,as,ávi,átum,áre* 'purificar; passar em revista (as tropas); percorrer; percorrer com os olhos'.

(107).*E tiraloeis fora do Foguo e deitarlheeis a masa dos marmelos Emtão mexeloeis mujto / E despois de mujto bem mexida polaeis sobre hũu Fogo de fugareiro muyto bramdo e mexeloẽs pera diamte e nã derador porque nã quebre e* ***lustre*** */ e trazeloeis asy sem Apegar pelõ tacho loguo he cozida* .[l.1139-1146]

macapaaees / maçapaes (01)

S.m. Bolo de farinha de trigo com pasta de amêndoa e açúcar.

No espanhol *mazapán* (1373) 'doce de pasta de amêndoa e açúcar', no italiano *marzapane*. A origem é controversa. Em 1340 designava 'o doce' e 'pequena caixa de madeira' usada para exportar o doce, ou seja significava o 'recipiente' e 'medida de quantidade'; têm sido propostos como fontes, entre outros, o vocábulo de dialeto no sul da Itália *martrapane*. No árabe *mautabán* 'nome de uma moeda em curso no tempo das cruzadas', o árabe *mahxabán* derivado de *háxab* 'madeira'. Formação histórica 1708 *massapões*.

(108).*Pera fazer* ***macapaaees*** *tomarão dous aRatẽs dacuquar e clareficalosão e coaloão . E depois de coado tornaloão ao Foguo e deitarlheão hũa pouqua dagoa de cheiro* (...) *os Faz fofos então tornem nos ao foguo e tomem hũua mostra na maão como sajumtar são cozidos então tiremnos . E deitemnos em hũa borcelana E tenhão obreas feitãs E facãnos da Feicão que quyserem cada hũa ho Seu /....*[l. 1378-1401]

mão do gral (01)

S.f. Peça usada para triturar substâncias sólidas no gral.

(109).*pera cobrjr que a estes dous aRatẽes dacuquar deitarão dous damemdoas .muyto bem pisadas que nã sejã Ramoosas E pera nã terem oleo molhem de quamdo em quamdo a* ***maão do gral*** *em agoa de Frol em quamto as pisarem* [l.1384-1389]

mamjar braquo / manjar branco (01)

S.m. Comida sofisticada e apetitosa; iguaria.

Manjar tem origem no francês *manger* palavra corrente no fim do século X, 'ingerir alimentos, comer', (c1236) 'servir-se de alimento', (1422) 'roer', no século XVI 'dispensar, gastar', (1669) 'pronunciar indistintamente as palavras', (1760) 'absorver, consumir', do latim imperial *manducáre* 'mascar, mastigar, comer'; já substantivado no francês desde o século X 'ação de comer; alimento, comida'. Formação histórica séc. XIV *mãjar*, *mangares*, *mãyar*, séc. XV *manjares* e *maniar.*

(110)...***Mamjar braquo*** *R. tomareis ho peito de huũa galynha preta e poloeis a cozer sem sal senã na agoa tal e a de ser nã mujto cozida porque se posão tirar as feuaras*

emteiras E depois de tiradas deitalashão em huũa escudela dagoa frya e dahy falaseis em fios porque os mais delgados sam milhores .(...) *E quamdo estiuer meio cozido deitarlheis o acuquar e proualoeis e se não for mujto doce poderlheis lamcar mais e como for cozido tirẽ o tacho fora e enchão as escudelas e deitemlhe acuquar pisado por cima* //...[l.558-589]

marmellos babaros / marmelos babaros (02)

S.m. Caldas Aulete (1964) define marmelo como o fruto do marmeleiro levemente ácido e adstringente, de que se faz a marmelada ou os fazem em quartos para compota.

Marmel- é um antepositivo, do grego *melímélon,ou* 'espécie de maçã muito doce' (de *méli* 'mel' e *mêlon* 'maçã'), pelo latim vulgar **melimêllum* em vez de *melimêlum*. Ocorre em vocábulos cunhados desde as origens da língua (*Marmeleira* e *Marmelal* são usados como topônimos desde os séculos X e XIII, respectivamente): *marmela*, *marmelada* (e composto com *marmelada-* como primeiro elemento), *marmeladeira*, *marmeladeiro*, *marmeladinha*, *marmelandense*/*marmelandiense*, *marmelarense*, *marmeleira-da-índia*, *marmeleiral*, *marmeleirense*, *marmeleiro* (e composto com *marmeleiro-* como primeiro elemento), *marmelense*, *marmelinho*, *marmelinho-do-campo*, *marmelinho-do-mato*, *marmelista*, *marmelo* (e composto com *marmelo-* como primeiro elemento), *marmeluta.*

Manupella; Arnaut (1967, p.175) tecem comentários sobre a provável origem da palavra, porém limitam-se a associá-lo a "marmelo temporão", por outro lado é possível associar ao significado de bêbera figo da bebereira, grande e carnoso, geralmente preto e internamente roxo, muito saboroso; moscatel-preto. A etimologia de bêbera tem origem no latim *bifèra* 'que dá frutos duas vezes por ano'.

É possível que o termo venha de bêbera e tenha sofrido assimilação do /*e*/ para /*a*/ e a alteração do /*a*/ final para /*o*/ buscando fazer a concordância com o substantivo masculino: bebera>babara>babaro.

(111). *R. tomarão os marmellos babaros e ffallosão em quartos. E tomarão os ovos*
[l. 530-531]

mĩguoar / mingoar (01)

V.Tornar(-se) menor, ou menos abundante; diminuir, reduzir(-se), escassear.

Do latim vulgar *minuáre*, pelo latim clássico *minùo,is,ère* 'diminuir, minorar, reduzir'. Formação histórica séc. XIII *minguar*, *menguar*, *mingar*.

Através do processo de fervura da água, ela começa a reduzir, por isso é clara a acepção de diminuir a quantidade da água, no texto em estudo.

(112).*cozeia tamto ate que pase por elle hũ alfinete groso como por masa e se* ***mĩguoar*** *a aguoa tenhão outra feruemdo*. [l. 753-755]

meudo / miúdo (07)

Adj. De tamanho reduzido; pequeno, curto.

Palavra de origem latina *minútus,a,um* 'diminuído, enfraquecido, debilitado', particípio passado de *minuère* 'fazer em pedaços, esmigalhar, espedaçar, definhar, decrescer, reduzir, diminuir'. Formação histórica se dá a partir de 1269 *meúdo*, no século XIII *miudo*, *meudo* e *myudo*, no século XV *mehudo.*

A expressão meudynhos refere-se ao reduzido tamanho que os tutanos devem ser cortados:

(113). *R. huũa aRoba de carne de porquo dos lombos e das pernas piquada como pera pastel muyto* ***meudo*** [l. 148-150]

murcellas / morcela (02)

S. f. Em português *morcela* é um 'chouriço de sangue de porco 'no espanhol *morcilla* (c1400) 'tripa de porco, carneiro ou outro animal recheada com sangue condimentado' são vocábulos ibéricos, de origem duvidosa, que Corominas relaciona a uma base **murcella*, pré-romana, talvez do vasco *mukurra* 'objeto saliente e disforme' ou do celta *mukorno-* 'saliência muscular'. Formação histórica séc. XIII *morçela*, 1716 *murcêla*, 1716 *mursêla*, 1858 *morcélla* (1716).

No texto em estudo, morcela é uma guloseima feita com miolo de pão, canela e outros ingredientes enrolados em tripa de porco.

(114)...***Receita das murcellas*** */.R. tomarão ho pão Rellado e lamcarlhehão huuãs gotas dagoa de frol e pinhões / e amendoas em pedacos e huũs pouquos de crauos pisados e huũa pouqua de canela moyda e gemas dovos e hũu pouquo de sall e das banhas do porquo fresquas deretjdo e lamcado no pão e acuquar deRetido / e aguoa de frol / llãçado demtro todo amasado ẽtão emchereis as murcellas / e poreis agoa a feruer e entam metellaseis em ha feruura ate que se facam tesas / e piquemnas por nã aRabemtarem* //...[l.133-147]

mourisqua / mourisca/ mourisco

Adj. Relativo a ou próprio do mouro,'povo árabe-berbere'.

Palavra cuja origem é *mouro* + *-isco*. Formação histórica séc. XV *mourisqua.*

A denominação da receita "galinha mourisca" certamente apresenta uma influência da culinária árabe ou porque é à moda dos mouros.

(115)...*Receyta da galinha* ***mourisqua*** *R. tomaraõ huã galinha muito gorda e cortalaam em pedaços e deytarlheam demtro nuã panela boa cantidade de coẽtro e salsa e ortelam* (...) *que a cubra e ẽtaõ depois que feruer temperalaam de seu sal e uinagre e deytarlheaõ os mesmos adubos que deytaõ no coelho e como for esta galinha cozida deytarlheaõ hũ par de gemas douos batidas e ẽtaõ poraõ huãs fatias no prato e ẽtaõ ẽborcalaão ẽ syma das fatias* ...[l.381-399]

nódoas (03)

S.f. Pequeno sinal ou espaço de cor diferente numa superfície de cor uniforme, deixado por substância que tinge ou suja; mancha.

Palavra de origem latina *notùla,ae* 'marquinha, malhazinha, pequena mancha', diminutivo de *nòta,ae*, formação divergente de *nótula* (pequena marca).

No códice, nódoas são as espumas brancas que aparecem na superfície da calda em conserva.

(116).*quamdo a frujta se comeca dazedar enche se de huũas* ***nodoas*** *bramcas e quamdo asy estiuer escomlhe a conserua em hũ tacho e ponhã na acozer sem a frujta*.[l.793-796]

obrea (01)

S. f. Obreia folha fina de massa de farinha de trigo, próprias para recheio.

A etimologia de obria é do francês antigo *obleie* (c1200, *oblee* séc. XIV, atual *oublie*) 'hóstia', derivado do latim medieval *oblata* (*sc. hostia*) 'oferenda, hóstia oferecida na eucaristia'. Formação histórica é de 1689 *obrea*, 1789 *obreia*.

(117).*E deitemnos em hũa borcelana E tenhão* ***obreas*** *feitãs E facãnos da Feicão que quyserem cada hũa ho Seu* /. [l. 1397-1401]

oitavar (05)

V. Dar forma de octógono a, dividir em oito partes iguais.

A palavra é formada por oitavo + *-ar*; cuja origem vem *oct-* antepositivo, do numeral latino *octo*, indeclinável, 'oito', usado em todas as épocas. Formação histórica a 1561 *oitauada.*

(118). *E as talhadas pera Se cubryrem partirseão pelo meyo ao comprydo e* ***oitaualasão*** *ou tres ao trauẽs ou como mais qujse*r/ [1061-1064]..

omca / onça (04)

S.f. Para Houaiss (2001) onça era uma antiga unidade de medida de peso de diversos países, com valores que variam entre 24 g e 33 g, também pode se dizer que era uma antiga medida de peso equivalente à décima sexta parte do arrátel (28,69 g). Para os antigos romanos onça era a duodécima parte da libra.

Essa palavra é de origem latina *ùncìa,ae* que siginifica a 'duodécima parte da libra romana e de outras medidas; medida de comprimento'. Formação histórica séc. XV era *onca* e *vncas*.

(119).*pera este meio alquer de mel ha mister hũu aRatel de erua doce e meia* ***omca*** *de crauo e de gemgiure e de pimenta o que cada hũu qujser*. [l.1318-1323]

pão de callo (01)

S.m. Pão de uma massa dura, feita apenas com trigo, água e sal, sendo que a massa não é muito bem batida.

(120) *.tomaraõ a maca dura asy como* ***paõ de callo*** *e não a de leuar senaõ agoa e sal e adeser esta masa muito souada emtaõ tomada muito estemdida num tauoleyro com hũ canudo ou pao Rolyco e a de ser a folha taõ delgada como dos pasteszinhos de tutanos*.[l.318-322]

paaõ lombardo / pão lombardo (01)

S.m. Lombardo adj. referente à Lombardia, atual região do norte da Itália.

Lombardo é palavra do latim medieval *longobardus* originalmente *Winniler* 'combatentes vitoriosos'. Depois, o deus *Wotan* (em versão latim medieval)

longobarbati que significava 'os de barbas longas', como fiéis seguidores do seu culto, fidelidade que se exprimia pela marca ostensiva das barbas longas; alternativamente, pela dificuldade provinda da terminologia da palavra, foi o nome associado ao de *alabarda*, isto é, 'os portadores de longas alabardas'; por fim, levantou-se a hipótese de que, ainda em versão antiga, o nome proviesse de *lange Börde*, planície litorânea extensa da 'ilha' da Escandinávia; fato é que, do latim medieval *longobardus*, se formou o topônimo *Longobardia*, denominação de início criada pelos bizantinos em oposição a Romênia, ou seja, os territórios italianos que foram e eram ocupados pelos longobardos; a redução italiana *lombardo*.

Não se encontrou qualquer referência ao nome "pão lombardo", a não ser a do próprio texto. Pelos ingredientes, citados na receita, (massa de farinha, açúcar manteiga, duas gemas, tudo bem batido) vê-se que não se trata propriamente de um pão como nós entendemos hoje, mas de um tipo de bolo, embora existam tipos de pão doce.

(121).*tomarão a farynha muyto bem pyneirada e allua / e nesta farjnha farão huũa presa / e deitarlheão acuquar e mãtejguua a que qujsereme huũ par de gemas dovos então mujto bem souado que fique como masa de* ***paaõ lombardo*** *e estemdeloã em huũa bacia com huũ canudo*.[l.109-116]

pao rolyco/ pau roliço (01)

S. m. Pedaço de madeira que tem forma cilíndrica ou forma arreadondada no meio.

(122).*tomaraõ a maca dura asy como paõ de callo e não adeleuar senaõ agoa e sal e adeser esta masa muito souada emtaõ tomada muito estemdida num tauoleyro com hũ canudo ou pao Rolyco e adeser a folha taõ delgada como dos pasteszinhos de tutanos*.[l.318-322]

paso / passo (03)

adv. (sXIII) devagar, mansamente, sem ruído.

Do lat. *pássus,us* (e, tardio, *passus,i*): propriamente (tardio) 'afastamento das pernas', donde 'espaço compreendido entre esse afastamento; passo, passada; medida itinerária equivalente a cerca de um metro e meio', der. de *pandère* 'estender, abrir, desenvolver; afastar'. Formação histórica 1008 *pasos*, sXV *passo*.

(123) *deitẽ a frol e polaão sobre o Foguo bramdo e mecherão sempre pera hua parte* ***paso*** *que se nã quebre e fiquara sẽpre a cõserua no meyo*.[l. 1102- 1106]

pastel (19)

S.m.Bolinho salgado.

Pastel do francês antigo *pastel* (hoje *pâte*) no século XII 'bolo, bocado de massa'. Do latim tardio *pastèllum*, derivado do latim tardio *pásta,ae* 'massa especialmente de farinha'. Formação histórica séc.XV *pastel*, séc. XV *pastees.*

No documento, pastel é um bolinho com recheio, frito na gordura que pode ser: de carne, de tutanos, lepardados, de marmellos e também pastéis de leite. Não há qualquer semelhança com o pastel conhecido, hoje, no Brasil.

(124)*então cortallosão e depois de cortados estes ovos com os tutanos que serão quatro entam tomareis o acuquar pisado e canella cada cousa sobre sy e deitareis hũa camada dacuquar no* ***pastell*** *então porão os quartos dos marmellos e as dos ovos e dos tutanos E deitarão outra camada dacuquar e canella /.* [l.537-546]

pastes lepardados / pastéis lepardados

S.m. pastéis de massa folhada.

(125) *Reçeita dos pastes* ***lepardados*** **.**[l. 317]

pecas / peças (05)

S.f. Parte de um todo.

Palavra de origem celta **pettìa* 'pedaço'. Formação histórica 977 *peza*, no século XIII *peça.*

A peça, no texto em estudo, são os pedaços das carnes de frango, pombinhos etc. Há registro dessa palavra com - s e com -c .

(126) *tomaraõ os pombinhos e darlheam hũs golpes que não vão as* ***pecas*** *despedacadas nem desapegadas*.[l. 305-306]

(127)*...deitaloão em os pasteis que ja estaram feitos / então leualosão Ao forno e depois que forem tirados do forno deitarlheis caldo amarello dentro nos pasteis e deitarlhão //*

E a masa dos pasteis Sera dura e os pasteis altos / E desta propia tempara Se fazem os da galynha e tambem Se fazem pasteis de panela desta tempara / Saluo que ha galinha ha de ser feita em ***pesas*** *e cada* ***pesa*** *sobre sy e pera esteis pasteis serem muyto mais Saborosos deitarão na masa A carne crua* `// [l. 16-29]

pedrado

Adj. Que tem a consistência de pedra, endurecido

Partícipio de *empedrar*. Formação histórica é de 1562 *empedrar*, 1789 *empedrado.*

O radical de empredrar tem origem em petr- que é antepositivo, do latim *petra,ae* 'rochedo, pedra', emprestado do antigo grego *pétra,as* feminino de 'rochedo, rocha, rocha no mar ou nas suas margens, escolhos' (o étimo é obscuro); Ernout e Meillet admitem que o empréstimo tenha sido através da linguagem dos marinheiros, recordando ainda que a palavra latina era *saxum,i* 'pedra, especialmente pedra grande', e que *petra* foi evitada pelos bons escritores; *petra*, entretanto, foi corrente na língua popular, usada na Vulgata (em jogo de palavras com *Petrus*, do grego *Pétros* 'Pedro') e panromânico: no romeno *pìatrà*, italiano *pietra*, logudorês *pedra*, engadino *peidra*, friulano *piere*, francês *pierre*, provençal *peira*, catalão *pedra*, espanhol *piedra*, portugês *pedra*.

A palavra pedrado, com a prótese de *a-*, no texto em estudo, é parte da fruta que está endurecida.

(128) *tomarão As peras ou codornos que nã sejão muyto maduros se nã pouquo sobre ho verde sem nenhũa comedura de bicho nem sejão* ***apedrados*** *nem macados se nã mujto lisos e muyto sãos porque fiquem Fermosos* [l. 895-900]

pelar (03)

V. Fazer ficar ou ficar sem a pele ou a casca.

A palavra é composta por pel-+ar, sendo que pel- é antepositivo do latim *pellis, is* 'pele'; ocorre em vocábulos de origem latinos, como *pele* e *película*, já formados à sua feição. No vernáculo a palavra é corrente desde as origens como *pelador*, *pelar* 'tirar a pele ou a casca de', desta forma, no fragmento, abaixo, pelar refere-se à pele do pêssego.

(129) *deitalheão hũa escudela de bõa cimza pineyrada e antes que ferua deitemlhe os peseguos dentro hũa duzia de cada vez e como feruerem hũu pouquo lamcemnos em*

aguoa frja . E os que se nã ***pelarem*** *tornẽnos a cemzada . E desque forem todos pelados . deitaloshão em aguoa frja* /.[l. 826-833]

pêra (10)

S.f. O fruto da pereira.

Do latim *pira*, plural de *pirum,i* 'id.', tomado como feminino. Formação histórica séc. XIII *pera* e *pora.*

Bluteau (1712) afirma que pera é o fruto da pereira e esta tem a origem etimológica no grego *pir*, forma semelhante a palavra fogo, porque o fruto desta árvore apresenta uma forma piramidal como o fogo.

(130).*tomarão As* ***peras*** *ou codornos que nã sejão muyto maduros se nã pouquo sobre ho verde sem nenhũa comedura de bicho*. [l.895-897]

perada (02)

S.f. Doce feito com a pera.

(131).*A* ***perada*** *que se Faz de codornos ou de peras de conforto hão de ser a tres aRatẽs de peras dous dacuquar com ho ponto bem alto* (...) *e detudo cozido e pisado e coado e o acuquar como pera a marmelada asy no ponto como na cantidade e bem cozida pera caxas e se For pera bocados menos cozida hũu pouquo ´//* [l. 1214-1226]

pêra de conforto (01)

S.f. Antiga variedade de pêra.

(132).*A perada que se ffaz de codornos ou de* ***peras de conforto*** *hão de ser a tres aRatẽs de peras dous dacuquar com ho ponto bem alto que ffaca ffio*...[l. 1214-1217]

peras pardas (01)

S.f. Variedade de pera de cor parda ou acastanhada.

(133).*E a que se faz com marmelos hadeser tamto deles como de* ***peras pardas*** */e de tudo cozido e pisado e coado*.[l. 1220-1222]

Perynhas dormydeiras / perinhas dormideiras (01)

S.f. Doce em conserva feito com a pêra, é provável que atribuição ao nome da receita, perinhas dormideiras seja devido os dois furos feitos em cada pedaço da fruta, o que assemelham-se aos olhos.

(134) *Perynhas dormydeiras aparalashão ao cõprido oitauadas e nã de ser verdes nem mujto maduras* (...) *tyuerem cimquo ou seis duzias paradas furẽnas dous furos cada hũua com hũ fuso delguado ou com huũ furador*. [l. 929-937]

pessegada (01)

S.f. Doce feito com pêssegos.

(135).***pesegada*** *tomem pesegos e cozãonos na agoa Aparados e a duas partes de peseguuos deitem hũua parte de marmelos asy cozidos e deitemlhe tamto acuquar como ho peso de tudo posto em ponto pera marmelada / E pera saber quando he cozido tomem a mostra asy como a marmelada* //.[l. 1421-1428]

pilouro / pelouro (02)

S. m. Segundo Bluteau (1712) há duas formas: pelouro e pilouro que significa pequeno corpo metálico e esférico, com que se carregam mosquete (arma de fogo, similar a uma espingarda) e outras armas de fogo.

No texto estudo, é a massa preparada com vários ingredientes, após o preparo dessa massa dá-se a forma de uma pequena bola.

(136).*tomaraõ a carne de porco ou de carneiro muito gordo que naõ leue osos e picalaaõ muito meuda e teraõ acola a farinha peneyrada per huã peneira de seda e teraõ dez ou doze gemas dovos duras e ẽtaõ meteraõ em cada* ***pilouro*** *tamanho como pela de jugar de carne picada e huã jema dovo e ẽtaõ ẽfarinhado aquele* ***pilouro*** *na farinha e ẽtaõ deytalosam dẽtro nhuã panela*.[l.411-418]

polme (03)

S.m. massa inconsistente.

Palavra originada do latim vulgar **pulmen*, derivado do latim *pulmentum,i* 'qualquer iguaria semelhante à papa';, "iguaria", "manjar" (Plauto -aulularia, 316 *Strobile, ironique: Censen vero adeo esse parcum et miserum vivere*

Pulmentum pridem ei eripuit miluus

Homo as praetorem plorabundus devenit.

Infit ibi postulare plorans, ejulans,

ut sibi liceret milium vadarier. sescenta sunt quae memorem, si sit otium.

sed uter. vestrorumst celerior? *memora mihi.*

"Um dia, um milhafre roubaram-lhe a comida.

O homem lá foi todo em lágrimas ao pretor. Chorando, lamentando-se, põe-se a pedir-lhe que lhe seja permitido citar em juízo o milhafre. Mil outros casos eu contaria se houvesse tempo. Mas dize-me, qual de vós é mais esperto? parece ter sido termo referente à culinária. Formação histórica séc. XV *polmes.*

Na receita, abaixo, polme é uma mistura de leite, farinha e ovos, algo semelhante a um mingau para recheio dos pastéis.

(137).*tomarejs farjnha em huũa escudela e huũa duzia douos gemas e craras tudo batido mujto bem e desfaloeis com lejte e o* ***polme*** *nã seja mujto ralo / emtão deitaloão no tacho quando leuantar feruura e como for cozido que seja basto tiraloeis fora e fareis a masa que ha de leuar huũ pouquo dacuquar e duas gemas dovos e mãtejguua*.[l. 598-606]

polpa (01)

S.f. Carne sem osso nem gordura, atualmente a palavra polpa é mais usada para designar a parte mais carnuda dos frutos.

Palavra de origem latina *pulpa,ae* que significa 'parte carnosa (dos animais), polpa, fibra', 'carne (das pessoas), corpo', 'polpa (dos frutos)', 'tecido da madeira que não tem nós, nem veias'. Formação histórica 1858 *pulpa*.

(138).*tomarão a vaqua a* ***polpa*** *sem osos e nõ da posta de fora porque he muito dura e picalaam muito picada e deitarlheam cheiros segados*. [l.275-277]

poos de Relão / poos de rrelão/ pó de relão (01)

S.m. Pó formado pela parte mais grossa da farinha de trigo. *Apud* ABBADE (2003, p. 295)

(139).*quamdo amdar meia cozida a hãolhe de deitar hũus* ***poos de Relão*** *damtrãbalas pineyras porque llya ha Sy a estada dacuquar como a do mel/*.[l. 1357-1360]

por riba ver riba

pospernas / pós-perna (01)

S. f. Nas cavalgaduras, a parte superior da perna, que vai do jarrete (parte da perna oposta ao joelho, e por onde este se dobra e flexiona) ao quadril. Por extensão de sentido designa a parte superior da perna de vários animais como: o carneiro, láparos e coelhos.

(140).*nesta agulha he aberta qua por syma e etaõ metem as talhadas do toucinho nagulha e emtaõ cozem como cozem pano e fyqua toda asy alardada e asy mesmo se faz as* ***pospernas*** *de carneyro e laparos e aos coelhos* [l.-351-355]

posta (07)

S.f. Pedaço de peixe, geralmente cortado no sentido transversal à espinha; fatia. Por extensão de sentido pedaço de carne ou de outra coisa; naco, talhada.

Palavra latina *posta*, feminino substantivado do particípio passado *positus,a,um*, do verbo latino *ponère* 'pôr, colocar'. Formação histórica 1152 *posta*, séc. XIII *posta.*

(141).*e huã cebola por grãde que seja e deytarlheaõ huã* ***posta*** *de toucinho em talhadynhas e hũ par de colheres boas de mãteiga de vaquas*.[l. 386-388]

pouquechinho (02)

S.m.Uma porção muito pequena de algo.

A formação da palavra seria: pouco+ech+ inho. O antepositivo *pauc*- tem origem no latim *paucus,a,um* 'pouco, pouco numeroso'; a cognação portuguesa inclui o radical vulgar *pouc*- (século XIII) e o radical culto *pauc*- (século XIX): *poucachinha*, *poucachinho*, *poucacho*, *poucadinho*, *poucochinho*, *pouquidade*, *pouquinho*.

A forma diminutiva, na receita, indica que a intenção é bem enfática para que essa porção colocada fosse realmente pequena, atualmente, poderia se referir a uma pitada.
(142). *a maca frita com huã pequena de manteyga e dagoa de froll hũ* ***pouquechinho*** *dasafram*.[l. 255-256]

presa (06)

S.f. Regionalismo português (dialetismo) que significa represamento de água para regas; açude geralmente raso.

Presa é o feminimo substantivado de *preso* particípio irregular de *prender* < latim *prehensus,a,um*, particípio passado de *prehendère*. Formação histórica séc. XIV *prea*, no séc. XV *preza.*

Prend-é antepositivo, do latim *praehendo*, *prehendo* ou *prendo,is,di,sum,ère* 'tomar, agarrar; segurar, prender; apanhar em flagrante, surpreender; atingir, chegar a; apreender, compreender'. Representado nas línguas românicas, nas quais substituiu *capìo* no sentido de 'tomar': no romeno *prinde*, italino logudurês *prendere*, engadino *prender*, friulano *préndi*, francês *prendre*, provençal *penre*, catalão. *pendre*, espanhol e portugês *prender*; *praehendo* é composto de **prai*, *prae* + **hendo*, não atestado de forma isolada, mas cuja raiz figura em *praeda* e talvez em *hedera*. O verbo *prenso* ou *prehenso,as,ávi,átum,áre* 'procurar agarrar; agarrar com força, apertar, segurar (usado freqüentemente como sinônimo de *pressáre*, com o qual tendia a confundir-se na pronúncia); ser candidato', donde *prensatìo,ónis* 'esforços para atingir; busca, solicitação'; o verbo *appre(he)ndo,is* 'agarrar, segurar, apoderar-se de; compreender, entender (em baixo latim)', bem representado nas línguas românicas, nas quais eliminou *discère* . O radical vulgar *pres- originou as palavras*: *presa*, *presado*, *presador*, *presar*, *presilha* (< esp. *presilla*), *presilhado*, *presilhar* etc.

Por extensão de sentido, no tratado em estudo presa significa cavidade que é feita na massa de trigo para acrescentar algum ingrediente, geralmente, ovos, água, manteiga, azeite etc. A palavra é registrada com -s e –z.

(143) *tomarão meyo alquejre de poo de farynha / e a este meio alquejre deitaram meio Salamỹ dazeyte / E Faram duas* ***presas*** *hũa dagoa e outra dazeyte/ e agoa sera quemte e amarão* tudo muyto bem . e a masa nã sera dura nem mole / e soualaão muyto* .[l.1299-1305]

(144).*tomem de faynha de tryguo bramquo bem pineyrada hũu alquer de poo e pera hũu alquer dous aRatẽes dacuquar bem peyneyrado / E Facão na farynha hũa* ***preza*** *e deitemlhe o acuquar e hũu pucoro de agoa quente / E jumto desta* ***presa*** *facão outra e deitemlhe hũu quatilho de agoa de Frol de laramja e meio de vinho bramquo E hũua colher mujto pequena de mãtejgua / E de nã qujser qnue leuem mãtejgua deitemlhe a este alquire hũua medida dazeite mujto Fino* ... [l. 1362-1373]

pucoro/ púcaro (05)

S.m. Pequeno recipiente de barro, com asa, usado para retirar líqüido de recipientes maiores; púcara, búcaro.

Púcaro tem origem controversa ou mesmo obscura; talvez do latim *pocùlum,i* 'vaso de beber, copo', através de um dialeto moçárabe a que se atribuem as mudanças do vocábulo. Para Corominas *búcaro* do espanhol (1526-1539) deve ser emprestado ao português *púcaro*, por alternância do b>p.

No texto, pucaro é um recipiente para colocar ou retirar líqüidos de um recipiente maior.

(145).*deitarão a cada aRatel dacuquuar hũ* ***pucoro*** *daguoa e deitarã quãtos aRatẽs qujserem em hũu tacho com outros tamtos pucaros dagoa e primeiro*.[l.1172-1175]

(146) *tomem as tegellas e deitemlhe cantidade de dous rrẽs de manteiga cozida e com ha a manteiga as ponham no forno e como for deRetida que ferua e que estem as tigellas muito quentes tome hũ* ***pucaro*** *pequeno e atemno em hũ pao e com elle lançem ho leite e ouos que esta comçertado pera elles em cantidade que as emcham muyto bem*.[l.678-687]

(147).*deitarão a cada aRatel dacuquuar hũ* ***pucoro*** *daguoa e deitarã quãtos aRatẽs qujserem em hũu tacho com outros tamtos pucaros dagoa e primeiro que lhe deitem o acuquar deitemlhe duas craras dovos nesta aguoa mujto bem batidas*.[l.1172-1178]

pucara (01)

S.f. o mesmo que púcaro.

(148).*Esta he a rreceyta da galynha cozida e ẽsopada* (...) *tomaraõ este calldo e deytaloaõ em huã* ***pucara*** *e poloam a feruer em outra e deytarlheam demtro na mesma*

panela meia duzia douos e com este mesmo caldo dos ouos tomaraõ dous pares de gemas duros .[l. 356-363]

quartilho (01)

S.m.Unidade de capacidade para líqüidos correspondente à quarta parte de uma canada, ou seja, cerca de 0,665 litro, ou, atualmente, a meio litro, no Norte de Portugal. A etimologia remete ao espanhol *cuartillo* 'medida de capacidade de litro'. Formação histórica em 1302 quartilloes, em 1720 quartilho.

(149).*E jumto desta presa facão outra e deitemlhe hũu* ***quartilho*** *de agoa de Frol de laramja e meio de vinho* .[l.1367-1369]

quinhão (01)

S.m.Parte que cabe a cada pessoa, na divisão de um todo (objeto, propriedade, direito, herança etc.); cota-parte.

Do latim imperial *quínìo,ónis* 'reunião de cinco', de *quíni* 'de cinco em cinco'. Formação histórica 933 *quinione*, no séc. XIII *quinnon*, *quynnões*, *quyon*, no século XIV *quinham*, *quinhom*, no séc. XV *quinhão*.

Na receita, quinhão é uma boa quantidade de manteiga ou qualquer outra substância.

(150).*ao fogo que seja alta cõ bom* ***quinhão*** *de manteiga e em pouquo fogo*.[l. 720-721]

rrẽs / real (01)

S.f. Antiga moeda de circulação; a cédula e a moeda (divisíveis em cem unidades menores, denominadas centavos) usada em transações comerciais.

Nesta receita a palavra réis foi utilizada como o valor em moeda para designar a quantidade de manteiga a ser utilizada no preparo da receita.

(151).*lançenlhe sall que for neçesario e seja cozido pera que se desfaça milhor etão tomem as tegellas e deitemlhe cantidade de dous* ***rrẽs*** *de manteiga cozida e com ha a manteiga as ponham no forno* .[l. 676-680]

resinha / resina (01)

S.f. Substância viscosa, odorífera, insolúvel na água, solúvel no álcool, combustível, produzida por certos vegetais.

Palavra de origem latina *resína,ae* 'resina', cognato com o grego *rhetíne* com a acepção de ' resina de pinheiro'; trata-se de eruditismo português, espanhol e italiano *resina* nos séculos XIII-XIV, em especial 1400, no francês *résine* no século XIII, em inglês *resin* (1388), este empréstimo ao francês, alemão *Resina* no século XV, sinônimo do germanismo *Harz*. Formação histórica 1223-1279 *resia*, séc. XIV *resina*, séc. XV *rezina*.

Na receita marmelada de dona Joana, resina é a consistência dada ao açúcar cozinhar os marmelos:

(152).*o acuquar For clareficado ponha se no foguo pera fazer ponto e em ho acabamdo de coar hãolhedejtar agoa de Frol e ade Fazer pomto que seja como* ***Resinha*** *e então lhe lamcarão os marmelos e desfalosão no acuquar Fora do Foguo e como Forem todos desfejtos tornemnos ao foguo e cozera ate que se despida do tacho /.* [l.1237-1246]

riba (02)

S.f. Margem alta de um rio; ribanceira, arriba.

Palavra de origem latina *rípa,ae* 'margem (em geral de rio), costa, litoral'; a formação histórica se dá a partir do século XIV *rryba*, em 1624-1649 *riva*.

No texto em estudo a acepção, com certeza é por extensão de sentido, pois no contexto a acepção mais apropriada é ingrediente que deve ser polvilhado por cima de uma determinada iguaria, portanto, algo que permanece acima de.

(153).*tomaraõ a mesma galynha e polaam nũ prato com suas fatyas de pão de bayxo e em despois desta galinha posta nas fatias porlheam os e ouos que restão cozidos por deredor e emtaõ deytarlheam o mesmo caldo amarelo dos outros ovos* ***por Riba*** *e deytarlheam canela pisada* ***por Riba*** . [l. 365-371]

roys / ruins (01)

Adj. de dois gêneros. O que está em estado de decomposição; estragado, podre, deteriorado; com defeito; imperfeito, estragado; que não atinge um padrão de qualidade aceitável; de qualidade inferior.

A etimologia talvez seja de **ruino* adjetivo deduzido de *ruína*, a apócope do *-o* se explicaria pela posição proclítica em que muitas vezes o adjetivo se colocaria; todavia, como argumenta J. Piel, ainda não está suficientemente identificado o étimo de *ruim*, ele mesmo sugere com dúvida a forma adverbial latina *ruíne*, contudo, não se tem dúvida de que *ruim* pertence à família de *ruína*. Formação histórica séc. XV *roin* e *rroym*, em1560 *ruim.*

Aqui o termo se aplica às pêras em decomposição.

(154).*tirẽlhe aquela conserua em que se Fazem e deitẽlhe outra . E as peras escolhão que nã leuem nodoas que fiquem as bõas a hũu cabo e as* ***Roys*** *a outro* //. [l. 924-927]

ruyua / ruiva (02)

Adj. De cor entre o amarelo e o vermelho.

Palavra de origem latina *rubèus,a,um* 'vermelho', que suplantou a palavra *ruber,bra,brum* "vermelho". Formação histórica 1007 *ruiuas*, no século XIV *ruivo*, *royua*, *ruyuo* e *rruyvo*.

Na receita, a palavra ruiva é usada para designar a cor da água que se torna mais escura por causa do cozimento das cidras .

(155).*E cozeia tamto ate que pase por elle hũ alfinete groso como por masa e se mĩguoar a aguoa tenhão outra feruemdo pera crecẽtarem / E se esta primeira aguoa se fizer* ***ruyua*** *acabẽna de cozer em outra tambem feruendo*.[l. 752-758]

saibo / sebo (01)

S.m. Gordura animal, substância gordurosa.

Do latim *Sebum-i*. Formação histórica séc. XIII *sevo*, séc. XV *seuo*, a1720 *sebo*, 1720 *cebo*.

(156).*deitarlheam cheiros segados asy propriamente como pera salada e sua sebola muito meuda e deytarlheam em lugar de manteiga azeite muito bom que não tenha nenhũ* ***saibo*** *e despois de afogada temperalaamcom seu vinagre*.[l. 277-281]

Salamỹ/ Celamim

S.m. Medida de capacidade para secos que equivalia à 16ª parte de um alqueire, vale dizer, 2,2668 litros. A origem da palavra celamim parece ser do árabe *thamání*, plural de *thumníía* 'oitava parte'. Formação histórica 1634 *solomil*, 1712 *celamim*, 1712 *celamîm*, 1712 *celemim*, 1720 *selami.*

(157).*tomarão meyo alquejre de poo de farynha / e a este meio alquejre deitaram meio* ***Salamỹ*** *dazeyte* [1299-1301]

sapadoura (01)

S.f . Cf. Leonardo da Vinci "cobertura para panelas". (*apud* ABBADE, 2003, p. 256) Atualmente a palavra está em desuso, pois conhecemos apenas tampa de panela e tampa para tacho.

(158) *metei os pombinhos demtro nestas masas com suas sapadouras em syma/* [314-316]

segar (01)

V. Cortar em tiras ou fatias delgadas.

Palavra de origem latina *seco,as,secùi,sectum,secáre* 'cortar, separar cortando'. Formação histórica séc. XIII *segando*, *seguar*, séc. XIV *segar*, séc. XV *ssegar.*

(159).*e tomareis cebola e salsa / coemtro e ortellãa tudo verde e* ***segaloeis*** *com pera Salada e com duas colheres*.[l.47-49]

sertam / sertãa / sertã (10)

S.f. Frigideira rasa e geralmente larga, de barro ou de ferro.

Palavra de origem latina *sartágo,ìnis* 'frigideira; por extensão mistura, amontoado, montão'; no latim medieval lusitânico *sartago*, sob flexão de acusativo singular *sartaginem* séc. XII, o que leva a crer nas formas intermediárias **sertáem* > **sertãa* e, daí, a atual *sertã*.

(160).*emtaõ daitares huã pouca de manteiga na* ***sertam*** *e tornalaes a deitar virada...* [l.231-232]

(161).*E falheão as formas entam deitarão os tutanos e tudo jsto demtro e tapaloão / então estara huũa* ***sertãa*** *com mamtejga no foguo e fergilosão e pasalosão por ACuquar / entã deitarão canella* .[l.98-103]

(162).*deitares a metade daquelles daqueles ovos que temdes batidos e emtaõ porlhees a carne despois em sima daquela mall asada emtaõ poloes sobre as brasas ate uos pareçer que a mal asada he corada e porlhees hũ prato em sima e vjralaes sobelo prato emtaõ daitares huã pouca de manteiga na* ***sertam*** *e tornalaes a deitar virada asi como a galinha esbarada e meteres a ssapadoura por ela que faça buracos que uaõ nos ovos*.
[l. 226-234]

sobelo (02)
Prep. arc. Contração da preposição sobre + artigo.
Colocar sobre algo.

(163).*he corada e porlhees hũ prato em sima e vjralaes* ***sobelo*** *prato*.[l.230-231]

sovar (04)
V. Misturar bem (a massa do pão), enrolando-a e calcando com as mãos sobre uma superfície; amassar, bater.
A origem é controversa. Segundo Corominas (s/d), o vocábulo é comum ao português e ao espanhol (*sobar*, 1050) é de origem incerta, talvez contração do latim vulgar *subagère*, que suplantou o latim clássico *subìgo,is,égi,actum,igère* 'meter debaixo; subjugar; domar; amansar, amassar, apertar, moer, triturar'. Nascentes considera a origem obscura. J Pedro Machado (1991) cita, ainda, a hipótese de ser derivado do latim *supo,as,ávi,átum,áre* 'lançar, atirar'.

(164).*e a masa nã sera dura nem mole / e* ***soualaão*** *muyto bem souada e farão bolos camanhos*.[l. 1304-1306]

(165) *entam farão masa de fajnha mujto alua e nella lhe deitarã huuã pouqua de mãteyga pera* ***souar*** *entã sera estemdida esta masa com hũu canudo em hũua bacia e*

quamto mais delgada masa for tamto milhor / E falheão as formas entam deitarão os tutanos e tudo jsto demtro e tapaloão ..."[l. 92-100]

tachada (01)

S.f. Porção equivalente a um tacho cheio.(*q.v.* tacho)

(166).*A outra duas omças daguoa de cheiro ou almisclada se qujserem em cada* ***tachada*** *hũ dacuquar* .[l.1168-1170]

tacho (36)

S.m.Recipiente de ferro, cobre, alumínio, barro etc., com asas ou de cabo, usado especialmente para fins culinários; tacha.

Conforme Nascentes a origem dessa palavra é obscura. Para Machado (1991) é improcedente a hipótese de Corominas que supõe a formação através da metátese de *chato*, por analogia à forma do tacho que é mais larga que funda. Formação histórica 1574-1590 *tachosinho*, 1706 *tacho.*

(167).*tomaraõ hũ arratal dacucucare e os ouos amdeser batidos cõ hũ pouquo dacurare que sejaõ doces e crareficarão este aRatal dacuquar emtaõ faraõ as fatias neste acuquar e pera serem bem feitas amdeferver hũ pouquo emtaõ tyrar o* ***tacho*** *fora do fogo emtaõ como abayxar a feruura tornalo apor sobre o fogo e neste ponto deste acuquar adehir huã pouca dagoa de frol*.[l. 457-465]

(168).*Pera fazer ovos mexidos R. pera huũa duzia de gemas dovoos tomarão huũa escudella de acuquar e deitalloão ẽ hũu* ***tacho*** *e entam deytarlheão huũa pouqua dagoa de frol e polaão sobre o fogo e farlheão o ponto baixo /. Emtão fareis fatias de pão e deitalaseis dentro no* ***tacho*** *e como estiuerem cozidas estas fatias tirallasão e polasão ẽ hũu prato E tereis as gemas dos ovos batidos com ha crara e deitaloseis no* ***tacho*** *e como leuamtar feruura cõ huma colher mechelosão pera huã parte sempre E como se for coalhamdo asy Irejs mechemdo de maneyra que nã nos facais meudos /. E tiraloseis enteiros e porloseis emcima do prato e por cima deitarlheis acuquar e canela pisada então mamdalloseis a mesa //.*[l. 472-491]

talhada (16)

S.f. Porção cortada de certos corpos, especialmente de frutos grandes (mamão, melão, melancia, abóbora etc.)

A origem é do latim *talèa,ae* 'chantão ou tanchão, ramo que se finca na terra para criar raízes e formar uma nova árvore; vara com ponta de ferro, estrepe; barrote, caibro; trave, viga', provavelmente do latim tardio *talìo,as,ávi,átumáre* 'talhar, cortar', representado nas línguas românicas: romeno *tàia*, italiano *tagliare*, logudorês *tazare*, engadino *taglier*, francês *tailler*, provençal *talhar*, catalão *tallar*, espanhol *tajar*, portugês *talhar.*

A talhada, no texto, se refere aos pedaços cortados, não muito grandes, dos ingredientes sólidos que podem ser de : toucinho, abóbora etc.

(169) *com duas colheres de mamteygua e huũa* ***talhada*** *de toucinho tamanho como meio ovo*.[l.49-51]

(170).*tomarão abobara no comeco dos mes de outubro que seja dura e que se corte com hũa machadinha e falaão en* ***talhadas*** *da feicão que qujserem . em aparalasão tamto que nã fique verde e tiralheão o miolo todo de demtro*.[l. 976-981]

talos dalfaça (01)

S.m. Doce feito com os talos da alface.

(171).*despois que os talos dalfaça forem muyto espiguados e testos tomalosão aparalosão muyto bem e tirarlheão todas as veas e escolherão os mais grosos e* (...). *E como forem cozidos deitemnos na panela e deitem lhe a conserua feruendo e asy lha deitarão ate que sejão feitos que sera aos qujze dias ou ãtes* .[l. 1023-1036]

tapadeira (01)

S.f. Peça móvel utilizada para tampar vasos, caixas, panelas.

Forma derivada de tapar " cobrir com a tampa", provavelmente de origem germânica; talvez do gótico **tappa* 'tampa'.

(172)...*então o cubrjreis com sua* ***tapadeira*** *e mamdarlloseis ao forno*...[l. 548-549]

tauoleyro / tauoleiro / tabuleiro (04)

S.m. Recipiente com bordas, em que se assam bolos, biscoitos, aves, carnes etc.; assadeira.

A composição da palavra tabul- + *-eiro*. Formação histórica séc. XIII *tavleiro*, século XV *tauolleiro* 'tabuleiro de jogo', *tavolleiro* 'bandeja', 1552 *taboleiro* 'qualquer planície sobre degraus'.

Tauoleiro, no texto, significa uma superfície plana e comprida utilizada para estender massa ou qualquer outro ingrediente.

(173).*souada emtaõ tomada muito estemdida num* ***tauoleyro*** *com hũ canudo ou pao Rolyco*.[l. 320-321]

(174).*tiremno algãs vezes homde de ho ar porque se Faz aluo e pera saber quamdo he cozido tomem ha mostra e como despegar do prato he cozido /.E deitemno em hũu* ***tauolejro*** *molhado e seja estemdido com hũa colher de manejra que nã Fique basto senã crespo então o Fareis em talhadas da Feição que qujserdes* /.[l. 1411-1419)

(175).*tomaraõ a maca dura asy como paõ de callo e não a de leuar senaõ agoa e sal e a de ser esta masa muito souada emtaõ tomada muito estemdida num* ***tauoleyro*** *com hũ canudo ou pao Rolyco e adeser a folha taõ delgada como dos pasteszinhos de tutanos e esta folha naõ a de ser partyda em pedaços* .[l. 318-323]

telhador (01)

S.m.Tampa de vasilha de barro. A datação é de 1721.

Teg- é um antepositivo, do verbo latino *tego*, *is*, *texi*, *tectum*, *tegère* 'cobrir, recobrir; ocultar, esconder, encobrir; proteger, abrigar, defender', antigo e usual, mas não representado nas línguas românicas. A cognação no latim inclui *tegmen*, *tegìmen* ou *tegùmen,ìnis*, poético e pós-clássico, substituído na prosa clássica por *tegumentum,i* 'tudo o que serve para cobrir, cobertura; vestidura; pele, couro dos animais; abrigo, arrimo, proteção', *tegúla,ae* 'telha', *tegulátus*:*teguláta* conservado nas línguas românicas no sentido de 'telhado', latim imperial *tegùlum,i* 'telhado', com um diminutivo *tegillum,i* 'cobertura para a cabeça, espécie de chapéu de palha ou junco', atestado em Plauto e Varrão.

(176).*tomaraõ a laõprea lavada com agoa quemte e tirarlheam a tripa sobre huã tegela*

nova porque caya o samgue nela e emrolalaam demtro naquela tijella e deytarlheam coemtro e salsa e sebola mujto meuda E deitarlheam ali hũ pouco dazeite e polaam cuberta com hũ ***telhador*** *e como for muito bem afogada deytarlheam muito pouquechinho agua*.[l. 265-271]

tempara / têmpera (12)

S.f. Ato ou efeito de temperar 'dar consistência'; temperamento.

A etimologia provável é do italiano *tempera*, com forma regressiva do italiano *temperare* 'combinar em proporções devidas, temperar (um metal), abrandar, regular, ordenar, modular (o canto), moderar, refrear'. Formação histórica séc. XV *tempera.*

Têmpera, no texto, é o mesmo que tempero, ou seja algo temperado com vários ingredientes. Há, porém a assimilação do / a / em / e / tempara > têmpera.

(177).*E desta propia* ***tempara*** *Se fazem os da galynha e tambem Se fazem pasteis de panela*.[l.22-25]

tento (01)

S.m. Cuidado especial; atenção; Regionalismo alentejano utensílio de barro para amparar as panelas no fogareiro.

A origem de tento é do latim *tentus,a,um* 'detido, possuído, conservado, contido, atento', particípio passado de *tenére* 'ter, aprender, conservar, compreender'.

(178).*E desque forem todos pelados . deitaloshão em aguoa frja /.tenhão* ***temto*** *que se nã Recozão na cenzada . pelemnos asynha e como forem tirados a limpo de todo*.
[l. 832-836]

tesa

adj. m.q. entesar

V. Dar a um alimento uma pequena fervura, tornando-o duro; enrijar, enrijecer, tesar.

Antepositivo do latim *tens-*: *tensus,a,um* 'estendido, entesado, estirado, esticado' nas línguas românicas como no logudurês *tezu*, no engadino *tais*, no catalão *tés*, antigo português *teso*. Formação histórica séc. XV *tesso.*

(179).*e poreis agoa a feruer e entam metellaseis em ha feruura ate que se facam* ***tesas*** */ e piquemnas por nã aRabemtarem* //.[l.144-147]

testo [1] (02)

Adj. Que apresenta rijeza; teso, hirto; como regionalismo Douro bem esticado.

A etimologia de testo vem de testa com alternância da vogal temática *-a* para *-o*, palavra usada na acepção de 'duro, firme, enérgico, que não cede'. Test- vem do latim *testu-* (indeclinável) e *testum,i* 'cobertura de barro cozido; argila, barro; telha'.

No tratado, há cinco ocorrências da palavra testo, no entanto, somente duas funcionam como adjetivo, cujo significado é algo resistente, as outras três são substantivo . *q.v.* testo [2].

(180).*tome ho queigo e se não for* ***testo*** *ponhãno a escorrer e amasemno muito bem e lançenlhe a terça parte de farinha e se o queigo puder escusar tanta sera milhor e ho queigo lançenlhe a tres ovos*.[l. 698-702]

testo [2] (03)

S.m. Tampa de barro ou de ferro para vasilha (panela, tacho etc.).

Do latim *testu* (indeclinável) ou *testum,i* panromânico 'cobertura de barro cozido; argila, barro; telha, vaso, carcaça, crânio'. Segundo Nascentes (1981), usado no Nordeste na acepção de'soco na cabeça, no *testo* /ê/, na tampa do crânio'.

Na receita, abaixo, testo tem a acepção de objeto usado para cobrir panelas para impedir a saída do vapor.

(181).*Receyta da galinha mourisqua R. tomaraõ huã galinha muito gorda e cortalaam em pedaços* (...) *deytarlheaõ huã posta de toucinho em talhadynhas e hũ par de colheres boas de mãteiga de vaquas e porlheaõ hũ* ***testo*** *ẽsyma e polaão no fogareiro ou ẽ brasas e sempre abafada e de quaõdo ẽ quaõdo lhe daraõ huã Reuoldedura asy co testo abafada e depois de afogada nesta panela*...[l.381-392]

tez (01)

S.f. Superfície fina de qualquer coisa.

Tez é um vocábulo peculiar ao espanhol e português, de origem duvidosa, segundo hipótese de Corominas, provavelmente reduzida de **atez*, por *aptez*, derivada do latim *aptus,a,um* 'perfeito, apropriado, bem atado ou bem ligado'. Formação histórica é de1569 *tex*, 1721 *tês*.

No texto, tez significa uma fina camada que se forma por causa do resfriamento da marmelada na colher.

(182) *E pera o mjlhor saberdes tomay hũa mostra em hũua colher e como fizer hũa* ***tez*** *por cima muyto delguada que se despyda o dedo della entam he cozida* [l.1146-1150]

tejalla/ tigela (23)

S.f.Vaso côncavo de barro, metal, louça etc., com asas ou sem elas, usado para servir sopas, caldos etc.

Do latim **tegèlla* pelo diminutivo latino *tegíllum,i* 'cobertura para a cabeça, espécie de coifa ou covo de palha ou junco', do latim *tegùla,ae* 'telha' ou do latim imperial *tegùlum,i* 'telhado'. Formação.histórica. 1509 *tigellas*, séc. XVI *tigela*.

No texto em estudo, a tigela é um utensílio bastante usado na cozinha, pois há tigelas para uso com água e também que vai ao fogo, vale lembrar que a tigela também servia para uso de medida dos ingredientes.

(183).*sequo tomarão ho acucare e clareficaloão e depois de clarefiquado que nã seja muyto groso deitarlheão ho diacidrão e estara sobre o foguo ate que tenha põto e tomarã amostra do acucare em hũa* ***tigela*** *daguoa e como se ajuntar esta mostra dacucare que fique dura na maão que se nã apegue tirarão o tacho do fogo e apartarão o diacidrão*.[l. 1042-1050]

(184) *bem afoguado em huũa panella ou* ***tejalla de foguo*** *e desque for mujto bem afogado poloão a enfryar* /.[l.12-14]

(185).*tigellada de perdiz R. tomarão huũa perdiz mal asada e falaão em pedacos asy como a cortão pera comer e polaão Em huũa* ***tigella*** *e tomarão a perdiz e huũa pouqua de cebola picada / e a cebola ha de Ser primeiro afogada com azeite ou mamteygua e*

deitareis tudo em huũa ***tigella de foguo*** *com seu adubo /. crauo / pimenta / e acafrão / E a perdiz adeser enfarynhada*.[l.30-40]

titela (02)

S.f. A parte mais carnuda do peito das aves e de outros animais.

Nascentes(1981)e Machado (1991) afirmam que a origem de titela é do latim **tittela*, dimintivo de *titta* 'teta'. Formação histórica séc. XIV *titella* e *tetela.*

(186) *nã lhe darão outra cousa nenhuuã a comer se nã titelas de cagados cozidos e ceuada cozida na agoa em que se cozem as cagados e misturarã as* ***titellas*** *com ha Ceuada* [l.173-178]

tortora (01)

S.f. Espécie de pastelão recheado de carne, camarão, palmito etc., ou com outros ingredientes como creme, frutas etc.

A etimologia é do latim *tórta,ae* que significa pastel, torta.

(187).*Recejta da* ***tortora*** *R. tomaraõ a carne do carneiro ou do porquo fresquuo e picalaam muito picada como pera os pastes e mais se mais poder ser e laualaaõ*(...) *e meteres a ssapadoura por ela que faça buracos que uaõ nos ovos abaixo e a manteyga e a mãteiga e que amde sempre desapegada e esta se lhe querem por fatias pasadas pelõ açuquar nos pratos poemlho e por sima canela e açuquar bramquo e seu borryfo com agoa de froll* ...[l.214-239]

tufar (01 0

V. Aumentar de volume, fazer inchar ou inchar-se; estufar(-se), inflar(-se).

Palavra do português antigo *tufo* tendo como origem o latim vulgar **tufu*, do latim *typhus,i* 'intumescimento, inchação; orgulho', este vindo do grego *tûphos,ou* 'fumo; por extensão de sentido vapor; fumaça; coisa vã, soberba; torpor').

(188).*e fação as almogauanas como quiserem de maneira que fique descuberto o queigo e damdo lugar por homde* ***tufe*** *que se fazem mais fermosas e tenham*.[l.714-718]

tutanos (09)

S.m.Matéria que preenche as cavidades ósseas; medula.

Tutano é uma palava originada do espanhol antigo e dialetal *tútano* (1438, atual *tuétano*) 'id.', provavelmante cognato do provençal *tutel* ou *tudel* 'tubo' e do francês *tuyau* (fim do séc. XI) 'tubo', do frâncico *thúta* 'trombeta, tubo', procedente de uma onomatopéia *tut-* ou *tot-* que imita o som de um instrumento de sopro.

Tutano é a substância mole e gorda do interior dos ossos, que servem como ingrediente base para fazer os pastéis de tutanos.

(189).*entam tomarão hos* ***tutanos*** *que ja estarã pasados por hũua feuura e cortalosão muyto meudynhos*.[l. 86-88]

veas / veias (02)

S.f. Nos vertebrados, vaso de paredes delgadas através do qual se dá o retorno do sangue para o coração, geralmente as veias transportam sangue com baixo teor de oxigênio; a única exceção é a veia pulmonar. Por extensão de sentido qualquer vaso sanguíneo. Há ainda a acepção de veia como cada uma das nervuras das folhas dos vegetais, mais especificamente aquelas abundantes, muito ramificadas ou transversais a um eixo maior.

Essa palavra tem origem no latim *véna,ae* 'veia'. Formação histórica séc. XIII *veas*, século XIV *veeas* e *venas*, séc. XV *ueya*, e em 1513 *veia*.

Por extensão de sentido, veias, no texto em estudo, referem-se aos filamentos que envolvem as sementes da abóbora.

(190).*com hũa machadinha e falaão en talhadas da feicão que qujserem . em aparalasão tamto que nã fique verde e tiralheão o miolo todo de demtro e todalas* ***veas*** *que fique mujto chão e deitalaão em aguoa em hũu algujdar* [l.978-983]

veos/ veias (02)

S.m. No tratado, veos são os vasos sanguíneos dos animais.

(191).*taõ bem asi rraladas e taõ deitado cravo e canela . E acucare que seja doce e emtão huã pouqua de farinha peneirada nũ prato e tomay aquelles veos do cabrito e*

fazeios em pedacinhos e emtaõ o rrecheo metido naquelles ***veos*** *fritos como beylhos emtaõ emfarinhados na farinha e fritos na sertam* [l. 243- 248]

verdoemgas / verdoengo (01)

Adj. De coloração esverdeada; verdoso; que ainda não está totalmente maduro; entremaduro, verdoso.

Verdoengo é formado por verde + *-o-* + *-engo*. Formação histórica séc. XV *verdoenguo.*

A etimologia da palavra é um antepositivo, do latim *virìdis* é 'verde', nas línguas românicas está: no romeno e italiano *verde*, logudurês *birde*, engadino *verd*, friulano, francês, provençal, catalão *vert*, no espanhol e português *verde* .

(192).*Escolherão muyto bõas cidras e bem feytas que nã sejam quejmadas da jeada nẽ* ***verdoemgas****. E Falasão em quartos*.[l.740-742]

vertude / virtude (01)

S.f. A acepção apresentada nos dicionários refere-se à qualidade do que se conforma com o considerado correto e desejável, por extensão do ponto de vista da moral, da religião, do comportamento social, do dever, da eficácia etc., porém a acepção aceitável, no texto, seria o mesmo que substância nutritiva, ou seja, 'a parte mais nutritiva', 'o que sustenta', ou seja a substância forte estraída do alimento através de prensagem.

Palavra virtude é de origem latina *vírtus,útis* 'força corpórea; ânimo, valor; bravura, coragem; força de alma, energia; boas qualidades morais; mérito', este de *vir,vìri* 'homem'; a formação histórica é no século XIII *virtude* e *vertude.*

(193).*cozerão cada dia huũ em agoa que nã seja muyta e depois de muito cozido que se dylha desfaloão e apertalloão com huuã colher que fique toda a* ***vertude*** *em aquelle caldo e então coem aquele caldo e tornemno ha panella e deitemlhe huã colher da cuquar Rosado* [l.181-188]

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O *Tratado da cozinha portuguesa*, códice I. E. 33 é um manuscrito de valor indiscutível para o conhecimento sócio-cultural e lingüístico de Portugal. Ele representa um recorte da evolução do nosso maior patrimônio cultural: a língua portuguesa, pois a história da língua é a história da cultura[17].

Percebe-se que, apesar desse tratado, ser um texto exclusivamente relativo à culinária com finalidade estritamente instrutiva, que busca transmitir ensinamentos, práticas e técnicas indispensáveis ao desenvolvimento das receitas, de uma maneira clara e simples, apresenta uma estrutura textual diferente das receitas atuais, com o objetivo de facilitar o seu entendimento, pois aquelas registram particularidades lingüísticas que permitem identificar manifestações de oralidade, livres de uma coerção gramatical muito acentuada, como o uso constante da conjunção aditiva *e*; além disso, a possibilidade da inferência da proximidade do autor e sua participação ao ato da execução da receita, por exemplo : *mas a* ***minha*** *tempara he m^{a} omça de gemgivre e m^{a} de pimenta* [l. 1324-1325] ou *tomaraõ* ***esta*** *galynha e cozelaam* [l. 357].

Outro ponto bastante relevante ao desenvolvimento da pesquisa foram os aspectos codicológicos e paleográficos, pois tornou-se possível, através da escrita, identificar o número de mãos que registraram esse documento, além disso, pesquisar sobre as filigranas do papel, possibilitou uma tentativa para uma provável datação e origem da matéria de escrita do códice, pois a autoria dele é totalmente desconhecida, sabe-se apenas que se trata de textos de várias procedências.

As receitas do códice, no que se refere às particularidades lingüísticas, pode-se depreender que revelam diferenças marcantes em relação às receitas atuais, porque estas são caracterizadas pela impessoalidade, principalmente devido o uso de formas verbais no modo imperativo, enquanto aquelas registram em abundância verbos no futuro de indicativo terceira pessoa do plural. Além dessas diferenças, foi possível compreender que as receitas revelam aspectos arcaicos e populares, principalmente sob os aspecto ortográfico, morfológico e sintático; apesar da presença de cultismos, talvez pela tradição de textos técnicos mais antigos. O sistema ortográfico foi o que mais revelou tratar-se de um texto com fortes marcas de arcaismos, livres de regras e normas ortográficas. É possível citar como exemplo as repetições constantes da conjunção

[17] Citado por H. SPERBER, Sprachwissenschaft und Geistesgeschichte in WS XII (1929), p. 173 (*apud* Iorgu Iordan, 1962, p. 104).

aditiva para enumerar substantivos ou introduzir as orações coordenadas, fato que hoje seria considerado *polissíndeto*. Para a época, a construção parece normal, como o era, aliás, no latim.

O repertório lexical empregado, no tratado, é uma verdadeira fonte de riqueza para o conhecimento da cultura portuguesa, porque nos permite comparar termos antigos aos atuais, verificando que alguns desapareceram por completo do vocabulário atual, enquanto outros alteraram o sentido e poucos se mantiveram, como é o caso da palavra tacho, que permanece ainda hoje como um utensílio de cozinha utilizado apenas para fazer grandes quantidades de alimentos, pois os tempos modernos exigem novos objetos para a feitura de alimentos rápidos, fato que traz conseqüências lexicais, ou seja, o aparecimento de palavras novas para designar ações, objetos e coisas utilizadas para esse fim.

Na morfologia, essa fase faz-se representar pela ausência do artigo diante dos pronomes possessivos; alguns substantivos apresentam confusão de gênero como : *veos* e *veas*, *bacio* e *bacia*. Variadas são as formas verbais como o uso do futuro do presente ou ainda, como : *estee,* pleonásticos próprios da construção da fase antiga da Língua Portuguesa "convém a saber" e a forma da conjunção latina *scilicet*, "isto é", "a saber", sempre abreviada .s. . Não se pode esquecer, também que esse documento fornece elementos relativos às leis da economia fonética e evolução fonética portuguesa.

Nos domínios da sintaxe, tentou-se encontrar explicações, de acordo com as normas vigentes, para a colocação pronominal, os usos dos pronomes e das palavras SE e COMO, para tanto, foi necessário recorrer às explicações baseadas na evolução do latim ao português.

Mesmo que esse manuscrito tenha sido escrito na passagem do século XV para o XVI, há muitos elementos que permitem obeservar a permanência de fatos lingüísticos de épocas mais antigas, por isso há imbricação de termos pertinentes a uma época e outra, nos possibilitando acreditar que essas receitas seriam cópias bem mais antigas que a época de seu registro.

Após a conclusão deste trabalho espera-se ter contribuído para esclarecer algumas indagações sobre esse documento e solucionado algumas dúvidas específicas sobre a língua vernacular desse tratado, no entanto, ainda há muitas questões a serem respondidas, que não foram abordadas por fugirem aos nossos propósitos.

REFERÊNCIAS

1- DICIONÁRIOS PRINCIPAIS

AULETE, Caldas. *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa.* 2 ed. Editora Delta S/A, RJ, 1964.

BLUTEAU, Padre Raphael. *Vocabulário portuguez e latino*. Coimbra, No Collegio das Artes da Companhia de JESU Anno de 1712.

CÂMARA Jr. Joaquim Mattoso. *Dicionário de lingüística e gramática referente à língua portuguesa.* 8 ed. Editora Vozes LTDA, Petropólis. 1978.

CARRETER, Fernando Lázaro. *Diccionario de términos filologicos.* 3 ed. corrigida. Editorial Gredos, S.A. Madrid. 1973.

COROMINAS, Joan. *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Editorial Gredos. Madrid.

------. *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana.* 3 ed. Editorial Gredos. Madrid. 1987.

COSTA, Agenor. *Dicionário Geral de sinônimos e locuções da língua portuguesa. reunindo a sinonímia e as locuções de dezessete dicionários com seus significados nas ordens direto e inversa.* 2 ed. Volume I. A-F. Biblioteca luso-brasileira. LTDA, Rio de Janeiro. 1960.

COVARRUBIAS, Sebastian de. *Tesoro de la lengua castellana o española*. S.A. Horta, I E Barcelona, 1943.

Dicionário da literatura Medieval Galega e Portuguesa. Organização e coordenação: Giulia Lanciani e Giuseppe Tavani. Editorial Caminho, SA . Lisboa, 1993.

FERNANDES, Francisco. *Dicionário de sinônimos e antônimos da língua portuguesa.* 2 ed. Editora Globo. Porto Alegre, Rio Grande do Sul, 1965.

FERREIRA, A. B. de H. *Novo Dicionário da Língua portuguesa.* 2 ed. Nova Fronteira, Rio de Janeiro, 1986.

-------. *Novo Dicionário Aurélio - Século XXI*. Eletrônico versão 3.1, 1999.

HOUAISS, Antônio (1915 -1999) e Villar, Mauro de Salles (1939-). *Dicionário Houaiss da língua portuguesa,* elaborado no Instituto Antonio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/ Ltda. Objetiva Rio de Janeiro, 2001.

MACHADO, José Pedro. *Grande dicionário da língua portuguesa*. Publicações Alfa. Lisboa. 1991.

-------. *Dicionário etimológico da língua portuguesa: com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados.* Livros horizonte, Lisboa, 1990.
MAGNE, Augusto. *Dicionário da línguaportuguesa especialmente dos períodos medieval e clássico.*Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1950.
MORAIS SILVA, António de. *Grande dicionário da língua portuguesa.* 10 ed. revista, corrigida muito aumentada e actualizada. Vol. XII, editorial Confluência, 1959.
NASCENTES, Antenor. 1886-1972. *Dicionário de sinônimos*. 3 ed. Nova Fronteira, Rio de Janeiro, 1981.
Novo dicionário brasileiro melhoramentos ilustrado, vol. V-S-Z. Organização geral: prof. Adalberto Prado e Silva. 6 ed. São Paulo, 1970.
SANTA ROSA de VITERBO, Joaquim de, Frei. *Elucidário das palavras, termos e frases* [...]/ Fr. Joaquim de Santa Rosa de Viterbo; edição crítica por Mário Fiúza. – Porto: Livraria Civilização editora, 1984 (Barcelos: Companhia Editora do Minho). I v.: 740, [68] p. ; 24 cm. II v.: 780 p; 24 cm.
SILVA, Antonio de Morais. *Grande dicionário da língua portuguesa.* 10 ed. revista, corrigida muito aumentada e actualizada. Editorial confluência, Rio de Janeiro, S/D.
W. von MEYER - LÜBBKE. *Romanisches etymologisches Wörterbuch.* Carl Winter-universitätsvelag, Heidelberg, 1972.

2 - REFERÊNCIA GERAL

ABBADE, Celina Márcia de Souza. *Campos lexicais no livro de cozinha da Infanta D. Maria.* UFBA. Salvador-BA. 2003.
----------. *Três campos lexicais no vocabulário do livro de cozinha da Infanta D. Maria.* UFBA. Salvador-BA. 1998.
----------. *Os utensílios da cozinha portuguesa do século XVI, relativos aos da cozinha brasileira no século atual.* Revista Philologus/Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e lingüísticos. - Rio de Janeiro: UERJ/ Publicações DIALOGARTS. (p.251-254).
ABDALA, Mônica chaves. *A cozinha e a construção da imagem do mineiro.* FFLCH USP, São Paulo, 1994.
ACIOLI, Vera Lúcia Costa. *A Escrita no Brasil Colônia : um guia para leitura de documentos manuscritos*. Editora Massangana. UFPE, Editora Universitária, 1994.
ALVES, Ana Maria. *As entradas régias portuguesas - Uma visão de conjunto*. Livros Horizonte, Lisboa, S/D.

AUERBACH, Eric. *Introdução aos estudos literários*. Trad. de José Paulo Paes. 2 ed. Cultrix, São Paulo.1972.

BASSETTO, Bruno Fregni . *Elementos de filologia românica: história externa das línguas*. V. I, Editora Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.

BECHARA, Evanildo. *Moderna gramática portuguesa: cursos de 1º e 2º graus.* 22 ed. Editora Nacional, São Paulo, 1977.

BERTINI, Giusepe. *O "livro de cozinha" de Maria de Portugal e a cozinha da corte em Bruxelas e em Lisboa ao tempo das suas núpcias com Alexandre Farnésio in Oceano. Mulheres no mar salgado*. Número 21- janeiro /março 1995.

BOURDAIN. Antony. *Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária*. Tradução Beth Vieira. Companhia das Letras, São Paulo, 2001.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material e capitalismo-séculos XV-XVII.* Tradução de Maria Antonieta Magalhães de Godinho, Edições Cosmos, 1970.

BRAGA, Isabel M.R. Mendes Drumond. *Arte nova e curiosa para conserveiros confeiteiros e copeiros.* Estudo e actualização do texto por Isabel M.R. Mendes Drumond Braga, Colares editora, Sintra/Portugal, 2004.

BRIQUET, Charles Moise. *Les filigranes; dictionnaire historique des marques du papier dés leurs apparition vers 1282 jusque'en 1600. avec 39 figures dans.* Alphonse Picard & fils, Paris, 1907.

BRUIT, Héctor Hermann. pesquisador do centro de memória /UNICAMP. http://www.comciencia.br. 2003.

BUESCO, Maria Leonor Carvalhão . *Historiografia da língua portuguesa* . Livraria Sá da Costa Ltda, Lisboa. 1984.

----------. *Babel ou ruptura do signo – A gramática e os gramáticos portugueses do século XVI.* Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Lisboa, 1983.

CÂMARA JUNIOR, Joaquim Mattoso. *História e estrutura da língua portuguesa*. 4 ed., Padrão, Rio de Janeiro 1985.

CAMINHA, Pero Vaz de. *A Carta de Pero Vaz de Caminha: reprodução fac-similar do manuscrito com leitura justalinear/de Antonio Geraldo da Cunha, César Nardelli Cambraia, Heitor Megale.* 2 Ed. Humanitas/FFLCH/USP, São Paulo, 2001.

CAMINHA, Pero de Andrade. *Poesias inéditas de Pero de Andrade Caminha*. INCM, Lisboa, 1989.

CARLO, Agustin Millares. *Paleografia española ensayo de una historia de la escritura en España desde o siglo VIII al XVII*. Editorial Labor, S.A., Barcelona-Buenos Aires, 1929.

CARVALHO, Dolores Garcia. *Gramática histórica*: para 2º grau e vestibulares.v. 10 ed. Ática, São Paulo, 1974.

CASTRO, Inês de Ornellas e. *O livro de cozinha de Apício: um breviário do gosto imperial romano.* Colares editora, Sintra/Portugal, 1997.

CEGALLA, Domingos Paschoal. *Novíssima gramática da língua portuguesa*. 11 ed. Companhia editora nacional, São Paulo.

CEVASCO, Maria Elisa. *Dez lições sobre estudos culturais.* Boitempo Editorial, São Paulo, 2003.

CIPRO NETO, Pasquale. *Gramática da língua portuguesa* / Pasquale Cipro Neto, Ulisses Infante. Scipione, São Paulo, 2003.

CINTRA, Luis F. Lindley. *A linguagem dos foros de castelo rodrigo*. Publicações do Centro de Estudos Filológicos, Lisboa, 1959.

COUTINHO, Ismael de Lima. *Pontos de Gramática Histórica*. 6 ed. rev . Livraria Acadêmica, Rio de Janeiro, 1973.

CUNHA, Antônio Geraldo da. *Índice do vocabulário do português medieval.* Vol. I:A. Fundação Casa de Rui Barbosa, Rio de Janeiro, 1986.

CUNHA, Celso Ferreira. *Gramática da língua portuguesa*. 6 ed. FENAME, Rio de Janeiro, 1980.

------. *Nova gramática do português contemporâneo*. Celso Cunha e Luís F. Lindley Cintra. Nova Fronteira, Rio de Janeiro, 1985.

DARMESTETER, Arsène. *La vie des mots.* 6 ed. Paris, 1927.

DREI, Giovanni. *I Farnese: grandezza e decadenza di una dinastia italiana*. La Libreria dello Stato, Roma, 1954.

ECHEVERRIA, Susana Echeverria. *ahenhato, merim que quer dizer couza piquena no idioma dos paulistas: edição do diário de navegação do Iozê alves de Lima*. FFLCH-USP, São Paulo, 2006.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Trad. Vera Joscelyn. Record, Rio de Janeiro, 2004.

FERREIRA COSTA, Renata . *Abreviaturas: simplificação ou complexidade da escrita*?.http:// www. historia.arquivoestado.sp.gov.br/materiais/ 2006.

FERREIRA, Permínio Souza. *Edição dos documentos dionisinos do livro 2º das inquirições de Afonso III : edição crítica de textos medievais não literários em língua portuguesa*. FFLCH- USP, São Paulo, 2003.

FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Publicações Dom Quixote, Lisboa, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação.* Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. Estação Liberdade, São Paulo, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a goumet: uma história da gastronomia*. 3 ed. rev. e ampl. Editora Senac, São Paulo, 2004.

GAMA, Niltom Vasco da, *ed. Arthur de Salles e o* "*Dous de Julho*". Salvador: Universidade Federal da Bahia/Academia de Letras da Bahia, 1993.

GOMES FILHO, Antonio. *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV/* leitura diplomática e modernização por Antonio Gomes Filho.- 2 ed. Fundação Biblioteca Nacional. Dep. Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1994.

Grande Enciclopédia portuguesa e brasileira. Volume XVI, IX. Editorial Enciclopédia, Limitada. Lisboa – Rio de Janeiro.

GRANDGENT, C.H. *Introduccion al latin vulgar: traduccion del ingles, adicionada por el autor, corregida y aumentada con notas, prologo y una antologia por Francisco de B. Moll.* 2 ed. Madrid, 1952.

HAY, Louis. *Les manuscrits des ecrivains* . CNRS EDITIONS HACHETTE. 1993.

HENRIQUEZ, Francisco da Fonseca. *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde.*/texto modernizado Almeida, M., Toledo Neto, S. e Megale; H. Ateliê Editorial, Cotia, São Paulo, 2004.

HITNER, Sandra Daige Antunes Corrêa - *As gravuras do renascentista alemão Albrecht Dürer do Acervo Brasileiro*- ECA-USP/IA-UNICAMP, http://www.anpuh.uepg.br/historia-hoje.albrecht.htm, 2006.

HUBER, Joseph. *Gramática do português antigo.*Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1933.

IORDAN, IORGU. *Introdução à lingüística românica*. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1962.

LAKATOS, Eva Maria. *Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos. pesquisa bibliográfica. projetos científicos*- 4ªed . Atlas, São Paulo,1992.

LANGLEY, Andrew. *Medieval life.* Dorling Kindersley, London, 1996.

LAPA, Manuel Rodrigues. *Estilística da língua portuguesa*. 4 ed. Martins Fontes, São Paulo, 1998.

LAUSBERG, Heinch. *Lingüística românica : morfologia*. Versão Espanhola de J. Pérez Riesco Y E. Pascual Rodríguez. Editorial Gredos, Madrid, 1988.

LÉVI-STRAUS, Claude. *Petit traité d'ethnologie culinaire. In: L'origine des Manières deTable*. Librarie Plon, Paris, 1968.

LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira*. 2 ed. Ed. da Autora, Recife, 1999.

LORIMER, Rosimeire Bertolini. *O impacto dos primeiros séculos de história da américa portuguesa na formação da brasilidade alimentar*. FSP-USP, São Paulo, 2001.

MACHADO FILHO, Américo Venâncio Lopes. *A pontuação em manuscritos medievais portugueses.* Salvador : EDUFBA, 2004.

MAIA, Clarinda de Azevedo Maia. *História do galego-português:estado lingüístico da Galiza e do Noroeste de Portugal desde o século XIII ao século XVI (com referência à situação do galego moderno)*. Instituto Nacional de Investigação Científica, Coimbra, 1986.

MANUPPELLA, Giacinto e ARNAULT, Salvador Dias. *O "livro de cozinha" da Infanta D. Maria de portugal- 1 edição integral do códice português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles.* Por Ordem da Universidade , 1967.

MARQUES, A. H. de Oliveira. *A sociedade Medieval Portuguesa : aspectos da vida quotidiana.* 2 ed. Livraria Sá da Costa Editora, Lisboa. 1971.

MAURER JÚNIOR, Theodoro Henrique. *Gramática do latim vulgar.* Livraria Acadêmica, Rio de Janeiro, 1959.

Nestlé com você. Ano 4, nº 15, Setembro, São Paulo, 2002.

NUNES, José Joaquim. *Crestomatia arcaica: excertos da literatura portuguesa.* 3 ed. Livraira Clássica editora, Lisboa,1943.

OLIVEIRA, Corrêa e MACHADO, Saavedra. *Textos portugueses medievais*. 2 Ed. Coimbra Editora, limitada, Coimbra, 1967.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A alimentação através dos tempos*. 2. ed. Ed. da UFSC, Florianópolis, 2000.

PEREIRA, Cilene da Cunha. *Miscelânea de estudos lingüísticos, filológicos e literários in memoriam Celso Cunha.* Editora Nova Fronteira. Rio de Janeiro, 1995.

PEREIRA, Marcos Aurélio. *De officio grammatici- Os capítulos gramaticais da Institutio Oratória de Quintiliano e o papel do mestre de gramática.* FFLCH – USP, São Paulo, 1997.

PEREIRA, Teresa Leal Gonçalves. *Um livro de marinharia do século XVI- edição do manuscrito "founds portuguais" 40 (atual 61) códice 44.340 da bibliothèque nationale de Paris* - Vol.I e II, FFLCH- USP, São Paulo, 1996.

PINTO, Angela. *In et Coquatur Ponendo... Cultura della cucina e della tavola im Europa tramedievo ed età moderna*, PRATO: Istituto Internazionale di Storia Economica "Francesco Datini", 1996.

POTTIER, Bernard. *Linngüística moderna y filologia hispánica.* Versão Espanhola de Martin Blanco Álvarez. Editorial Gredos S.A., Madrid, 1970.

PLAUTO. *Aulularia (A comédia da panelinha).* Tradução, introdução e notas da profa. Aída Costa. Pequena biblioteca Difel, São Paulo, 1967.

PLAUTO. *L'Aulularia.* A cura di Pasquale Giardelli. Vallechi Editore Firenze. Firenze. 1925.

RÊGO, Manuela. *Livros portugueses de cozinha*. 2 ed. Biblioteca Nacional, Lisboa: Portugal, 1998.

RODRIGUES, André Figueiredo. *Como elaborar referência bibliográfica.* Humanitas/ FFLCH/USP, São Paulo, 2003.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha dividida em três partes.* Colares Editora. 3 ed., Lisboa, 1995.

Revista Philologus/Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e lingüísticos. - vol. 13. Nº 13 (jan. -abr - 1999) - Rio de Janeiro: UERJ/ Publicações DIALOGARTS. (p.55-59).

----------V.13 Nº 16 (jan - abr. 2000) RJ. CIFEFIL. (P. 86-91).

SAID ALI. M. *Gramática histórica da língua portuguesa*. 3 ed. Edições Melhoramentos, São Paulo, 1964.

SALEMA, Maria josé da Gama Lôbo. *Tratado de cozinha - século XVI - Manuscrito I.E.33 da biblioteca nacional de Nápoles.* Universidade de Lisboa - Faculdade de Letras, Lisboa. 1956.

SANDRONI, Vera. *O cozinheiro imperial* / R.C.M.; adaptação de Vera Sandroni; prefácio de Antônio Houaiss. Nova Cultural, São Paulo, 1996.

SANTOS, Maria José Azevedo. *O mais antigo livro de cozinha português.* Revista portuguesa de história . Tomo XXVII, p.63-95, Coimbra, 1992.

----------. *Jantar e cear na corte de D. João III.* Leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532).Vila do Conde, Coimbra, 2002.

SEQUEIRA, F. J.Martins. *Aspectos do português arcaico.* Liceus de Portugal, Lisboa, 1943.

SILVA, Ademar da. *A expressão da futuridade no português falado.* UNESP -Cultura Acadêmica Editora, Araraquara, São Paulo, 2002.

SILVA, Rosa Virgínia Mattos. *O português arcaico: morfologia e sintaxe*.3 ed., Contexto, São Paulo, 1996.

--------. *Estrutura trecentistas-elementos para uma gramática do português arcaico.* Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1984.

SILVEIRA, Sousa da . *Lições de português.* 7 ed. melhorada. Livros de Portugal, Rio de Janeiro, 1964.

SPINA, Segismundo. *Introdução à Edótica:Crítica textual*. 2 ed. rev. e atual. Ars Poetica: Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1994.

STOLS, Eddy. *Amestiçagem dos alimentos*: nossa história, ano 3 nº 29. Vera Cruz. 2006.

TEIXEIRA, Elisa Duarte. *Receita qualquer um traduz. Será? - a culinária como área técnica de tradução.* V. I, - FLLCH –USP, São Paulo, 2004

TELLES, Célia Marques, in *características grafemático – fonéticas de um manuscrito em letra gótico cursiva* .

TERRA, Ernani . *Minigramática* / Ernani Terra, José De Nicola, Scipione, São Paulo. 2002.

TEYSSIER, Paul. *História da língua portuguesa.* Tradução Celso Cunha. 2 ed. Martins Fontes, São Paulo, 2001.

TOLEDO NETO, Sílvio de Almeida. Livro de José de Arimatéia (Lisboa, AN/TT, Livraria, cód. 643): camadas lingüísticas da tradução ibérica ao traslado quinhentista. FFLCH - USP, São Paulo, 2001.

----------. *Aspectos da variação gráfica no português arcaico: as variantes consonantais no livro de José de Arimatéia (cod. ANTT 643).*in I Seminário de Filologia e Língua Portuguesa. Humanitas - FFLC H - USP, São Paulo, 1999.

VEIGA, Albino de Bem. *Virgeu de consolaçon.* Livraria do Globo S. A., Bahia, 1959.

VALENTE, José Augusto Vaz, *Álbum de paleografia portuguesa - documentos brasileiros.* USP. ECA- São Paulo, 1980.

VASCONCELOS, Carolina de Michaëlis. *Lições de filologia portuguesa*. Nova edição da revista de Portugal, Série A, Língua portuguesa, Lisboa, 1956.

VELOSO, Carlos. *Alimentação em Portugal no século XVIII, nos relatos de viajantes estrangeiros*. Livraria Minerva, Coimbra, Setembro de 1992.

VIANA, António Manuel Couto e CARRERA, Ceferino. *Comeres de Lisboa-Um roteiro gastronómico.* Vega, Lisboa, 1998.

Você e Maggi Ano III, Nº 10, Setembro, outubro, novembro, São Paulo, 2002.

WILLIAMS, Edwin B. *Do latim ao Português*. Traduzido por Antônio Houaiss. Instituto Nacional do Livro, 1961.

ANEXOS

Caderno dos magares de Farim

Cadernno dos magares

de carnne/

Pastris de Carne

2 Tomarão carne ou lombo de vaca
ou de porco fresco e toucinho
delho por q̃ poe saber e pica
loão co cheiro e hũa colher
de mantegua e cravo e vaca
rado e pimenta e gengibre e
cominho e sumo de limões
ou da graço tudo junto muyto
be a fogado e hũa panella
ou tefalla de fogo e desq̃ for
muyto be a fogado poloão a esfri
ar/ e depois de muyto be frio
deitaloão e os pastris q̃ fazestes
feitos/ e tão lendalosão do forno
e depois q̃ for tirado do fo
rno deitarlhes caldo amarello de
tro nos pastris e deitarlhão// e ama
sado pastris sera dura e os
pastris alto/ e desta ppria pa
sta se faze os da galynha
e tambẽ se faze pastris de parc
la desta tempara/ e alho que
ha de ser feita e pesas e cada
pesa sobre si e pera vos pastris
sera muyto mais saborosos deitarão

Pasteis de Carne

R. tomarão Carn*ei*ro ou lombo de vaca
ou de porquo ffresq*u*o *e* toucinho
Velho por q*ue* põe Sabor E pica
loão co*m* cheir*os* E huũa Colher
de mamteygua *e* Crauo *e* aca
frão *e* pimemta. *e* gemgibre *e*
Coemtro Seq*u*o e Cumo de limões
ou dagraco tudo Jumto muyto
be*m* affoguado e*m* huũa panella
ou tejalla de ffoguo e desq*ue* ffor
mujto be*m* afogado poloão a e*n*fry
ar / E depois de mujto be*m* ffryo
deitaloão e*m* os pasteis q*ue* ja estarã
feit*os* / e*m*tão leualosão Ao fforno
E depois q*ue* fforе*m* tirad*os* do for
no deitarlheis caldo amarello de*m*
tro n*os* pasteis *e* deitarlhão// E a ma
sa d*os* pasteis Sera dura *e* os
pasteis alt*os* / E desta p*ro*pia te*m*pa
ra Se ffaze*m* os da galynha
E ta*m*be*m* Se ffaze*m* pasteis de pane
la desta tempara / Saluo q*ue* ha
g*alinh*a ha de Ser ffeita e*m* pesas *e* cada
pesa Sobre Sy *e* pera esteis pasteis
Sere*m* muyto mais Saborosos deitarão

na mesa del Carne Opia//

tigellada de perdiz

2 tomarão huma perdiz mal agada e fa
lhão e pedaços assy como a cortão pa
comer e polhão em huma tigella e
tomarão a perdiz e huma pouca de cebola
picada/ e a cebola ha de ser primeiro
a afogada co azeite ou manteyga
e deitarão tudo e huma tigellada
afogado co seu adubo/ cravo/ pimenta
e azafrão/ e a perdiz ade ser e fa
rynhada/ e tangendo deitarlhes vinagre
destemperado co agoa/ e cubra na perdiz
polhão e cima das brasas a fruta
temperada co seu sal e tirala de fora//

Ynoniyga/

2 tomarão huma ovia e falarão e
pedaços e tem metelaos e huma panela
e tomarão cebola e salsa/ coentro e
ortelãa tudo de e segalocio co
pera salada e co duas colheres

na masa A Carne Crua ´//.

30 tigellada de perdiz

R. tomarão huũa perdiz mal asada *e* fa
laão e*m* pedacos aSy como a cortão p*er*a
Comer *e* polaão Em huũa tigella *e*
tomarão a perdiz *e* huũa pouq*u*a de cebola
35 picada / *e* a cebola ha de Ser pr*i*m*ei*ro
affogada co*m* azeite ou mamteygua
e deitareis tudo e*m* huũa tigella de
ffoguo co*m* Seu adubo /. crauo /pime*m*ta /
e acafrão / E a perdiz a de Ser e*n*fa
40 rynhada / *e* e*m*tam deitarlheis vinagre
destemperado co*m* agoa / q*ue* cubra m*ei*a perdiz /
polaão e*m* cima das brasas a feruer
temperada co*m* Seu sal *e* tiralaeis fora//.

g*alinh*a mourysq*u*a /

45 R. tomareis huũa g*alynh*a crrua. e falaeis e*m*
pedacos e*m*tã metelaeis e*m* hũa panela
e tomareis cebola *e* salsa / coemtro *e*
ortellãa tudo *ver*de *e* Segaloeis co*m*
pera Salada *e* co*m* duas colheres

E mamtey gua e huma tallhada de
toucinho tamanho como no ouvo
E isto tudo dentro na panela e ha
galynha e ed tudo be a fogada
e des q for a fogada deitallhes
agua quanta a bastar pera se
cozer a galynha porq lhe nahae
de tornar a deitar mais agoa/ e des q
for acerq cozida deitallhes o sadu
bo/ e deitallhe ad sumo de limoes
e depois q for muyto be cozida to
mareis hum paao e fatiabeis e
hum prato e deitareis a q dema
e por cima da galynha poreis huas
gemas dovos e salfado e por cima
a canella pisada//

q albardada

2 tomareis huma galynha e salareis
e depois de be a sada cortareis e
peras/ cada pera sobre si e tam
tomareis ovos gemas e claras tudo m
be batido/ e esta q muyto be a volta
nestes ovos terceis huma sartaa e
ma d'agua ao fogo e frygilareis

50 de mamteygua *e* huũa talhada de
toucinho tamanho Como m*ei*o ovo
E Jsto tudo demtro na panela co*m* ha
galynha e*m* co*m*tudo be*m* afogada
e des q*ue* for afogada deitarlheão
55 aguoa quamta abastar pera Se
Cozer a galynha porq*ue* lhe não haõ
de tornar a deitar mais agoa /e des q*ue*
ffor acerq*u*a Cozida deitarlhão os adu
b*os* / E deitarlheão Sumo de limoẽes
60 *e* depois q*ue* ffor muyto be*m* cozida to
mareis huũ paão e ffatyaloeis e*m*
huũ prato e deitareis a g*alynh*a e*m* cima
e por cima da galyha poreis huãs
gemas dovos escalfad*os* *e* por cima
65 Canella pisada //.

g*alynh*a Albardada

R. tomareis huũa galynha *e* asalaeis
e depois de be*m* aSada cortalaeis e*m*
pecas /. cada peca Sobre Sy e*m*tam
70 tomareis ov*os* gemas e craras tudo m*uj*to
be*m* batido / E esta g*alynh*a mujto be*m* e*n*volta
nestes ov*os* . tereis huũa sartãa co*m*
ma*m*t*e*ygua ao ffoguo *e* frygilaeis /

nesta maneira toda e tomareis fa
tias de pão e farelhes outro tan
to bem ylhadas no obo e ferytas
e treis arenguar claro fiquado e
e pasareis a ã cas sopas /
e poreis tudo e hum prato cas
sopas debaixo e canela picada
e arenguar por cima //

Pastreis de turanos /

2 tomareis hum a duzia douos e coza
loreis co acafra muyto bem e man
e se posão tirar as gemas e frias
e tam tomarão hũ turano e estará
pasado por hũa fenuna e corta
logão muyto mendynho e cas ouos
e tam canela e arenguar muyto picado
e pemyrado e mesturarão tudo jun
co os turanos e os ouos e temperalo
ao co sal e tam farão masa
de farynha muyto alua e nella
lhe deitarão hũa pouca de madyga
pera sovar e ta cera estendida

neSta ma*m*te*y*ga toda *e* tomareis fa

75 tias de pãao *e* farlheis out*r*o ta*m*to

e*m*burylhadas n*os* ov*os* *e* ffrjtas /

E tereis acuquar clarefiquado e*m*

tã*o* pasareis a g*alynh*a *e* as Sopas /

E poreis tudo e*m* hũu prato *e* as

80 Sopas debaxo E canela pisada *e*

ACuquar por Cima //

Pasteis de tutanos /

R. tomareis hũua duzia douos *e* coze

loseis co*m* a casca mujto be*m* de man*ei*ra

85 q*ue* Se posão tirar as gemas e*m*te*j*ras

e*m*tam tomarão h*os* tutan*os* q*ue* ja estarã*o*

pasad*os* por huũa feuura *e* corta

losão muyto meudynh*os* *e* aSy os ov*os*

e*m*tam canela *e* acuquar muyto pisado

90 *e* peneyrado *e* misturarão tudo jsto

co*m* os tutanos *e* ø os ov*os* *e* temperal*os*

ão co*m* Sal e*m*tam ffarão masa

de ffarjnha mujto alua *e* nella

lhe deitarã huuã pouq*u*a de ma*m*te*y*ga

95 pera Souar e*m*tã sera estemdida

7

Esta masa co hũ canudo e huma ba
cia e quanto mais delgada masa for
tanto mulhor / E marlhrão as formas
e tam e estirão os tutanos e tudo
isto dentro e tapalhão / e tudo esta
da huma vez co manteyga no fo
gão e frigulgão e pasalgão por de
cuquaz / e ta deitarão canella e
de cuquaz pisado por cima e dalos
hão a comer a mesa pois o trabalho
he seu / E se a não comer na san
be ferig /

Alfaete /

2 tomarão a farinha muy be peneira
da e allua / e nesta farinha fa
zão huma pasta / e deitarlhrão a cu
quar e manteyga a gosto e
e hũ par de cremas de ovos e tão
muyto be cuzido e fiq como ma
sa de paao lombardo e estendeloa
de huma bacia co hũ canudo e tam
bem na manteyga e tasta ao
fogo e tirão a galinha cozida te
perada muyto be e deitarlhrão na tejga

Esta masa co*m* hũu canudo e*m* huũa ba
cia *e* quamto mais delgada masa for
tamto milhor / E ffarlheão as formas
e*m*tam deitarão os tutanos *e* tudo
100 Isto demtro *e* tapaloão / e*m*tão esta
ra huũa sertãa co*m* mamtejga no fo
guo *e* fergil*os*ão *e* pasal*os*ão por A
Cuquar/ e*m*tã deitarão canella *e*
ACuquar pisado por cima e dalos
105 hão a comer a mexia pois q*ue* o trabalho
he Seu / E se os nã comer nã*o* Sam
be*m* ffeit*os* /.

Alfatete /

R. tomarão a farynha muyto be*m* pyneira
110 da *e* allua / *e* nesta ffarjnha fa
rão huũa presa / *e* deitarlheão acu
quar *e* ma*m*tejguua a q*ue* qujsere*m*
e huũ par de gemas dovos e*m*tão
mujto be*m* souado q*ue* ffiq*ue* como ma
115 sa de paaõ lombardo *e* estemdeloã
e*m* huũa bacia co*m* huũ canudo e*m*tam
ffrjto na ma*m*te*j*gua q*ue* ja estara ao
foguo *e* terão a galynha cozida te*m*
perada muyto be*m* e deitarlheão ma*m*tejga /.

E huma posta de toucinho de vaca
cheio com carneiro e sendado
e desque for a galynha muyto bem
cozida e temperada co seu sal
tomareis ho bolos e a issa fi
to e porloseis e hum prato e por
cima de huma cimada do bolo
e tirareis a cuquar / e desque for
tudo por esta orde feito porey
a galynha e cima / e tirareis scaldo
e porey hunas yemas de ovos scal
fado / e tirareis canella e a
quar pisado por cima /

Esta das mucellas /

tomarao ho pao fellado e lamcaylho
hao hunas yemas dagua de flor
e pinhoes / e amendoas e pedacos
hunos ponquos de erang pisado
huma poiqua de canela mayda
yemas de ovos e hum pouco de sal
e das banhas do porquo fresquas
e cortado e lamcado no pao e acuquar

120 E huũa posta de toucinho *e* Seuus
cheir*os* com Carneyro *e* Seus adub*os*
e desque for a galynha muyto bem
Cozida *e* temperada co*m* seu sal
tomareis h*os* bolos q*ue* ja estã*o* fej
125 t*os* *e* porloseis e*m* hũu prato E por
cima de huuã Camada d*os* boll*os*
deitareis acuquar / *e* desque for
tudo por esta orde*m* ffeito porejs
a galynha e*m* cima / *e* deitarejs caldo
130 *e* poreis huuãs gemas dov*os* escal
fad*os* / *e* deitarlheis canella *e* acu
quar pisado por Cima /.

R*ceei*ta das murcellas /.

R. tomarão ho pão Rellado E lamcarlhe
135 hão huuãs gotas dagoa de ffrol
e pinhões / *e* amendoas e*m* pedacos *e*
huũs pouquos de crau*os* pisad*os* *e*
huũa pouqua de canela moyda *e*
gemas dovos *e* hũu pouq*u*o de sall
140 E das banhas do porquo fresquas
deretjdo *e* lamçado no pão *e* acuquar

de ferido/ E agua de fiol/ llãcado
dentro todo amassado/ e tad e
cheiris as minellas/ e poriis agoa
a ferver e tam metillaseis e ha
ferumna ate q se facam tesas/ e
piquenas por na a fabentare//

2 Huma a foba de carne de porgãdos
lombos e das pernas piquada como
na pastel muyto menudo/ e tam
atado e huma toalha muyto enxa
e metida e hum sesto esprey
mirada e hum pesso e cima/ e sem
a sy tres oras/ e tao tomaram
vinte e cinqo oz de sall moydo
cinqo oz e meyo de pimenta mesturada
co ho sall mendo/ e tomaram ha carne
e estendelhao e hum tanto lo
e tao tome ametade do sal e py
meta e lamcemno por cima da car
ne/ e tao a ma ferma muyto ben
ate q se cheba muyto a carne/ e
e tao torne na a estender/ e torne
a lamcar dentro ho outro sal e py
meta q fiqua/ e torne a sovar
outra vez muyto ba/ e se carne

deRetido / E aguoa de frol / lla*n*çado
demtro todo amasado / e*m*tão e*n*
chereis as murcellas / *e* poreis agoa
145 a ferver *e* e*m*tam metellaseis e*m* ha
feruura ate q*ue* Se ffacam tesas / *e*
pique*m* nas por nã aRabemtare*m* //.

R. huũa aRoba de carne de porq*u*o dos
lombos *e* das pernas piquada como
150 p*er*a pastel muyto meudo / *e* e*m*tam
atado e*m* hũua toalha muyto grosa
e metida e*m* huũ Sesto *e* estee pỹ
durada co*m* huũ peso e*m* cima / *e* estee
aSy tres oras / *e* e*m*tão tomaram
155 vimte e cimq*u*o o*nça* de sall moydo *e*
cimq*u*o o*nça e* m*ei*a de pime*m*ta mesturada
co*m* ho sall moydo / *e* tomaram ha carne
e estemdelahão e*m* huũ tauol*ei*ro
e e*m*tão tome*m* a metade do Sall *e* py
160 me*m*ta *e* lamcemno por cima da car
ne / *e* e*m*tão Amasemna muyto bem
ate q*ue* Se e*m*beba muyto e*m* a carne / *e*
e*m*tão torne*m*na a estemder / *e* torne*m*
a lamcar demtro ho outro Sal *e* py
165 me*m*ta q*ue* ffiqua / *e* torne*m* a Souar
outra vez muyto be*m* / E Se a carne

Abor muy magra de tallycao alguã
carne de porco e uordo.

Como se faze os framgaos
pera os enfermos

2 Tomarão hũa duzia de frangaos
e por los em quarto e parte e amden
dos e não lhe darão outra cousa
nenhũa a comer se não titrilas de
cagado cozido e cenada cozida
na agua e que se coze os cagados
e misturarão as titrillas co ha
cenada/ e tallycao sempre hom
comer fresco e não hão de co
mer outra cousa mais se não
esta e cozerão cada dia hũ emagoa
e não se sa muyta e depois de
cozido se dylla de sfaloão e
apertalhoão co hũa colher que
fica toda alimpe. e aquelle caldo
e tão cor aquele caldo ser
nemno hũ panella e deitem hũa
colher da cagnar coado e da

ffor muyto magra dejtarlheão algũa
carne de porquo guorda `/.

Como se faze*m* os framgãos
170 pera os etjgu*os* /

R. tomarão huũa duzia de frãgaãos
e porlos am e*m* parte q*ue* amdem
Soos *e* nã*o* lhe darão outra cousa
nenhuuã a comer Se nã titelas de
175 cagad*os* Cozid*os* *e* ceuada cozida
na agoa e*m* q*ue* Se coze*m* os caga
dos *e* misturarã*o* as titellas co*m* ha
Ceuada / *e* darlheão Sempre este
Comer fresq*u*o *e* nã*o* hão de co
180 mer outra Cousa nu*n*ca Se não
esta *e* cozerão cada dia huũ em agoa
q*ue* nã*o* Seja muyta E depois de m*uy*to
Cozido q*ue* Se dylha desfaloão *e*
apertalloão co*m* huuã Colher q*ue*
185 ffiq*ue* toda a *ver*tude e*m* aquelle caldo
e e*m*tão coe*m* aquele Caldo *e* tor
nemno ha panella *e* deitemlhe huã
Colher d*e* acuquar Rosado *e* de

pois q̃ fomos hum pouco torno a cobrar
o dcyno na Samia a qual ho ouuer
de tomar o duuma sobre elle
na hade sair ozido e nam
na a goa tal //.

pois q*ue* feruer hũu pouq*u*o tore*m*no a coar

190 *e* deyno na Cama a que*m* ho ouuer

de tomar e durma Sobre elle *e*

nã*o* ha de Ser Cozido senam

na agoa tal //.

Receyta. ds tutanos.

E tomaras acarne mais gorda, e nao seia do pescoso senao das espadoas domais gordo porquo qs pnder achar ecoze loam comsua, agua, e sal e em tao despois qfor cozido ti rarlleam toda acarne magra, e hũas pelezinhas q nm E em tao cortaloam aquele nmolo sem pele nenhũa, emta lladinhas e pera hũ arratall tomarao hũa dzia e m, de gemas dno, e faios am, despois de cozidos dnros em talhadas mais grosas do que forem as do tonilho e deitarlleam acunqnar ate o fazerem doce e deitarlleam boa cantidade de canela, e em tao tomarao farinha pe neirada, e na preza deitarao hũa ponca de mãtigo e agoa de flor e sua limpia de sall e em tao farao quela masa pequena e pequena e estendelaõ m, cannd em tao fazem de qual quer fiyram q querem e em tao com acaretilla o cortarao e serao fritos na manteiga e em tao pasados plo ponto do acunqnar e des pois deitarlleam sen acunqnar bramco e sua canella hũa ponqua da goa de flor no ponto do acunqnar

Receita da tortora.

E tomarao acarne do carneiro ou do porquo fresqmo e picalaam muito picada como pera os pastes e mais se mais poder ser e lana lao e deitalam em hũa pa nela e nao adtri oso nenhũ e deitarlleam hũa pon da goa e deitarlleam no cozi m hũ pedaço de cenoura

Reçeyta d*o*s. tutanos.

195 R. tomaras. a carne mais gorda. e não seia do pescoso senão
das espadoas do mais gordo porquo q*ue* se puder achar e coze
loam com sua agoa *e* sal e emtão despois q*ue* for cozido ti
rarlheam toda a carne magra *e* hũas peleszinhas q*ue* tem
Emtão cortaloam aquele miolo sem pele nenhuã emta
200 lhadinhas *e* pera hũ arratall tomaraõ huã duzia *e* m*ei*a
de gemas dou*os* *e* falos am despois de cozidos duros em
talhadas mais groSas do q*ue* forem. as do toucinho *e*
deitarlhem açuquar ate o fazerem. doçe *e* deitarlheam
boa camtidade de canela. *e* emtão tomarão farinha pe
205 neirada e na preza. deitarão huã pouca. de ma*n*teiga
e agoa de frol *e* sua tempra de sall *e* emtaõ farão a
quela masa pequena *e* pequena *e* estemdelaão nu*m*
canudo emtaõ fazem de qualquer feyçam q*ue* querem
e emtão com a caretilha. o cortaraõ *e* seraõ fritos na
210 manteiga *e* emtaõ pasados p*e*lõ ponto do açuquar E d*e*s
pois deitarlheam seu açuquar bramco *e* sua canella *e*
huã pouqua dagoa de frol no ponto do açuquar/

Reçeita da tortora.

R. tomaraõ a carne do carneiro ou do porquo fresquuo *e*
215 picalaam muito picada. como pera os pastes e mais se
mais poder ser e laualaaõ *e* deitalam em huã pa
nela e não a de ter oso nenhũ e deitarlheam huã pouca
dagoa *e* deitarlheam no cozim*en*to hũ pedaço daçuquar

hũ pedaço de mantiga, e agoa sua ponha
E despois de cozida deitarlheam hũ pequeno de adubo
de cravo e outro nenhũ não. e despois de cozido tire
laam deste caldo tendo a cola, huã dozia de
vos com crara e gemas batidas dos emtão toma
res. cos onos e tres a cola huã sartam cõ huã pou
ca de mantiga sobelo borralho e despois da mãtiga
ja quente deitares a metade daquelles daquelles
ovos q tendes batidos e emtão porlhes a carne
despois em sima daquela mallapada emtão
poloes sebre as brasas ate nos parecer q a mal aso
da e corada e porlhes hũ prato em sima e ri
ralaes sobelo prato emtão deitares huã pouca
de mantiga na sertam e tornalaes a deitar di
rada asi como a vo bazada e metes o papo
doura por cima q faça buracos quao nos ovos
abaixo na mantiga na mãtiga e q ande sem
pre des apegada e esta selhe querem por fatias
padas pro acuquar nos pratos poem lho por
sima canela e acuquar bramquo e sem bopvo
cõ agoa. De frol

receita de pastell de figados de cabrito

E tomarão os figados do cabrito cozido e emtão to
lado muito bato as gemas dos ovos duras
tambem asi tratadas e tão deitado crabo canela.

E hũ pedaco de mant*e*iga *e* agoa seja pouqua
220 *e* despois de cozida deitarlheam hũ pequeno de adubo
de crauo *e* outro nenhũ naõ *e* despois de cozido tira
laam deste caldo temdo acola huã duzia do
vos. com crara *e* gemas batidas doçes e emtaõ toma
res es*e*s ouos e teres acola huã sartam co*m* huã pou
225 ca de manteiga sobelo boralho e despois da ma*n*tey
ga quente deitares a metade daquelles daqueles
ovos q*ue* temdes batidos e emtaõ porlhees a carne
despois em sima daquela mall asada emtaõ
poloes sobre as brasas ate uos pareçer q*ue* a mal asa
230 da he corada e porlhees hũ prato em sima e vj
ralaes sobelo prato emtaõ deitares huã pouca
de manteiga na sertam e tornalaes a deitar vi
rada asi como a g*alynh*a esbarada e meteres a rrapa
doura por ela q*ue* faça buracos q*ue* uaõ nos ov*os*
235 abaixo *e* a manteyga *e* a ma*n*teiga *e* q*ue* amde sem
pre desapegada e esta se lhe querem por fatias
pasadas p*e*lõ açuquar nos pratos poemlho *e* por
sima canela *e* açuquar bramquo *e* seu borryfo
co*m* agoa de Froll.

240 reçeita de pastell de figados de cabrito

R. tomarão ho figado do cabrito cozido e emtaõ Ra
lado muj Ralo *e* as gemas dos ouvos duras
taõ bem asi rraladas e*m*taõ deitado cravo *e* canela .

E acuttar q seja doce então hũa pouca de farinha peneirada em prato e tomay aquelles ouos do cabrito e fazeios repedaços e então o peixe metido naquelles ouos fritos como pelos e então emfarinhados na farinha e fritos na pratam e pasados pelo ponto do acuttar alto e cubertos de canella por cima

Receita dos camudos dos ouos moridos

E tomarão os ouos bandos as yrmas sem capas e ditalas a cola no acuttar e despois grola e ponto colar a maca fritar cõ hũa pequena de manteyga e dagua de flor e hũ ponquinho de agua fram na prasa então tomarão a cola hũa duzia de camudos cortos e aquela maca e despois de stemedido derrhe hũs yolpes com a capinha e então fritos naquelles camudos então despois delles fritos tirarão daquelles ouos e despois delles tirados temperados a pasar pelo ponto do acuttar e cubertos de acuttar branco e canella

Receita de lampreia

E tomarão a lampreia lavada e cõ agua quente e enlarhcam a tripa sobre hũa tigela nova por que aya o sangue nela e emfolhalaam dinto naquela tigela e despois arhcam com sal e sabor e sobre mistu miudo

E acucare q*ue* seja doce e emtão huã pouqua de farinha
245 peneirada nũ prato *e* tomay aquelles veos do cabrito
e fazeios e*m* pedacinh*os* E emtaõ o rrecheo metido na
quelles veos fritos como beylhos Emtaõ Emfarinha
dos na farinha *e* fritos na sertam *e* pasados p*e*lõ
pomto do açucar alto *e* cubertos de canella por syma.

250 Receyta dos canud*os* dos ov*os*
meyxid*os*.

R. tomaraõ os ovos batidos as gemas sem craras. *e*
deitalas acola no açucar E despois q*ue* esta e*m* ponto
q*ue* sayam e*m* pedaços q*ue* naõ Sejaõ mexidas *e* teres a
255 colar a maca frita co*m* huã pequena de manteyga
E dagoa de froll E hũ pouquechinho dasafram
na preza emtaõ tomares acola huã duzia de
canudos curtos *e* aquela masa, despois destemdida
darlhe hũs golpes com a carretilha emtaõ fritos
260 naqueles canudos emtaõ despois deles fritos Re
chealos daqueles ovos. E despois deles Recheados
tornados a pasar p*e*lõ ponto do açucar *e* cubert*os*
daçucar bramquo e canella. /

Receita da lamprea

265 R. tomaraõ a laõprea lauada co*m* agoa quemte e tirar
lheam a tripa Sobre huã tegela nova por q*ue* caya o sam
gue nela *e* emrolalaam demtro naquela tijella
e deytarlheam coemtro *e* salsa *e* Sebola mujto meuda

E dritar lhe am ali hũ ponco daz e polas ann em
certas com hũ trilhador e como for m^to bem afeyta
das dritar lhe am muito ponquelhinho agua e
vinagre E dritar lhe am e pano e pimenta e a
safram e hũ ponquo de gengibre

Receita da nagra picada e preguo

tomarão a nagra e polpa em ovos e não da posta de
fora por que he muito dura e picalaam e muito picado
e dritar lhe am e herros de vaca e assi propiam como pe
saladas e suas sobolas muito mendas e dritar lhe am
e lugar de manteiga azeite muito bom que não fuje
nenhũ saibo e despois de afogadas temperalaam
com sen binagre e não adtenar mais agua glo
vayem na amlhe dra piquar e tão tor nala al
nar e a assi com aquela agua porque lhe não
dritão mais agua e despois geomada de ferver
pera da e com binagre e com sen gall e que adubo
he e pano e a safram e e pimenta e e gengibre e que
de cozer que não fique caldo senão assi como de tem
prea e tão com suas fahas de baixo

Receita do dizfrio da galinha

tomarão a galinha e picalaam como carne de car
neiro e com sen toucinho picado e tornão pol
am ao fogo a cozer e a gua com sens cheiros

E deitarlheam ali hũ pouco daz*ei*te e pola am cu
270 berta com hũ telhador *e* como for m*uy*to bem afoga
da deytarlheam muito pouquechinha agua *e*
vinagre E deytarlheam crauo *e* pimenta *e* a
safram *e* hũ pouquo de gemgibre.

Reçeita da uaqua picada e*m* sequo

275 R. tomarão a vaqua a polpa sem osos *e* nõ da posta de
fora por q*ue* he muito dura *e* picalaam muito picada
e deitarlheam cheiros segad*os* asy propriam*en*te como p*er*a
Salada *e* sua Sebola muito meuda *e* deytarlheam
e*m* lugar de manteiga azeite muito bom q*ue* não tenha
280 nenhũ saibo *e* despois de afogada temperalaam
com seu vinagre *e* não a de leuar mais agoa q*ue* la
varem na amte de a piquar *e* e*m*taõ tornala a la
var a*m*bas asy com aquela agoa porq*ue* lhe não
deytaõ mais agoa *e* despois q*ue* começa de feruer te*m*
285 perada com vinagre *e* com seu sall *e* os adub*os*
he crauo *e* asafram *e* pimenta *e* ge*m*gibre *e* ase
de cozer q*ue* naõ fique caldo senão asy como de lam
prea e*m*taõ com suas fatias de baixo/.

Receita do desfeito da galinha

290 R. tomarão a galinha *e* picalaam como carne de car
neiro *e* com Seu toucinho picado *e* emtaõ pola
am ao fogo acozer e*m* agoa com seus cheiros.

e como fiver temperada com bina que e sal
e depois bem cozida e frigue pouco caldo e ditar
lhe com a pão pelado e fermendo cõ o pão como
em bastar ditar lhe com dous pares dous caes
dous ovos tirados os claras e os outros com claras
e yemas e o adubo que a de levar he hũ pequeno
de cominho e hũa pouca de pimenta e cravo e
a fram e depois dele feito que tiver os ovos
ditar lhe com hũa colher de manteigo de vaqueiro
onde por que stão quando o podem nos proto
ditar lhe com hũa pouca de canella e por toma

receita do pastel de pombinhos

e tomar os pombinhos e dar lhe com hũs ovos
que não vão os pecos despedaçados nem desapegados
e ditar lhe com hũas talhadinhas de toucinho por
te aquelles ovos stão ditar lhe com. mas adubo
os mapos feitos ao mais direito e mais altos que
podem fazer e ditar lhe com ali do caldo de
qualquer panella que estiver o fogo de vaqueiro
ou carneiro ou galinha e cõ sen a graça e se
não for tempo da graça funto de lhe não stão meter
os pombinhos dentro nos mapos com o pão
padeiro stão ma.

e como Feruer temperala com vinagre *e* sall
e despois de cozida q*ue* fique pouco caldo *e* deitar
295 lheam o paõ rralado *e* feruendo co*m* o paõ como
Embastecer deitarlheam dous pares douos *e* aos
dous ovos tiraraõ as craras *e* os outros com craras
e gemas *e* o adubo q*ue* a de leuar he hũ pequeno
de cominho *e* hũa pouca de pimenta *e* crauo *e*
300 asafram *e* despois dele feito q*ue* tiuer os ovos
deitarlheam huã colher de manteiga de vaqua
ou de porquo e*m*taõ quaõdo o poserem nos prat*os*
deytarlheam huã pouca de canella por syma. //

rreceita d*os* pastes d*os* pombinh*os*

305 R. tomaraõ os pombinhos e darlheam hũs golpes
q*ue* não vão as pecas despedacadas nem desapegadas
e deitarlheam hũas talhadinhas de toucinho por e*n*
tre aquelles golpes e*m*taõ deytarlheam seus adub*os*
como deitaõ aos outros pas pastẽs *e* teraõ acola
310 as masas feitas as mais duras *e* mais altas q*ue* se
poderem fazer *e* deitarlheam ali do caldo de
qualquer panella que estiver o fogo de vaqua
ou carneiro ou galinha *e* co*m* seu agraco se
naõ for e*m* t*em*po dagraco sumo de limaõ e*m*taõ metei
315 os pombinhos demtro nestas masas com suas sa
padouras e*m* syma/

Receita dos pastes lapadados

E tomarão a massa dura abri como pão de allo, e não
adelgaçar senão agua, e sal e a deixar esta massa mui
senada. E estando tornada e estendida um tanto
leixo com hũ canudo ou pao redondo, e a deixar
esta folha estendida como dos pastes zinhos de estes
nos esta folha não adeixar partida, empedaços
senão um triz. E despois de estendida ir tirando as
bordas que fiquem pendidas em tão fr a matriz
de tirida, e lanar esta folha toda por cima
com esta matriz. E despois que he hũ tanto
apertada. E não se a fofo o bolo antes voltar
e bolada e estendida outra vez a deixar tão ni
pida como hũ tanolinho. e fazem os bolos que são
de dous palmos de comprido. e despois deste bolo feito
da grossura que são necessarios pera os pastes e estão
e de bolo e talhados que não sejão mais largos que
dous dedos e tão pouco, e estalhados em direitos e
hũ tanto. e com metem, e dedo no meio e ent
dem aquele bolo tão largo como a deixar o pastel
e tão e cada pastel metem hũ bolo de dous dedos
dentro por que não fiquem o fundo do pastel vazio
carne caõsse hũ volta no fogo e hũ panello

Reçeyta dos pastes lepaldad*os*

R.tomaraõ a maca dura asy como paõ de callo *e* não
a de leuar Senaõ agoa *e* sal *e* a de ser esta masa m*uy*to
320 souada Emtaõ tomada m*uy*to estemdida num tauo
leyro com hũ canudo ou pao Rolyco *e* a de ser a fo
lha taõ delgada como dos pasteszinhos de tuta
nos e esta folha naõ a de ser partyda em pedaços
senão emteyra *e* despois destemdida cortarlhe as
325 bordas q*ue* fyquem rredomdas emtaõ por a ma*n*teyga
deRetyda *e* lauar esta folha toda por syma
co*m* esta ma*n*teyga *e* despois q*ue* he hũtada e*n*rrolada
m*uy*to apertada q*ue* naõ va fofo o Rolo *e* como esty
uer e*n*Rolada estemdraõ outro *e* a de ser taõ co*m*
330 pryda como hũ tauoleyro *e* fazem os Rol*os* q*ue* saõ
de dous palmos e*m* co*m*prido *e* despois deste Rolo feyto
da grosura q*ue* saõ necesarios pera os pastes *e* cortaõ
este Rolo e*m* talhadas q*ue* naõ sejaõ mais largas q*ue*
dous dedos e*m*taõ poem as talhadas asy dereytas e*m*
335 huã tauoa e*m*tãom. metem ho dedo no meyo e este*n*
dem aquele bolo taõ largo como a de ser o pastel
e*m*taõ e*m* cada pastel metem hũ bolo Redomdo
demtro porq*ue* naõ fure o fundo do pastel nesta
carne daõlhe huã volta no fogo e*m* huã panella

por quar mea. vzida. que no se quar o folhamento
dos pastes vrola Hperada carne wsrug ada-
bos adrsez mto bem Hperada. Do mesmo v
sima lhe poem vnto fesam. dos dros bo ti
nhos. por q fiquão asi mais fesados e não
vrtão no forno mais q quanto ouvze a maior q
quar acar ne Jamca vzida Dcapa.

Frita. Dagalinha. alardada.

Dagalinha. alardada. Depois Depetada. toman.
quas talhadas dtrinchego vmpriadas. vm lha-
gueta, que de pão que de fiqui vola tigado
vola agueta. e calrola. qua por sima. vltão
metim. astalhadas. do trinchego na gueta. e cmtão
vzem. vmo vzer pasto o fiqua. toda asi
alardada, e asi mesmo se fas as pospernas de
carneiro e cabaros. e as vellos

340 porq*ue* vay mea cozida p*era* no*n* Sequar o folhamento
dos pastes nesta te*m*pera da carne co*m* seus adu
bos a de ser m*uy*to bem te*m*perada *e* asy mesmo e*m*
syma lhe poem outro folham*en*to dos ditos boli
nhos por q*ue* fycaõ asy mais folhados *e* não
345 estaõ no forno mais q*ue* quanto se coze a maca p*era*
q*ue* vay a carne ja mea cozida de casa./

Receyta da galynha alardada

R. a galinha alardada despois despetada toman
huãs talhadas de toucinho compridas em huã
350 agulha quer de pao quer de ferro estatelada
nesta agulha he aberta qua por syma e e*m*taõ
metem as talhadas do toucinho nagulha e emtaõ
cozem como cozem pano *e* Fyqua toda asy
alardada *e* asy mesmo se faz as pospernas de
355 carneyro *e* laparos *e* aos coelhos./

Esta he a receita da galinha cozida recheada

E tomarão esta galinha e cozerão-a com o papo e com
as telas e ervolas e então dizem-lhe na tempe
ra de vinagre e depois de ela temperada e cozida e to
marão vote vallo e dita coão e huã purara e polo
am a fermes e com h dita e dentro nas mo
mas panela e m dizia e com vote mesmo val
le do fogo. tomarão ovos para se gemas dim
tos fogo. e baselos ão e farão com vallo am
vello e então tomarão a mesma galinha e po
ram no prato e suas fatias de pão de ca
lem e depois lota o posta nas fatias por cy
ma os ovos e rodão cozidos por de vallo em
tão dita e o mesmo vallo amarelo
dos outros ovos por dita e dita e
panela pipada por dita

Esta he a rreceyta da galynha cozida e e*n*sopada

R. tomaraõ esta galynha *e* cozelaaam co*m* salsa e coe*m*tro
e ortelam *e* sebola emtaõ deytarlheam sua tempe
ra de vynagre *e* despois dela temperada *e* cozida to
360 maraõ este calldo *e* deytaloaõ e*m* huã pucara *e* polo
am a feruer e*m* outra *e* deytarlheam demtro na mes
ma panela m*ei*a duzia douos *e* com este mesmo cal
do dos houos tomaraõ dous pares de gemas du.
ros houos. *e* batelosaõ *e* faraõ hũ caldo ama
365 relo e emtaõ tomaraõ a mesma galynha *e* po
laam n*um* prato co*m* suas fatyas de pão de bayxo
e em despois desta g*alinh*a posta nas fatias porlhe
am os houos q*ue* estão cozidos por deRedor e em
taõ deytarlheam o mesmo caldo amarelo
370 dos outros ovos por Riba *e* deytarlheam
canela pisada por Riba.

E o vello asado tomarão a vela pisado m
menda. e afogalaam na manteyga e depois
de afogada e pezada. e vinagre e de ter esam,
cravo, e a da frão e pimenta e gengibre e amtão
tomarão o vello e pedaço e de talhar e de
de ter esam, e a firmza e porão e não fatiz
nu prato e estão de tirarão o vello e de ma dos
fatias.

Emprata dos mouros

E tomarão e a m pardo e mistalaam e pe
dayo e de ter esam. E mete uma panela bo
ma cida de vinho e alho e sorte lam, e pal
pa e ja mais pon m e pimento e sem e e
e bola e por grãde e de ma e de ter esão e a
posta de vinagre e talla de lilas e e ũ pa de
volgeiro e de mãteiga de vaqueiro e prese
ão e ũ pouco de ma e e porão no fogo e on
de estiver e sempre a tão fado e de ma de
de e e e dazão e a m vinho
to a pa fado e e depois de afogada mete pan

Receyta do coe[lho]

R. ho coelho asado tomaraõ a sebola pisada m*uy*to
meuda *e* afogalaam na manteyga *e* dspois
375 de afogada te*m*perada de vinagre *e* deytarlheam
crauo *e* asafraõ *e* pimenta *e* gengibre *e* amtaõ
tomaraõ o coelho espedacado *e* deytaloaõ de*n*tro
e darlheam huã feruura *e* poraõ huãs fatias
n*um* prato e e*m*taõ deytaraõ o coelho e*m* syma das
380 fatias.

Receyta da g*alinh*a mourisqua

R. tomaraõ huã g*alinh*a m*uy*to gorda *e* cortalaam e*m* pe
daços *e* deytarlheam demtro nuã panela boa
cantidade de coe*m*tro *e* salsa *e* ortelam *e* a sal
385 sa mais pouca q*ue* ses outros cheiro *e* huã
cebola por gra*n*de q*ue* seja *e* deytarlheaõ huã
posta de toucinho e*m* talhadynhas *e* hũ par de
colheres boas de ma*m*teiga de vaquas *e* porlhe
aõ hũ testo e*m* syma *e* polaão no fog*arei*ro ou
390 e*m* brasas *e* sempre abafada *e* de quaõdo e*m* quaõ
do lhe daraõ huã Reuoldedura asy co tes
to abafada *e* depois de afogada nesta panela

com o q*ue* dyto temos deytarlheaõ agoa de*n*tro q*ue* a
cubra e e*m*taõ depois q*ue* feruer temperalaam
395 de seu sal *e* uinagre *e* deytarlheaõ os mesm*os*
adubos q*ue* deytaõ no coelho *e* como for esta g*alinh*a
cozida deytarlheaõ hũ par de gemas douos ba
tidas e e*m*taõ poraõ huãs fatias no prato e*m*taõ
e*m*borcalaão e*m* syma das fatias

400 esta he a rreceyta dos laparos

R. asaraõ os laparos meos asados *e* tomarão os
ouos batidos nuã tyjela co*m* crara *e* jema *e* os
ovos deytarlheaõ asuquar q*ue* o faça doces *e* asy
mesmo a g*alinh*a esbarada *e* como estes laparos sevaõ
405 quaõto a g*alinh*a leua as fatias pasadas p*e*lo acuquar
e a g*alinh*a posta e*m* syma estas duas jgoaryas võ cuber
tas d*e* acuquar branquo *e* canella *e* por syma com
hũ Ramynho deytaõlhe hũ borrifo dagoa de frol
quaõdo a leuaõ a mesa.

Toda que apresentados boldrogas 16

Tomarão a carne de porco ou de carneiro m. gordo
Comão bem cozo e picadão m. menudo se rão
ao bom a farinha peneirada por huã peneira
de pedra e tirão dz ou doze gemas de ouos
não mexerão a nada pi bem o tamanho o
no pela de fuga de carne picado que se
ma dito e tirão a farinhado aquele pi bem
na farinha e tirão dy dalos am. dho huã pane
la de mãteiga e deixando cozer as cousas
bem tado de maneiro m. gordo mebem
lado o manteiga e tirar cão cũ pouco
de queijo ralado e feito de ho. e tirão a
fazão toda panela cũ cũ tro e tira a am
de fazer que não bolta a panela de maneira
não se bem as pelas e amas de dime na
quele quia tado hũ prato de maneiro
Ofrnão se tem e ao de fr gordo dos ad
bos. p. rano e a fazão pinente e geite
de ouos e se ponho pexaõ no cõ o caldo das
vnhas panelas

410 Esta he a rrecejta das boldroegas

R. tomaraõ a carne de porco ou de carneiro m*uy*to gordo
q*ue* naõ leue osos *e* picalaaõ m*uy*to meuda *e* teraõ
acola a farinha peneyrada per huã peneira
de seda *e* teraõ dez ou doze gemas dovos duras
415 e*n*taõ meteraõ e*m* cada pilouro tamanho co
mo pela de jugar de carne picada *e* huã je
ma dovo *e* e*m*taõ e*n*farinhado aquele pilouro
na farinha e*n*taõ deytalosam de*n*tro nhuã pane
la de ma*m*teyga q*ue* este feruendo sobre as brasas
420 ou taõ bem caldo de carneyro m*uy*to gordo mestu
rado co*m* ma*m*teyga *e* deytarlheaõ hũs poucos
de cheyros atados e*n*teyros de*n*tro *e* e*m*taõ aba
faraõ esta panela co*m* hũ testo e*m* Riba *e* am
de dar huã volta a panela de maneira q*ue*
425 não quebren as pelas *e* amnas de deytar co*m* a
quele qualdo basto nhũ prato de maneira
q*ue* se naõ quebren *e* aõ de ter gosto destes adu
bos *scilicet* (a saber) crauo *e* asafraõ pimenta *e* ge*n*gibre
e se o caldo he pouco seuaõ no co*m* o caldo das
430 outras panelas/

[illegible] do velho e tigre

E depois do velho vijdo vem a dito o reino
o tonjnho falloam e pedaço do tonjnho e
tallado o preoam e huã tigre de figo po
bo e estão e he huã tallado a conta do
velho porão huã de tonjnho e depois o fi
do assi posto nesta tj[illegible] o adito do
velho ad per mano a a fiam. o mano
pja mais o a afoão e depois de le posto
na tj[illegible] ergarlhedão os reinos por ojma
mas assi como pera ollado e sabia
sorte lam e pbula e então de ytar com
valdo em o velho fornjdo por ojma pe
loam e huã brazag. aujz e estão vmas
per tomarão m[illegible] dujra dunes e tatidos
e gemo ditarlhos os por ojma e então
pro qu tão o japam em tor valor de ojma
m huã pont de brasão no mesmo corpo por
o fiquem mado.

[receyta] do coelho e*m* tygela

R. despois do coelho cozido com adubo *e* cheiros
e toucinho faloam e*m* pedacos *e* o toucinho e*m*
talhadas *e* poloam e*m* huã tigela de fogo no
va *e* e*m*taõ e*m*tre huã talhada *e* a outra do
coelho poraõ huã de toucinho e despois q*ue* for
todo asy posto nesta tygela *e* o adubo deste
coelho a de ser crauo *e* asafram *e* o crauo
seja mais q*ue* o asafraõ *e* despois dele posto
na tijela segarlheaõ os cheyros por sy
ma asy como pera selada *scilicet* (a saber) salsa *e* coe*n*tro
e ortelam *e* sebola emtaõ deytarlheam o
caldo em q*ue* o coelho foy cozido por syma *e* po
loam e*m* huãs brazas a cozer e*m*taõ como fer
uer tomaraõ m*ei*a duzia douos *e* batidos crara
e gema deytarlhos es por syma emtaõ toma
res hũ bacio de arame emborcaloes e*m* syma
co*m* huãs poucas de brasas no cu do bacio por
q*ue* fyquem corados.

[illegible]

450 Receyta da [tigelada da perdiz]

R. tomaraõ a perdiz *e* cozelaam co*m* huã posta
de toucinho e*m* talhadas e temperada co*m* seus chei
ros *e* sall *e* não a de leuar vinagre *e* depo
is dela cozida cortalaam como quaõdo vay
455 á mesa *e* teraõ acola huã duzia douos ba
tidos *e* tomaraõ hũ pão duro e*m* fatias m*uy*to
delgadas *e* tomaraõ hũ arratal dacucucare
e os ouos am de ser batidos co*m* hũ pouquo
dacurare q*ue* sejaõ doces *e* crareficarão este
460 aRatal d*e* acuquar emtaõ faraõ as fatias neste
acuquar *e* pera serem bem feitas am de fer
uer hũ pouquo emtaõ tyrar o tacho fora do
fogo emtaõ como abayxar a feruura torna
lo apor sobre o fogo *e* neste ponto deste acuquar
465 a de hir huã pouca dagoa de frol *e* naõ am
de fazer senaõ tirar *e* por no fogo *e* despois
de feitas q*ue* tiuerem o ponto m*uy*to alto tiralas
e polas nũ prato *e* a perdis q*ue* esta nos ovos
doces am de tomar huã tygela de Real nova

28

Caderno dos mangares
de o Doos/

470 Cadernno dos mamgares
de ovoos/

Pera fazer ovos mexidos

2 Pera hũa duzia de gemas de ovos
tomarão hũa escudella de açucar
e deitallo em hũ tacho / e tam dey
tallhe hũa ponqua de agua de ros
e polo sobre o fogo [illegible]
o pouco baixo / e [illegible] fatias
de pão e deitalas [illegible] no tacho
e como estiver cozidas e as fatias
tiallas e polas em hũ prato e
treis as gemas dos ovos batidas com
ha trara e deitalas no tacho e co
mo levantar [illegible] ferver co hũa co
lher mechelas pera hũa parte sem p
e como se for coallhando as fatias
mechendo de maneira q̃ ñ as fatas
m[illegible] / e tralas e [illegible] e por
[illegible] a cima do prato e por cima
deitallhes acuqudr e canela pisada
e tão mandallos [illegible] mesa //

Camudos

2 Desta propria tempara ham de ser
os camudos dos ovos salvo q̃ ham de
ha de ser sovada co a cantidade de a cu
quar q̃ quiser e hũa ponqua de mate
[illegible]

Pera ffazer ov*os* mexid*os*

R. Pera huũa duzia de gemas dovoos

tomarão huũa escudella de acuquar

475 *e* deitalloão e*m* hũu tacho / *e* e*m*tam dey

tarlheão huũa pouqua dagoa de frol

e polaão Sobre o ffogo *e* ffarlheão

o po*m*to baixo/. Emtão fareis fatias

de pão *e* deitalaseis de*m*tro no tacho

480 *e* como estiuere*m* cozidas estas fatias

tirallasão *e* polasão e*m* hũu prato E

tereis as gemas dos ovos batidos com

ha crara *e* deitaloseis no tacho *e* co

mo leuamtar fferuura co*m* humã co

485 lher mechelosão pera huã parte Semp*re*

E como Se ffor coalhamdo aSy Irejs

mechemdo de maneyra q*ue* nã n*os* facais

meud*os*/. E tiraloseis e*n*teiros *e* por

loseis e*m* cima do prato *e* por cima

490 deitarlheis acuquar *e* canela pisada

e*m*tão mamdalloseis A mesa//.

Canud*os*

R. desta propia tempara ham de Ser

os canudos dos ovos Saluo q*ue* ha masa

495 ha de Ser souada co*m* a camtidade dacu

quar q*ue* qujsere*m* e hũa pouqua de ma*m*tey

ga

q Esalymã collyeynha/ E ta estra
masa muy tobe Louada/ E tã E lyuã
baria estendida co lymã canido ly e
daly podeis fazer os canidos lanza
dos co lymã cangurte/ E tam E lymã
canido E bayllado/ E desses huuedes
feitos os canidos q quiseres/ Aregilos
eis na maneyra/ de maneira q nam
E sam quymados E a na bosado
E depois E fores feitos E tão tu
teis os ovos metydos emlymos E tã
metylos dentro nestes canidos q fu
temdes feitos/ co lymã fruso E de
pois de E yeos todos treys a eignazela
zafirado lo poto grosso E tã E tais
estes canidos porque demanda
na quebre E polos muy to bem
no prato/ E deitallyeis a eiguar E
nela por cima pisada/

O vos de llacos

2 Dez gemas de ouos/ E duas de craras E
duas colheres de farinha E de prata
tudo muyto be batido E lymã tijella

q*ue* Seja huũa colherynha/. e*m*tã esta
masa muyto be*m* Souada/ e*m*tã e*m* hũa
500 bacia estemdida co*m* hũu canudo he
dahy podeis ffazer os canud*os* laura
d*os* co*m* huũ canyuete/. e*m*tam e*m* huum
canudo e*m*burylhad*os*/ E desq*ue* tiuerdes
ffeit*os* os canud*os* q*ue* quiserdes/ ffregilos
505 eis na ma*m*teyga/ de manejra q*ue* nam
Sejão quejmados Senã*o* Rosad*os*
e depois q*ue* fore*m* ffeitos e*m*tão te
reis os ovos mechidos emteyros e*m*tã*o*
meteloseis demtro nestes canud*os* q*ue* ja
510 temdes feit*os*/ co*m* hũu ffuso *e* de
pois de cheos tod*os* terejs acuquar cla
reficado ho po*n*to groso e*m*tã*o* pasareis
estes canud*os* por elle de man*ei*ra q*ue* Se
nã*o* quebre*m* *e* porloseis mujto be*m* postos
515 no prato/ E deitarlheis acuquar *e* ca
nela por cima pisada/.

Ovos de llaços

R. dez gemas de ouos/ E duas de craras *e*
duas colheres de farjnha de prata/
520 tudo mujto be*m* batido e*m* huũa tijella

Nona pequena ou hũa certaã muy peq
na e quanto mais alta tanto mellhor in
de mantegua q̃ fema fiso e deitem
tudo allý por hũa albarada de biro
e voltas como altija. E depois q̃ for
ffeito ponhad no estouz e hũa fueira
e deitemlhe por cima acuguar clara
ficado e mais pisado co canela/

Pasteis de mmello

2 tomarão os marmello babarg e ffa
llgão a quarty. E tomarão os ovos/
q̃ seraõ tres e cozellos ão na agua
se ffaõ muyto duro e quebralos an
e tam tomareis a gema pary
das por a metade e os hytanos
de vagua/ pasteis hũa fruuza
por elles/ e tão cortallgão e
depois decortado estes ovos com
os hytang q̃ seraõ quatro e tam
tomareis da cuguar pisado e ca
nella cada coupa sobre ey
e deitareis hũa camada da cuguar
no pastell e tão poraõ os quartyd
marmello cozido e os hytang

Noua pequena ou hũa certãa m*uy*to peq*ue*
na *e* quamto mais alta tamto milhor m*ei*a
de mamtejgua q*ue* feua Rijo *e* deitem
tudo ally por huũa albarada de bico
525 e*n*voltas como aletrja. E depois q*ue* for
ffeito ponhão no a escorer e*m* hũa jueira
e deitemlhe por cima acuquar clare
ficado *e* mais pisado co*m* canela/.

Pasteis de m*a*rmell*os*

530 R. tomarão os marmell*os* babar*os* *e* ffa
ll*os*ão e*m* quart*os*. E tomarão os ovos /
q*ue* Serão tres *e* cozellosão na agoa
Sejão muyto dur*os* *e* quebralosam
e*m*tam tomareis A gemas party
535 das por A metade co*m* hos tutanos
de vaqua/ pasareis huũa feruura
por elles/ e*m*tão Cortall*os*ão *e*
depois de cortad*os* Estes ovos com
os tutan*os* q*ue* Serão quatro e*m*tam
540 tomareis o aCuquar pisado *e* ca
nella Cada Cousa Sobre Sy
E deitareis hũa camada dacuquar
no pastell e*m*tão porão os quart*os* d*os*
marmell*os* *e* as d*os* ov*os* *e* d*os* tutan*os*

E deitarão outra camada da cinza
e canella/ e e uma hũa pouca
de manteiga e hũ tamanho de
sall e tão o subireis co sua
padeira e mandareis ao forno
e tão lhe deitareis hũa po:: de
mazagua por cima e vmo fhr
nho cozido e hũa pouca da gua
de flor ou rosada/ e deixa
yo cozer de manhã e nam fhr
que muyto seguo //.

545 E deitarão outra Camada dacuquar
e canella/ *e* e*m* Cima huũa pouq*u*a
de mamtejga *e* hũu tamanyno de
Sall e*m*tão o cubrjreis co*m* sua ta
padeira *e* mamdarll*os*eis ao fforno
550 e*m*tão lhe deitareis hũua pouq*u*a de
ma*m*t*e*jguua por Cima como ffor
m*ei*o cozido *e* huũa pouq*u*a daguoa
de ffroll ou Rosada/ E deixa
yo Cozer de man*ei*ra q*ue* nam ffy
555 que muyto Sequo//.

Cadeino dos Inamgaies
de leyte

Caderno dos mamgares

de leyte

Mamsar Brag

2 Tomareis ho peito de hũa galynha
preta e polocis acozer se sal sem
naagoa tal e a de ser na mysura
por q se posão tirar as penas em
teiras / e depois de tirados delas
lhão e hũa escudela dagoa fria
e dahy falareis e fios por q os mais
delgados sam milhores / e pera
peito ha mister hũ a ffatal da
ffoz muyto ba limpo e lanado e seguo
e limpo co hũ pano / e pisado e pey
nado por hũa pinça de seda
basta e hũa canada de leite deita
da no tacho e se ha (oz) e tomareis
a galinha e parlheis ayes machoca
dinas e hũ pegal e deitalaeis no
leite q ja estara no tacho e ta deitar
lheis a ffaynha do a ffoz / e deitar
lheis sal co q se tempere muyto
ba mexido e tam polocis no ffogo
de ffogareiro e se ja bramdo e
mexeres de pre e como for basto
na ja muyto comecareis a bater ffino
e tiraloeis ffora do ffogo a tempos
e batloeis sempre muyto bato

Mamjar braq*u*o

R. tomareis ho peito de huũa galynha
preta *e* poloeis a cozer Se*m* Sal Senã*o*
na agoa tal *e* a de ser nã*o* mujto cozida
por q*ue* Se posão tirar As feuaras em
teiras/ E depois de tiradas deitalas
hão e*m* huũa escudela dagoa frya
e dahy falaseis e*m* ffios porq*ue* os mais
delgad*os* Sam milhores/. E pera este
peito ha mister huũ aRatal da
Roz muyto be*m* limpo *e* lauado *e* Sequo
e limpo co*m* huũ pano / *e* pisado *e* pey
nejrado por huũa pinejra de Seda
basta *e* huũa canada de leite deita
da no tacho *e* Sete o*nça* dacuquar E tomarejs
A galinha *e* darlheis tres machoca
duras e*m* huũ gral *e* deitalaeis no
lejte q*ue* ja estara no tacho e*m*tã*o* deitar
lheis a ffarjnha do aRoz / *e* deitar
lheis Sal co*m* q*ue* Se tempere muyto
be*m* mexido e*m*tam poloeis no ffogo
de ffogarejro *e* Seja bramdo *e*
mexereis Se*m*pre *e* como for basto
nã*o* ja muyto comecareis a bater Rijo
e tiraloeis ffora do ffoguo a tempos
e bateloeis Sempre muyto batido/

Quando estiver bem cozido deitar
lhes o acuquar e provalores e se não
for muy doce poderlhes lançar mais
e como for cozido tire o tacho fora
e deixao as estudelas e deitemlhe
acuquar pisado por cima //

Pasteis de leite

tomarão hum tacho e poloao do fo
go no cantidade dagoa que tolere
hum pucoro de pão a vatel e sal
e depois q for fervido deitarlhe
leite e o acuquar q seja pra meya
duzia de pasteis pão a vatal e se for
pouco deitarlhe mais / e tomarão
farinha e hum a estudela e hum a
duzia de ouos e mais e ciras tudo ba
tido muyto bem e deflaloes colhe
e o polina na seja muyto fralo e
tão deitalo no tacho quando lenatar
fervura e como for cozido q seja bas
to tiralos fora e fazes a masa
e bada lenar hum ponquo de acuqua

E quamdo estiuer m*ei*o cozido deitar
585 lheis o acuquar *e* proualoeis *e* Se não
ffor mujto doce poderlheis lamcar mais
e como for cozido tire*m* o tacho fora
e e*n*chão as escudelas *e* deitemlhe
Acuquar pisado por cima//.

590 Pasteis de leite

R. tomarão hũu tacho *e* poloão ao ffo
guo co*m* camtidade dagoa qua*m*to leua
hũu pucoro de m*ei*o aRatel *e* Se*m* Sal
e depois q*ue* ffor feruydo deitarois ho
595 leite *e* o acuquar q*ue* Sera pera meya
duzia de pasteis m*ei*o aRatal *e* se ffor
pouq*u*o deitarlheão mais/ *e* tomarejs
ffarjnha e*m* huũa escudela *e* huũa
duzia douos gemas *e* craras tudo ba
600 tido mujto be*m* *e* desfaloeis co*m* lejte
e o polme nã*o* Seja mujto Ralo/ e*m*
tão deitaloão no tacho qua*n*do leua*n*tar
fferuura *e* como for cozido q*ue* Seja bas
to tiraloeis ffora *e* fareis a masa
605 q*ue* hade leuar huũ pouquo dacuquar

Duas gemas de ovos e ma ligima
muyto bem gonada/ e tu fareis has
formas de pasteis e ma dalacis do
forno e seraõ mal cozidas/ e tallye
deitareis dentro o leite cozido e depois
q forem cheos deitallyeis mantegua
por cima e tuo mandarlos eis ao forno
e como forem cozidos per cima ty
zalos hao/

Leite/ Cozido

2 Desta propria tempara se faz o leyte
cozido salno q lhe nao/ has de
deitar acignar/ e o polme ha de ser
mais basto porque a especeao cozer/

Figeladade leite

2 tomarao quatro ovos e acignar e fa
zynha q sera cimq colleres de prata
e hyma escudela tudo batido e tomara
hyma figelynha de baro e nela de
terao hyma pouqua de mantegua q sera
tanta como hyma noz e cada figela e
depois q forde feita deitare

E duas gemas dovos *e* ma*m*te*j*guua
muyto be*m* souada/. e*m*tã fareis has
fformas d*os* pasteis *e* ma*n*dalaeis Ao
fforno *e* Serão mal cozidas/ e*m*tã*o* lhe
610 deitareis demtro o leite cozido *e* depois
q*ue* fore*m* cheos deitarlheis mamtejgua
por cima e*m*tão mamdarloseis ao forno
e como fore*m* cozid*os* per Cima ty
raloshão/.

615 Leite / Cozido

R.desta propia tempara Se faz o leyte
Cozido Saluo q*ue* lhe não hão de
deitar acuquar/ E o polme ha de ser
majs basto porque e*n*crespe ao cozer/.

620 Tigelada de leite

R. tomarão quatro ovos *e* acuquar *e* fa
rjnha q*ue* Sera cimq*u*o colheres de prata
e*m* huũa escudela tudo batido *e* tomarã*o*
huũa tigelynha de baro *e* nela deRe
625 terão huũa pouqua de mamtejga q*ue* Sera
tamta como huũa noz e*m* cada tigela *e*
depois q*ue* ffor deRetida deitarã*o* este

polma q̃ Sera temperado co Sal e tao
mandalaõ ao forno e leuchyma pouq̃
de maimtyga pera destar por cima/ e
depois q̃ Se quoallyar/ E tambẽ Se
pode fazer de leyte cozido/ E desquerpo
afrisq̃/ E ayy Se faz a hy geladada
Voz cozido co holeyte/ E nestas hy geladas
da Voz que q̃ lhe desta por cima
yemas dovos e ayras//

Beillyos da Voz

Depois q̃ o a Voz estiver cozido com leyte e temperado como ha destar e fryo/ teres batido dous ovos co hyũ collher de farynha/ e tomareis do a Voz q̃ estara fryo e deitalo eis nestes ovos q̃ ja teres batido/ E depois de myto be Vemolto nestes ovos teres a frita co ma ayguia muyto ferue do e tan co ha collyer Vareis os bocados e camarlyg qu prides/ e deitalos eis na frita e Se Se espallyar pla frita teres hyũ pouqua de Vaynha e hyũ pralv e ta emfarynhalos eis/ E depois de feita

polme q*ue* Sera temperado co*m* Sal e*m*tão
mamdalaão ao forno *e* leue*m* huũa pouq*u*a
630 de mamtejga pera dejtar por cima/e
depois q*ue* Se quoalhar/ E ta*m*be*m* Se
pode fazer de lejte cozido/ E de queijo
ffresq*u*o / E aSy Se ffaz a tjgelada da
Roz cozido co*m* ho lejte/ E nestas tigeladas
635 daRoz que*m* q*ue*r lhe dejta por cima
gemas dovos e*m*tejras//.

beilhos daRoz

R.depois q*ue* o aRoz estiuer cozido com lley
te *e* temperado como ha destar *e* fryo/
640 tereis batid*os* dous ovos co*m* hũa colher
de farynha/ *e* tomareis do aRoz q*ue* ja
estara ffrjo *e* deitaloeis nestes ovos q*ue*
Ja tereis batid*os*/E depois de mujto be*m*
Reuolto neses ovos tereis a sertã co*m*
645 ma*m*tejgua muyto ferue*n*do e*m*tam
co*m* ha colher ffareis os bocad*os* *e* cama
nh*os* qujserdes/ *e* deitaloseis na Sertã
e Se Se espalhar p*e*la sertãa terejs hũa
pouqua de ffarjnha e*m* huũ prato e*m*
650 tã emfarjnhaloseis/ E depois de fejt*os*

Tereis o Cuquar posto e pomto alto
o pasallos ẽ por elle/ E tam deitarll
ẽ E hum prato/ E por cima cancell
o acuquar pisado/ E desta propria
Tempara se faze os de ma Jarbiamõ
E na o ma Jar biamõ se qrmas
Cozido q peiaha e seidella E ha
de Serde Marynha mesmada Roz

Tillegadas de leyte de Dna Jsabell de
villana

Peria hua duzia de tigellas de leite
aucia mistr trinta ouos E batellos qão
todos craras E gemas E tomaram doze eu
Gerros de prata E sera de farinha E amaça
Ca qão o cantidade de leite o bq que posam
ser seis ou sete ate q esteje bem de ofeito
q não tenha nenhuu grauns ob E emtão
seria Cançado os outros ouos ate q se
misturem todo o a farinha emtam mistura

tereis ACuquar posto e*m* pomto alto
e pasalloseis por elle/ e*m*tam deitarll*os*
eis e*m* huũ prato/ E por cima canella
e acuquar pisado/E desta propia
655 tempara Se faze*m* os de ma*n*jar bramq*u*o
Se nã*o* q*ue* o ma*n*jar bramq*u*o Se q*ue*r majs
Cozido q*ue* pera ha escudella *e* ha
de Ser ffarynha mesma daRoz/.

tillegadas de leyte de d*o*na Isabell de
660 vilhana/

R. Pera hũa duzia de tigelladas de lleite
auera mister trinta ouos *e* batelloshão
tod*os* craras *e* gemas *e* tomaram doze cu
lheras de prata cheas de farinha *e* amaça
665 lahão co*m* cantidade destes ov*os* q*ue* posam
ser seis ou sete ate q*ue* estee bem desfeita
q*ue* não tenha nenhũus graunhos *e* emtão
sera lançad*os* os outros ouos ate q*ue* se
misturem tod*os* co*m* a farinha emtam midirã

as tigellas quantas se emchem de ouos
e farinha e se forem duas deitar
as duas de leite e se forem meno ou mais
por fazer tudo do leite e deitar hũa
hũ a tal de igual prisa do e dos
facano muyto bem o leite e os bos
e canenha e sall se for necessario e ha
vaz ido p que se desfaça milhor e tao
tomem as tigellas e deitem hũa cantidade
de dous pto de manteiga vaz ida e com a
a manteiga as ponham no forno como
for desfeita e fria e que estem as
tigellas muito quentes tome hũ pa
caro pequeno e atemno em hũ pao e
o olle canem o leite e os ouos que esta
amortado pera elles em cantidade
que as emcham muyto bem e deixem
nas cozer muito bem e se parecerem
mall asadas quando se amortarem a
quoalhar tornemnas a asar e pa

670 *e* as tigellas quantas se emchem destes
ouos *e* farinha *e* se forem duas deitarão
as dez de lleite *e* se forem men*os* ou mais
perfarão tudo do leite/ *e* deitarlheão
hũ aRatell de açuquar pisado *e* des
675 faça*m*no muyto bem co*m* ho leite *e* ovos
e lançenlhe sall q*ue* for neçesario *e* seJa
cozido p*er*a q*ue* se desfaça milhor e*m*tão
tomem as tegellas *e* deitemlhe cantidade
de dous rrẽs de manteiga cozida *e* com ha
680 a manteiga as ponham no forno *e* como
for deRetida q*ue* ferua *e* q*ue* estem as
tigellas muito quentes tome hũ pu
caro pequeno *e* atemno em hũ pao *e*
co*m* elle lançem ho leite *e* ouos q*ue* esta
685 comçertado pera elles em cantidade
que as emcham muyto bem *e* deixem
nas cozer muito bem *e* se pareçerem
mall cheas quando se começarem a
quoalhar tornemnas a emcher *e* p*er*a

saberem se se cozida metam q̃ ~~ti~~ella sua
passa ou q̃ pao da mesma lenga do forno
e se sagu lympa do leite esta cozida e se
sagu mosada não no vota asinda os pa-
tos de leite se fazem desta tempora das
tigelladas,

Almogauanas de ouos e sabor de byzana,

tomem 5 o quoigo e se não for ~~testo~~ ponga
no a esposser e amasemno muito bem e
lançenge a terça parte de faringa e
se o quoigo puder esusar tanta seria
mieyor e 5 o quoigo lançenge atres obs
caras e gemas e se for molle 5 o quoi-
go lançenge todas as gemas e 5 sua
cara e amasem tudo muito bem q̃ não
tenga nenũ grano o quoigo e
façao sua maça de trigo branquo

690 saberem se he cozida metam p*e*lla tigella hũa
palha ou hũ pao de mesma lenha do forno
e se sahir lympa do leite estaa cozida *e* se
sahir molhada não no esta ajnda//os pas
teis de leite se fazem desta tempara das
695 tigelladas/

Almogauanas de d*o*na ysabell
de vylhana/

tomem ho queigo *e* se não for testo ponhã
no a escorrer *e* amasemno muito bem *e*
700 lançenlhe a terça parte de farinha *e*
se o queigo puder escusar tanta sera
milhor *e* ho queigo lançenlhe a tres ov*os*
craras *e* gemas *e* se for molle ho quey
go lançenlhe todas as gemas *e* soo hũa
705 crara *e* amasem tudo muito bem q*ue* não
tenha nenhu*m* gragulho de queigo *e*
fação hũa maça de trigo branquo

onde farinha muito boa e muito bem
coada pella peneira duas outras vezes
e lançe nesse pouquo da agua e
agoa de flor e manteiga e faça
huas folhas as mais delgadas que
poderem ser estendidas ao canudo
e aparelhe as e a atestes a e faça
as almoçauanas como quisserem de
maneira que fique descuberto o queijo
e dando lugar por sobre tudo que
se fazem mais formosas e tenham
a manteiga em huã tigella debaixo
ao fogo que seja alta e bom quinhão
de manteiga e em pouquo fogo e pro
uem a huã folha e se se alcuantar
volta a quente e a baste para se lançar
as almoçauanas e não se lançem
que tambem folgadas e não se ajun
tando a manteiga a huã a outra prima
da e volta na mesma tigella e dem se
suas voltas para se azerem de todas

ou de farinha muito boa *e* muito bem
coada polla pineira duas outras vezes
710 *e* lançenlhe hũ pouquo daçuquar *e*
agoa de flor *e* manteiga *e* fação
hũas folhas as mais delgadas q*ue*
puderem ser estemdidas ao canudo
e aRedomdenas co*m* a caRetilha *e* fação
715 as almogauanas como quiserem de
maneira q*ue* fique descuberto o queigo
e damdo lugar por homde tufe q*ue*
se fazem mais fermosas *e* tenham
ja manteiga em hũa tigella de baro
720 ao fogo q*ue* seja alta co*m* bom quinhão
de manteiga *e* em pouquo fogo *e* pro
uem co*m* hũa folha *e* se se aleuantar
estara quente q*ue* a baste p*er*a se lançare*m*
as almogauanas *e* nã*o* lhe lançem m*ui*tas
725 pe*r*a q*ue* amdem folgadas *e* não lhe lam
cando a mamteiga co*m* hũa colher p*er*a çima
da q*ue* esta na mesma tigella *e* demlhe
suas voltas p*er*a se cozerem de todas

ao partes como forem bem feitas
que não ossam tostadas tremnas e
não se acrecentem amantiga qual
estam na figica e apasar de aqua
não nas tragão muito no fogo ou não
e quanto a queiras como por nos prato
e ancenqe e u pouco de aguar brando
pisado prima peia dar graca a fruita

as partes *e* como forem bem fritas

730 q*ue* não seJam tostadas tiremnas *e*

não lhe acreçentem a manteiga qua*n*do

estam na tigella// *e* ao pasar do açuq*u*ar

não nas tragão muito no fogo se não

e*n*quanto aqueção *e* ao por nos prat*os*

735 lançenlhe hũ pouq*u*o de açuquar branq*u*o

pisado p*or* cima pera dar graca a fruita

Caderno das Cousas
de Coimbra //

Caderno das Cousas

de Comseruas//

Pera fazer diacidrao

E escolherão muy boas cidras e bem fr
tes q̃ não sejam quejmadas da seada
nem verdes emgas. E ataquão e quarte
e aparelham que melhor souber
ottauadas pera fiquare mais fermosas
E sy como forem aparando a sy ag
deitarão e hum alguydar da agua fya
E como for acabado de parar terão
hum tacho da agua doce fervendo
deitarão dentro o diacidrao q̃ fique cu
berto da agua. E atabado por q̃ fenão
quebre E cuberto por cima co hum pano
ou capadeira par q̃ se na cuja se
cozera tanto ate q̃ pas por ellehu
alfinete grosso como por maso E se
hum guoar da agua tenhão outra fer
vendo pera encetare. E se esta p m
agua se fizer suyua acabena de
cozer e outa tam bẽ fervido. E co
mo o alfinete pasar por elle tenham
hum alguydar de agua fya. E deitem
no de ho. E amdara na agua quatro dias
ate q̃ se fa doce e mudarlhe ao estas
agua tres vezes. hua pla manhaa e
o outra a tarde e outa bẽ de noute. E de
pois q̃ for doce poloao na Vazilha

Pera Fazer diacidrão

740 Escolherão muyto bõas cidras *e* bem fey
tas q*ue* não*o* Sejam quejmadas da Jeada
ne*m* verdoemgas. E ffalasão e*m* quart*os*
e aparalasham que*m* milhor Souber
oitauadas pera fiquare*m* mais fermosas/
745 E aSy como fore*m* aparamdo aSy as/
deitarão e*m* huũ algujdar daguoa frja
E como for acabado d*e* aparar teram
hũu tacho daguoa doce feruemdo *e*
deitarão de*n*tro o diacidrão q*ue* fique cu
750 berto daguoa *e* atochado por q*ue* se não
quebre*m* Cuberto por cima co*m* huũ pano
ou capadeira por q*ue* Se não*o* cuje/ E
cozeia tamto ate q*ue* pase por elle hũ
alfinete groso como por masa *e* Se
755 mi*n*guoar a aguoa tenhão outra fer
uemdo pera crece*n*tare*m*/ E Se esta pr*i*me*i*ra
aguoa se ffizer Ruyua acabe*m*na de
Cozer e*m* out*r*a tambe*m* feruen*d*o. E co
mo o alfynete pasar por elle tenham
760 huũ alguydar de aguoa frja. E deitem
no de*n*tro. E amdara na aguoa quatro dias
ate q*ue* seja doce *e* mudarlheão estas
aguoas tres vezes . hũa p*e*la manhãa/.
e outra a tarde e out*r*a be*m* de noute/. E de
765 pois q*ue* for doce poloão na Vazilha ho*n*de

A destar q̃ nam fique muy apertada
e porlhe am hũ pano na boca e deitar
lhe a agua fervẽdo q̃ o cubra e estara
co esta agua ate q̃ fique o acuca
ra/ E como for clarificado e coado esco
rao o diacidrao muyto bẽ da agua e dev
temlhe esta co rua fervẽdo tala e
cada dia lhe ao de ferver esta conserua
e rada vez mayor fervura. E amdara
a oy quinze dias. E acabados fiqua
feito. E se quiser muyto fermoso t
relhe esta co rua. E deitemlhe ua
ancesta deitarao agua de fiol salmis
quer. a de fiquar quado se acabar de fa
zer a co rua da gloria de mel. sylya
de amdar e se ha de cubrir da co rua
por q̃ se na azede. E amtes q̃ se azede
o hay de ferver por q̃ se na dana

+ E se quiser que se acabẽ este diacy
drao e outro dias fervas duas ve
zes no dia/

+ E a ley pera o diacidrao como pera as
outras fruytas todas. E quado se
faz cada dous dias hao de tornar a ty
par o acucare co hũ ovo sevado e torna
lo a deitar na vazilha fervẽdo ame sma

A destar q*ue* nam fique muyto apertada
e porlheam hũu pano na boca *e* deitar
lheão aguoa ferue*n*do q*ue* o cubra *e* estara
co*m* esta aguoa ate q*ue* clarefique*m* o acuca
770 re/ E como for clareficado *e* coado esco
rão o diacidrão muyto be*m* daguoa *e* dey
temlhe esta co*n*serua ferue*n*do Rala *e*
cada dia lheão de feruer esta comserua
e cada vez mayor feruura. E amdara
775 aSy quimze dias. E acabados fiqua
feito E se o quisere*m* mujto fermoso ty
re*m*lhe esta co*n*serua. *e* deitemlhe out*r*a
e nesta deitarão aguoa de frol *e* almis
quer.a de fiquar qua*n*do se acabar de fa
780 zer a co*n*serua da grosura de mel. *e* ha
de amdar Se*m*pre cuberto da co*n*serua
por q*ue* Se nã*o* azede . E amtes q*ue* Se azede
o ham de feruer porq*ue* Se nã*o* dane//.
Se quisere*m* q*ue* se acabe*m* este diacy
785 drão e*m* oito dias feruase duas Ve
zes no dia/.
E aSy pera o diacidrão como pera as
outras frujtas todas. E qua*n*do Se
faz cada dous dias hão de tornar aaly*m*
790 par o acucare co*m* huũ ovo *e* coalo *e* torna
loão a deitar na vazilha ferue*n*do a mesma

comserua e que se faz/

+ quando a fruyta se começa dazedar e che
se de hunas nodoas brancas e quando
a sy estiver escrecmlhe a corrua e hũ
tacho e ponha na acozer se a fruyta
e clarefiquena bẽ. e depois de clarefi
quada deytemna sobre a fruyta e
amde sẽpre cuberta da corrua que
na seja grosa q̃ candille ne delgada
q̃ e cruem//

Casquynhas/

+ as casquinhas se faze da propria tepara
do diacidrão senão quanto a cozedurallhe
deita hũua maão checa de sal. hamde
ser de cidras verdes. e as cascasha
de ser sẽ nenhũ miolo sta delgadas
q̃ quebrãdo//

+ e sempre se deite nestas casquinhas
acorrua fervendo e pera millyores des
q̃ forẽ cortadas e deitadas na agoa fya
darllyca hũa fermura pequena e torna
las ao deitar na agoa fya e amdara
tres dias. e mudarllycão duas agoas ca
dadia. e a derradeiro cozalasão bem
q̃ passe o alfinete por elas e deitallas

comserua e*m* q*ue* Se Faz/.

quamdo a frujta Se comeca dazedar e*n*che

se de huũas nodoas bramcas *e* quamdo

795 aSy estiuer escoemlhe a co*n*serua e*m* hũ

tacho *e* ponha*m* na acozer Se*m* a frujta

e clarefique*m*na be*m*. e depois de clarefi

quada deitemna Sobre a frujta E

amde Se*m*pre cuberta da co*n*serua q*ue*

800 não SeJa grosa q*ue* candille ne*m* delgada

q*ue* e*n*cruem //

Casquynhas/

as casquinhas Se faze*m* da propia te*m*para

do diacidrão Senã*o* quamto a cozedura lhe

805 deita*m* huũa mãao chea de Sal. ham de

Ser de cidras Verdes. E as cascas hã

de ser se*m* nenhũu miolo *e* tã*o* delgadas

q*ue* quebre*m*//

E Sempre Se deite*m* nestas casquinhas

810 a co*n*serua feruemdo. *e* pera milhores des

q*ue* fore*m* cortadas *e* deitadas na agoa frja

darlhea*m* hũa feruura pequena *e* torna

lasão a deitar na aguoa frja e amdara*m*

tres dias. *e* mudarlheão duas aguoas. ca

815 da dia. E ao deradeiro cozerlasão bem

q*ue* pase o alfinete por elas *e* deitarlheão

A comprima q figue enberitas p fene
laa ghad nove dias cada dia hyma vez
e no derradeyro dia cozerão a casca na
co-serina co-hyma pouqua daguoa de
fiol por q sena e gelhe.

Ista
Pera fazer pesegos/

+ had de ser boos pesegos na muyto
madures. E verides os mais duros q sa
achare. E tomara hym tache co aguoa
e porloao a ferver e deitarlhe ao hua
escudela de boa cinza pineyrada e a
tres q ferva deitemlhe os pesegos.
dalo hua duzia de cada vez e como
ferver e hym pouqno lamerinos em
aguoa fya. E os q sena pelarem
tornem a temrada. E des q forem todos
pelados. deitalos hao a aguoa fya
tenhao temto q se na pecozão na ce
rada. pelemno a synha e como fore
tirado alimpo de todo deitalos ao em
quatro ou cinco aguoas tirado de hua e
deitado e outra. E e cada hyma estem
dalo hyma ferma. E na derradeyra aguoa
tacho e outra aguoa E os pesegos no
tacho e outra aguoa q estej fervendo

A comserua q*ue* fique*m* cubertas e ferue
laashão noue dias cada dia hũua Vez
e no deradejro dia cozerão A casca na
820 co*n*serua co*m* hũua pouqua daguoa de
frol porq*ue* Senã*o* e*n*gelhe/.

R*ceei*ta Pera Fazer pesegos/

hão de Ser bõos pesegos nã*o* muyto
maduros. E e*m* verdes os mais duros q*ue* se
825 Achare*m*. E tomarã*o* huũ tacho co*m* aguoa
E porloão a feruuer. *e* deitarlheão hũa
escudela de bõa cimza pineyrada *e* a*n*
tes q*ue* ferua deitemlhe os peseguos.
de*m*tro hũa duzia de cada vez *e* como
830 feruere*m* hũu pouquo lamcemnos em
aguoa frja. E os q*ue* Se nã*o* pelarem
torne*m*n*os* a cemrada. E des que fore*m* todos
pelados. deitaloshão e*m* aguoa frja/.
tenhão temto q*ue* se nã*o* Recozão na ce*n*
835 rada.pelemn*os* asynha *e* como fore*m*
tirad*os* a limpo de todo deitalosão em
quatro ou cimq*u*o aguoas tirad*os* de hũa *e*
deitad*os* e*m* outra. *e* e*m* cada huũa estem
hũu pouquo. E na deradejra aguoa
840 darão huũa feruura. *e* os pesegos no
tacho e*m* outra aguoa q*ue* este hy ferue*n*do

A ferrura ha de ser huma espe
quena e tam torneng a agoa
fria. E da hy a duas oras lhe mudaram
a agoa. E ade amdar dous dias nestas
agoas frias. E cada dia ade ferrar hũ
pouquo e quando os ouuere de dar
na co ferrura ferreng co hum ferro por
duas partes a olomgue do caroneo quer
comer no pee e a cabe nobre. E ham
de ser tam cozidos q parecam ferrados
por tres como por maga. E como for
rado desta agoa que a dito lhe
ha co ferrura. E ade ser apm
q faça frio. E os dous dias que
amdare na agoa ham lhe de mudar
cada dia cinco agoas. E os q forem
acabados de fazer de todo amnos de
ferrer na co ferrura. E am lhe de dar
huma pouqua dagua de cheiro. E se
qua to se fizere hão lhe de ferrar
cada dia a co ferrura. E deixala esfriar
no tacho. E determna morna ng pegue

Pera fazer limoes

Os limoes são de mais grosso

E a Feruura ha de Ser hũua Soo *e* pe
quena *e* e*m*tam torne*m*n*os* a deitar e*m* agoa
frja. E dahy a duas oras lhe mudaram
845 a aguoa. *e* a de amdar dous dias nestas
agoas fryas *e* cada dia a de feruer hũ
pouquo *e* quamdo os ouuere*m* de deitar
na co*n*serua fure*m*n*os* co*m* hũu fuso por
duas partes ao lomguo do carouco quue
850 comece no pee *e* acabe no biq*u*o// E ham
de Ser tam cozidos q*ue* pase o alfinete
por eles como por masa. E como fore*m*
tirad*os* desta aguoa que*n*te deite*m*lhe
Sua co*n*serua *e* a de Ser a pr*i*me*i*ra vez
855 q*ue* ffaca fio *e* os dous dias q*ue*
amdare*m* na agoa ham lhe de mudar
cada dia cimq*u*o agoas. E des q*ue* forem
acabad*os* de ffazer de todo amnos de
fferuer na co*n*serua *e* amlhe de deitar
860 huũa pouqua dagoa de cheiro. E e*n*
qua*n*to Se fizere*m* hão lhe de ferver
cada dia a co*n*serua e deixala esfrjar
no tacho *e* deitemna morna n*os* peseg*os*//

Pera fazer limões

865 hos limões SeJão da mais grosa

Casqua q se puder achar/ tome ng
o dembrio cuthlada plo meyo pegna
a cada hum e cozte losao e decoada
na sesta forte se nao e bea mas
e quando quiserte saber se sa
zido proueng e he al fincte como cay
re dele o sao e lamere os lo guo e agua
fya assy como forte cozendo assy os
tue e lamere ng e aguoa fya e des
q forte todos cozidos lanalosao de
sentro muy ben pas e na ng abrac
e tuelhe o miolo todo muyto lampos e
tome ng a lamcas e aguoa fya e te
losao assy hum dia e aguoa e mudar
lhe ao tres aguoas e amdarao assy
tres dias e cada dia fructa e cada
vez q fructe os lamcarao e agua
fya e o derradeiro destes tres dias
os a limpara de todo de dentro e cozte
zerao be cozido por q se forte
mal cozidos e queronynhas tao/ e ta
lhe lamcarao a co fruta fructe o q
fiqure cubato e cada dia lhe fructa
a co fruta e fructe losao muyto dias
e se a co fruta andar e fosa amba

Casqua q*ue* Se puder achar/ tome*m*n*os*
e dem hũua cutilada p*e*lo meyo peq*ue*na
a cada hũu. E cozelosão e*m* decoada q*ue*
nã Seja forte se não e*m* bõa man*ei*ra
870 E quamdo quisere*m* Saber se São co
zid*os* proue*m*nos co*m* ho alfinete como cay
re*m* dele o são *e* lamce*m* os loguo e*m* agoa
frja aSy como fore*m* cozemdo aSy os
tire*m* e lamce*m*nos e*m* aguoa frja E des
875 q*ue* fore*m* todos cozidos laualosão de
demtro muyto paso. E nã n*os* abrão
e tire*m*lhe o miolo todo muyto limpos *e*
torne*m* n*os* a lamcar e*m* aguoa frja *e* te
losão aSy hũu dia e*m* aguoa E mudar
880 lheão tres aguoas. E amdarão aSy
tres dias. *e* cada dia feruera *e* cada
vez q*ue* fferuere*m* os lamcarão e*m* agoa
ffrja. E o deradeiro destes tres dias
os alimparã de todo de demtro. E os co
885 zerão be*m* cozid*os*. porq*ue* Se fforе*m*
mal cozidos e*n*gorouynharseão/ e*m*tã
lhe lamcarão a co*n*serua feru*em*do q*ue*
ffique*m* cubert*os* *e* cada dia lhe feruerã*o*
A co*n*serua. E feruelosão qui*m*ze dias
890 E se a co*n*serua amdar grosa amtes

Destes quinze dias darlhe ao hũa fe
ynha aos limoes na co ferua e lamcarlhe
hão hũa ponqua daguoa de flor /

Peras e Codornos /

tomarão as peras ou codorno q̃ na sejão
muyto maduros se na pouq̃ sobre lho
verde se nenhũa comedura de bichos
ne sejão apedrado na macado sera
muyto lipos e muyto saos por q̃ fique
firmosos e aparalos ao co prydo q̃
fique oitauado e a sy como forem
aparado os deitarão e aguoa fria e
terão hũ tacho co aguoa fruedo
o primeiro q̃ os deite na agoa furenos
co hũ afuso delguado · cada pera
ou codorno a de ter tres furos a decome
car no olho e acabar no pee e hão de
cozer tanto de tempo q̃ pase o alfinete por
eles como por masa e se este fizer a agua
fluya tenhão outro tacho co outra agoa
fruedo pera q̃ se acabem de cozer e
desq̃ forem cozidos ponha no e sua
sarylha e cubrano co hũ pano
e deitemlhe sua aguoa fruedo

destes quimze dias darlheão hũa fer
vura aos limões na co*n*serua *e* lamcarlhe
hão hũa pouqua daguoa de frol/.

Peras E Codornos/

895 tomarão As peras ou codorn*os* q*ue* nã*o* Sejão
muyto maduros Se nã*o* pouq*u*o Sobre ho
Verde Se*m* nenhũa comedura de bicho
ne*m* Sejão apedrad*os* ne*m* macad*os* Senã*o*
mujto lisos *e* muyto Sãos porq*ue* fique*m*
900 ffermosos *e* aparalosão ao co*m*prydo q*ue*
fique*m* oitauad*os* *e* aSy como fforem
apara*m*do os deitarão e*m* aguoa frja *e*
terão hũu tacho co*m* aguoa ferue*m*do
e prjmeiro q*ue* os deite*m* nagoa fure*m*nos
905 co*m* hũu ffuso delguado. cada pera
ou codorno a de ter tres furos a de come
car no olho *e* acabar no pee *e* hão de
cozer tamto Ate q*ue* pase o alfinete por
eles como por masa *e* Se se fizer aagoa
910 Rujua tenhão outro tacho co*m* out*r*a agoa
ferue*m*do pera q*ue* se acabem de cozer *e*
desq*ue* fore*m* cozid*os* ponha*m* n*os* e*m* Sua
Vasylha *e* cubra*m*n*os* co*m* hũu pano
e deitemlhe Sua aguoa ferve*m*do

E se o emlhamento bem e deitemlhe sua
co ferrua ferrendo e se fa vala e
a pymeira ferrura fa grande
e cada dia lhe deitarão a ferrua fe
rendo ate os quinze dias e dados
e dous dias lhe claro figuarão ha co
ferrua e no derradeiro dia lhe deite sua
agua de fiol co almisquer sequy
rie e pera signare formosos
tinelhe a queda co ferrua e que de
faze e deitelhe outra e as peras
escolhão que na laue nodous que fique
as boas a hum cabo e as boys a outro //

Peynhas dormydeiras

a paralas hão ao cupdo oitamadas e na
de ser verdes ne muito maduras e assy
como fore aparando assy as deitarão
e agoa fria e quanto as mais depre
ra a parare mais alvas serão e esti
hum tacho dagoa a ferver e como hy
uere cinco ou seis duzias aparadas
fureras dous furos cada hum co hu
furo delguado ou co hum furado

915 E escoemlha muyto bem *e* deitemlhe Sua
co*n*serua feruemdo *e* Seja Rala *e*
a prjmejra feruura seja gramde/
e cada dia lhe deitarão a co*n*serua fer
vemdo ate os quj*m*ze dias. E de dous
920 e*m* dous dias lhe clarefiquarão ha co*n*
serua *e* no deradejro dia lhe deite*m* sua
aguoa de frol co*m* almisquer Se quy
sere*m*/ E pera ffiquare*m* fermosos/
tire*m*lhe aquela co*n*serua e*m* q*ue* se
925 ffaze*m* e deite*m*lhe outra. E as peras
escolhão q*ue* nã*o* leue*m* nodoas q*ue* fique*m*
as bõas a hũu cabo *e* as Roys a outro//.

Perynhas dormydeiras

aparalashão ao co*m*pr*i*do oitauadas *e* nã*o*
930 de ser verdes ne*m* mujto maduras *e* aSy
como fore*m* aparamdo aSy as deitarão
e*m* agoa frja *e* quamto as mais depre
sa apararе*m* mais aluas Serão *e* este
huũ tacho dagoa a feruer *e* como ty
935 uere*m* cimq*u*o ou Seis duzias aparadas
fure*m*nas dous furos cada hũua co*m* hũ
fuso delguado ou co*m* huũ furador

Como fore furadas de ferro nas a cozer
E tome hũas pouquas e hũa escuma
de cera E todas as q cayre de hũ alfi
nete groso sao cozidas. E como fore
a sy cozidas tiremnas e hũ resto
ou e hũa fucira E a bafemnas E co
hũs panos q iste sempre quentes
E des q fore todas cozidas claro
fique o acucare ou tenha fa claro
fiquado E no fique muyto delgado
ne groso E e fyaloao q se fa por
que mais de morno E deterno na da
sylla sobre as peras q amdesemp
enberas dacosma E a pancla est
muyto abafada E avonte dia lacarao
a cosma e hũ tacho E darlhe ao hũa
fermura e q se posa cozer hũa pesoa
da fresqua E tornarao a e fyarao
sma q fique mais de morna E darlhe
am estas fermuras cada vez mayor oi
to dias / E os outros dias fermanas hũ
dia E outro nao E se aos quyze dias na
fore feitas fermanas hũ par de
dias mais. E despois q fore feytas
lançara as peras e a cosma e hũ
tacho co hũa pouqua dagoa de flor

E como Fore*m* Furadas deite*m*nas a cozer
e tome*m* hũas pouquas e*m* hũa escuma
940 deira *e* todas as q*ue* cayre*m* de hũu alfi
nete groso são cozidas. E como fore*m*
aSy cozidas tire*m*nas e*m* huũ sesto
ou e*m* hũua jueira *e* abafemnas co*m*
hũus panos q*ue* estẽ sempre que*n*tes
945 *e* desq*ue* fore*m* todas cozidas clare
fique*m* o acucare ou o tenha*m* ja clare
fiquado *e* nã*o* fique muito delguado
ne*m* groso *e* e*n*frjaloão q*ue* SeJa pou
quo mais de morno *e* deitemno na Va
950 sylha Sobre as peras q*ue* amde*m* semp*re*
cubertas da co*n*serua *e* a panela este
mujto abafada *e* ao outro dia la*n*carão
a co*n*serua e*m* hũu tacho e darlheão hũa
feruura e*m* q*ue* se posa cozer hũa pesca
955 da fresqua *e* tornarão a e*n*frjar a co*n*
serua q*ue* fique mais de morna *e* darlhe
am estas feruuras cada vez mayor. oi
to dias/ *e* os outros dias feru*a*mnas hũu
dia *e* outro não *e* se aos quj*m*ze dias nã*o*
960 fore*m* feitas feru*a*mnas hũu par de
dias mais. E despois q*ue* fforem fejtas
lamcarã as peras e*m* a co*n*serua e*m* hũu
tacho co*m* hũa pouqua dagoa de ffrol

E dara hũa fruma q̃ nã se fa muy
grande nẽ pequena E toyne a lamoa
as perias na panela E coelhe a cõsu
ma sempre e qua to se fizer E
clarifiquelha cada dous dias E a toda
fruyta deite a cõsuma cada cada dia
E se fiza por dias nodas biamcas
ou escumas toyne as a fruma a cõ
suma E se as quyser muyto fruma
sas deitemlhe a cõsuma fusta
cada dia //

Ista da bobara

tomarao a bobara no Começo do mes
dourtubro q̃ se ada ma E q̃ se corte
co hũa machadinha E falaao ela
lhadas da fricao q̃ quyser E apara
lasao tamto q̃ nã fique verde E
tirallhe ao miolo todo de dentro E
todalas veas q̃ fique muyto chã E
deitalaao E a quoa e hũu alguydar
E pymento q̃ a deite lamẽ na quoa hũa
maos checa de sal E proue na E hũu
ovo E como o ovo sobir acima q̃ descubra
tamanho como hũu testao E deixaa la

E dara hũua feruura q*ue* nã*o* SeJa muyto
965 gramde ne*m* pequena. E torne*m* a lamcar
as peras na panela *e* coe*m*lhe a co*n*ser
va sempre e*n*qua*m*to se fizere*m* *e*
clarefique*m*lha cada dous dias *e* a toda
frujta deite*m* a co*n*serua coada cada dia
970 *e* se fizer por dias nodas bramcas.
ou escumas torne*m* as a feruer na co*n*
serua.E se as qujsere*m* mujto fermo
sas deitemlhe a co*n*serua fresca
cada dia//.

975 R*ceei*ta dabobara

tomarão abobara no Comeco dos mes
doutubro q*ue* seja dura *e* q*ue* Se corte
co*m* hũa machadinha *e* falaão e*m* ta
lhadas da feicão q*ue* qujsere*m*. *e* apara
980 lasão tamto q*ue* nã*o* fique verde *e*
tiralheão o miolo todo de demtro *e*
todalas veas q*ue* fique mujto chão *e*
deitalaão e*m* aguoa e*m* hũu algujdar
e prjmeiro q*ue* a deite*m* lamce*m* naguoa hũa
985 maão chea de sal e proue*m*na co*m* hum
ovo *e* como o ovo sobir acima q*ue* descubra
tamanho como hũu tostão dilirão ho

Sal co huma colher de pao enalhe
metao amaao/ E depois coaraõ este
Salmouro E despois q for coadady
temlhe abobara demtro E estara nela
hum dia E huma noute E depois ati
rara E polaõ a agoa fya E adara
nela tres dias E cada dia lhe mudara
aagoa cinq ou seis vezes. E despois
destes tres dias prouue abobara E
na for ainda forada Salmouro tor
ne a traz e nagoa fya outro tres dias
mudadolhe agoas E destes tres dias
deiadeyro cada dia lhe dara hua fer
vura boa nagoa co abobara demtro
E no deiadeyro destes tres dias acaba
rao de cozer de todo q para por elas ho
al finete q loro como por mara das
duas ferumas q sao dous dias como
atrazedo tacha amade deitar nagoa fya
E nadeiadeyro dia como se acabarde co
zer a deitarao na vasilha domde a estar
E deitemlhe a co ferua del quada mais
pera as outras fruytas E quato el
refigue o acucare este abobara nagoa
que ta abafada E quado lhe quyserem
deitar a co ferua escora nadagoa muyto
bem E cada dia lhe ao de deytar a co fer
ua feruado E cada dous dias

Sal co*m* hũua colher de paõ e nã*o* lhe
metão a maão/ E depois coarão esta
990 Salmoura *e* despois q*ue* for coada dey
temlhe abobara demtro *e* estara nela
hũu dia e hũua noute *e* depois a ti
rarã *e* polaão e*m* agoa frja e a*m*dara
nela tres dias *e* cada dia lhe mudarã
995 a agoa cimq*u*o ou Seis Vezes. E despois
destes tres dias proue*m* abobara *e* se
nã*o* for ajnda fora da Salmoura tor
ne*m* a trazer nagoa frja outr*os* tres dias
muda*m*dolhe agoas e e*m* estes tres dias
1000 deradejr*os* cada dia lhe darã hũa fer
vura bõa na agoa co*m* abobara demtro
e no deradejro destes tres dias acaba
rão de cozer de todo q*ue* pase por elas ho
alfinete groso como por masa *e* as
1005 duas feruuras q*ue* São dous dias como
a tirare*m* do tacho a ma*m*de deitar nagoa frja
e no deradejro dia como Se acabar de co
zer a deitarão na vasilha domde a destar
e deitemlhe a co*n*serua delguada mais q*ue*
1010 pera as outras frujtas e e*n*qua*n*to cla
refique*m* o acucare este abobara nagoa
que*m*te abafada *e* qua*m*do lhe qujserem
deitar a co*n*serua escora*m*na dagoa muyto
be*m* *e* cada dia lhe ão de dejtar a co*n*ser
1015 ua feru*e*do *e* cada dous dias aalĩparã*o*

de hum ovo. E quantas vezes deitare ha
de ferver na bobara a de ser coada a com
ferva de hum pano E aos quyzedias
seria acabada E se a quyser mais fir
mosa estolha na milhor E apartemna
E deitemlhe a de ferva fresca//

talos dalfaca /

Depois q os talos dalfaca forem muyto
espiguados E tostados tomalos ao E apa
ralos ao muyto bem E trazelhe as vezes
as vezes E estolhe os mais viçosos
E deitalos a agoa fria ate q os
acabe de aparar E trae hum tacho com
agoa a ferver E deitalos dentro
E cozelos q pase o alfinete por elos
como por masa E quando os apanhare
mais fiquarem o acima E como forem
cozidos deitemos na panela E dos tolhe
a ferva fervendo E assi lhe deita
rao ate q estão feitos q seria aos
quyze dias ou a xs//

Seria cobriz diacidrao

tomaloao E lavaloao E duas agoas

co*m* hũu ovo. E quamtas vezes deitare*m* ha
co*n*serua na bobara a de ser coada a com
serua co*m* hũu pano *e* aos qui*m*ze dias
sera acabada *e* se a qujsere*m* mais fer
1020 mosa escolha*m*na milhor *e* apartemna
e deitemlhe a co*n*serua fresca.//.

talos dalfaça /

R. depois q*ue* os talos dalfaça fore*m* muyto
espiguad*os* *e* test*os* tomalosão *e* apa
1025 ralosão muyto be*m* *e* tirarlheão todas
as veas *e* escolherão os mais grosos
e deital*os*ão e*m* agoa frja ate q*ue* os
acabe*m* de aparar *e* terão hũu tacho com
agoa a feruer *e* deital*os*ão demtro
1030 *e* cozel*os*ão q*ue* pase o alfinete por eles
como por masa *e* e*n*qua*m*to os apararе*m*
clarefiquarão o acucare. E como fore*m*
cozid*os* deitemn*os* na panela *e* deite*m*lhe
a co*n*serua feru*em*do *e* aSy lha deita
1035 rão ate q*ue* Sejão feit*os* q*ue* Sera aos
quj*m*ze dias ou a*m*tes//.

Pera cobrjr diacidrão

tomaloão *e* laualoão e*m* duas agoas/

quem tes qua to porão Sofrer a maão
depois de lauado e xuto co hũa toalha
poloão nhũa Jueira ao Sol e como for
muyto seg tomarão hũ acencare e la
refica loão e depois de claro figuado
na Sch muyto groso de ralhado ho
diamadrão e tal rolhão fugno a
q tinha po ho e tomara qiro stradoach
care e hũa tigela daguoa e como
a juntar esta mostra dacencare q fique
dura na maão q se nã apegue tirarão
a techo do fogo e apartarão do lacido
no vasho q fique liguida pera bater
o acencare muyto e na se batão muyto
fique muyto groso se nã boa mancira
e tão torne a polhar na co sumo dia
drão e tira no muyto depressa nas cata
nhas e tenhão na maão ate q seja
e se nã pegar fica boo / e meyr
torne no ao fogo q o acencare
mais groso e depois q o tirare q for
escuydo nas caninhas ponha no sexugar
e hũa Jueira / e as talhadas pera se
cubrire partir se ao sio meyo ao copry
do e o tapalasão ou tres ao traues ou a
mo mais qu ser / e depois q for cubert
ha de ser em xuto fora do Sol e dove
e se nã ouver Sol qua do o lauare esta
tão e xuto co os panos como podere

quemtes qua*m*to posão Sofrer a maão *e*
1040 depois de lauado *e* e*n*xuto co*m* hũa toalha
poloão nhũa jueira ao Sol *e* como for
muyto Seq*u*o tomarão ho acucare *e* cla
reficaloão *e* depois de clarefiquado q*ue*
não Seja muyto groso deitarlheão ho
1045 diacidrão *e* estara sobre o foguo ate
q*ue* tenha po*m*to E tomarão amostra do acu
care e*m* hũa tigela daguoa *e* como se
aju*m*tar esta mostra dacucare q*ue* fique
dura na maão q*ue* se não apegue tirarão
1050 o tacho do fogo *e* apartarão o diacidrão
no tacho q*ue* fique luguar pera batere*m*
o acucare mujto *e* não no batão tamto q*ue*
fique mujto groso se não e*m* bõa maneira
e*m*tão torne*m* a soltar na co*n*serua o diaci
1055 drão *e* tire*m* no muyto depresa nas cany
nhas *e* tenhão na maão ate q*ue* Seja frjo
e se não peguar fiqua bõo/ *e* se pegar
torne*m*no ao foguo q*ue* Seja o acucare
mais groso. E despois q*ue* o tirare*m* q*ue* for
1060 escurjdo nas caninhas ponha*m* no A e*n*xugar
e*m* huũa Juejra/ E as talhadas pera Se
cubryre*m* partirseão p*e*lo meyo ao co*m*pry
do *e* oitaualasão ou tres ao trauẽs ou co
mo mais qujser/ *e* depois q*ue* for cuberto
1065 ha de ser emxuto fora do Sol *e* do ve*m*to
e se não ouuer Sol qua*m*do o lauare*m* seja
tão e*n*xuto co*m* os panos como poderja*m* ser

do sol. E apodetar o diacidrao em
estando o acucar fervendo do
fogo.

Flol de lazanja

Escolherão a flol amais fresca e gro-
sa e nitida e a folha mylhor e dei-
xalaõ e agua a fya e deixalaõ
a sy estar na agua hũa noute e
o dia e se escolher e deixalaõ esta
pia largura amais e hy quer e esta
fyca e machucalaõ napo e as co-
mo por malhada deixalaõ e hũa
alguũ dar da goa fya e o subir pera ho
bo tornalaõ a deixar na pia e machu-
calaõ e tirão hũ tacho mais de mor
na agua. E tirarã a flol da agua fya
e deixemo esta e abafalaõ com
hũ pano e deixalhe estas aguas
que ds [illegible] ate fique doce
e cada agua e se lhe tirar lava-
laõ e depois doce deixalaõ esta
lugra ate esta e escorra tanto ate
esta fya e sempre a deixar cuberta
por e se não fuse e tomarã acucar
clara fignado e farlhe o polvo tam
groso como de mel deixado e tomarão
outro tanto mel como for o acucar

Ao Sol E a se de deitar o diacidrão em
estamdo o acucare feruemdo Ao
1070 ffoguo´//.

frol de laramJa /.

eScolherão a frol a mais freSca *e* grosa
q*ue* se achar *e* a folha mylhor *e* deita
laão e*m* agua frja *e* deixarlaão
1075 aSy estar na aguoa hũua noute *e*
o dia q*ue* Se escolher/ E deitalaão e*m* hũa
pia largua a mais q*ue* hy ouuer *e* q*ue* seja
chea *e* machucalaão paso *e* asy co
mo for machucada deitalaão e*m* hũu
1080 alguydar dagoa frja *e* o sobir pera Ry
ba tornalaão a deitar na pia *e* machu
calaão *e* terão hũu tacho mais de mor
na dagoa/. E tirarã a frol daguoa frja
e deitarlheão esta. *e* abafalão com
1085 hũu pano / *e* deitarlheão destas agoas
que*m*tes tamtas ate q*ue* fique doce *e*
e*m* cada agoa q*ue* se lhe tirarẽ laua
laão. E depois de doce dejtalaão e*m* hũa
Juejra a escorer. escorera tamto ate q*ue*
1090 Seja frja *e* semp*re* a destar cuberta
por q*ue* Se nã cuje. E tomarã acucare
clarefiquado E farlheão o po*n*to tam
groso como de mel deretjdo. *e* tomarão
outro tamto mel como for o acucare

E desta coorinha toda junta tomaõ
duas escudelas pera huma de frol
E como tiuerem medidas tres escude
las de frol deiteminas no tachyo hõde
estiuer a coorinha medida pera estas
tres escudelas de frol q seiaõ sers
de coorinha/ E depois q estiuer muyto
quente tam lhe deite a frol E po
rhazaõ sempre pera huma part
paso q se na quebre E figuara sepre
a coorinha no meyo q aposaõ deitar
na frol co huma colher E de quando
E quando mestura a frol co a coorin
ha q de huma feitura/ E ay lhe
ualaõ sempre ate q seja cozido
E tirataõ duas ou tres vezes do fogo
E quanto se fizer pera figuar mais
alua/ E pera saber quando he cozida pro
uena E como na tamisa ng dentro
he cozida/ E se a frol for muy sequa
de temlhe d a coorinha q estiuer mestura
da antes q se acabe de cozer E es
taõ bẽ quando for a frol boa se pa
reter muyta a coorinha tuelhe hua pouca
E depois q for cozida deitemna a hua
boretlana ate outro dia q se abẽ fiyo E

1095 E desta co*n*serua toda Jumta tomarã
duas escudelas pera hũua de frol
E como tiuere*m* medidas tres escude
las de frol deitemnas no tacho ho*n*de
estiver a co*n*serua medida pera estas
1100 tres escudelas de frol q*ue* Serão Seis
de co*n*serua/ E depois q*ue* estiver muyto
ffrja e*m*tam lhe deite*m* a frol *e* po
laão Sobre o ffoguo bramdo *e* me
cherão Sempre pera hũua parte
1105 paso q*ue* se nã*o* quebre *e* fiquara se*m*pre
a co*n*serua no meyo q*ue* a posão deitar
na frol co*m* hũua colher *e* de quamdo
e*m* quamdo mesture*m* a frol co*m* a co*n*ser
ua q*ue* de hũua feruura/ *e* aSy lhe
1110 ffarão Sempre ate q*ue* Seja cozido
e tiralaão duas ou tres vezes do fogo
e*n*quamto se fizer pera fiquar mais
alua/ *e* pera saber quamdo he cozida pro
ue*m*na *e* como nã*o* Ramjer n*os* demtes
1115 he cozida / E se a frol for mujto Sequa
deitemlhe da co*n*serua q*ue* estiuer mestura
da amtes q*ue* Se acabe de cozer e e*m*
tão be*m* qua*m*do for a frol bõa Se pa
recer mujta a co*n*serua tire*m*lhe hũa pouca
1120 E depois q*ue* for cozida deitemna e*m* hũa
borcelana ate o out*r*o dia q*ue* Seja be*m* frjo *e*

Como se faz huma determinha bomdo
a guysa de tra

Marmelada de Pimenta

Quatro pares de marmelos quatro
de acucar bem pesado E depois
clarificado o limpo com ell depara
os marmelos E despois que for apara
do o pesado determina no acucar que estara
sobre o fogo E assy como o agua
ty for cozidos os tirara muyto depre
sa e pisalos bem e hum gral E coa lo
hao por huma sugra tapada ou pinha
hala E despois que for coado os marmelos
pignaveis se esta o acucar e ponto po
cobrir diardiao que he que determinado huma
amostra e hum prato se junta o
alemate do prato E emtao tomaris ho
acucar E tirallos fora do fogo
e deitallyeis a maya dos marmelos E em
tao mexelos muyto E despois de muy
bem mexida polaris sobre hum fogo
de fugareiro muyto bramdo e mexelos
pera diante e na deixador por que na
quebre o lustre E trazelos assy se em

Como for ffrya deitemna homde/
a quyserem ter//

Marmelada de cria[18] ximenes/.

A quatro aRatẽs de marmelos/ quatro
dacucare bem pesados/ E depois que for
clareficado e limpo comecem de aparar
os marmelos/ E despois que forem apara
dos e pesados deitemnos no acucar que estara
Ja sobre o foguo/ E aSy como os quar
tos fforem cozidos os tirarã mujto depre
sa e pisalosão em hũu gral/ E coalos
hão por hũua Juejra tapada ou pinejra
Rala/ E desque forem coados os marmelos
prouareis Se esta o acucar em pomto pera
cobrjr diacidrão/ que he que deitamdo hũa
amostra em hũu prato se aJumte e se
aleuamte do prato/ Emtão tomareis ho
acucar/ E tiraloeis fora do ffoguo
e deitarlheeis a masa dos marmelos Em
tão mexeloeis mujto/ E despois de mujto
bem mexida polaeis Sobre hũu ffogo
de fugareiro muyto bramdo e mexeloẽs
pera diamte e não derador porque não
quebre e lustre/ e trazeloeis aSy Sem

[18] Cesaria, Catarina.

a pegar pelo tacho logo he cozida. E pa
o milhor saberdes tomar he a maneira
e quando cozer como fizer he tres
por cima muyto delguada q se desfy
da e do delle q tambem he cozida. E se
o acenar e q se cozere os marmelos
se fizer marmelo tirello e deste he o
tro tanto / E pera fazer a marmela
da de milha pomhao lhe o aroquoma
is visto q pera outra. E os marmelos se
ao muyto bem pisados e coados sem quy
re e e tao delgado no acuquar e cozar
tao bem q se desfaça do tacho e co
mo se ay despedir toda que se
juntou e tambem he cozida /.

Pera bocados /

A marmelada do bocado a de ser dan
ma tempera da outra branca sem a
q ha de ser menos cozida hum pouquo q
ha outra / E no dia q se fizer deste
na q ha a barcelana e o outro dia para
os bocados / E deste ara ay ha huma marme
lada como a outra duas omeas da quoa
de cheiro ou almisclada se quyere e
cada tachada ha de acuquar /

A pegar p*e*lo tacho loguo he cozida/ E p*er*a
o mjlhor Saberdes tomay hũa mostra
e*m* hũua colher *e* como fizer hũa tez
por cima muyto delguada q*ue* Se despy
da o dedo della e*m*tam he cozida *e* Se
o acuquar e*m* q*ue* Se cozere*m* os marmelos
Se fizer vrermelo tire*m*lho *e* deite*m*lhe ou
tro tamto/ E pera fazere*m* a marmela
da *ver*melha ponhão lhe o ffoguo ma
is Rijo q*ue* pera outra *e* os marmelos se
jão mujto be*m* pisad*os* *e* coad*os* se quyse
re*m* e e*m*tão deitad*os* no acuquar *e* cozase
tão be*m* q*ue* Se despida do tacho *e* co
mo Se aSy despedir toda q*ue* Se A
Jumta*m* e*m*tam he cozida/.

Pera bocados/.

A marmelada d*os* bocad*os* a de Ser da meS
ma tempara da outra bramca Senã*o*
q*ue* ha de ser men*os* cozida hũu pouquo q*ue*
ha outra/ E no dia q*ue* Se ffizer deitem
na e*m* hũa borcelana *e* o outro dia farã*o*
os bocad*os*/ E deitarã*o* aSy ha hũa marme
lada como A outra duas omças daguoa
de cheiro ou almisclada Se qujsere*m* e*m*
cada tachada hũ dacuquar/.

Po[illegible] figuar a cuqua

Deytarão a cada a [illegible] da cuqua
hũ quarto da agua e declara que
a tanto que ferve e hũ tacho e os
tros tantos pucaros da agua e pon
o que lhe deite o acuquar deitem lhe duas
claras de ovos nesta agua muito be
batidas e facão grande espuma
e como a ty estiver deite o acuquar
e ponhamno ao fogo que deixem lo
ferver e se ome espuma se bolire com
de esta despois que ferver e que se
ajuntar toda a parte [illegible] tire
do fogo e estando [illegible] e se
ponha no pote para o que quiser
e se não for quar be limpo tome hũ
ovo e hũa pouca da agua e torne lhe
a deitar as escumas / e como deytar
escumas a luas be limpo de todo /

Como quomaros de marmelo /

Tomarão muy boos marmelos e bem
e copydos e limpos e grandes babaros
e quyme e falogao e quarto e para
los são oitavado / e deyto hũ tacho
da agua fervendo e como aparare

Per[a clare]fiquar acuquar

deitarão a cada aRatel dacuquuar
hũ pucoro daguoa *e* deitarã*o* qua*m*t*os*
aRatẽs qujsere*m* e*m* hũu tacho co*m* ou
1175 tros tamt*os* pucaros dagoa *e* pr*i*m*ei*ro
q*ue* lhe deite*m* o acuquar deitemlhe duas
craras dovos nesta aguoa mujto be*m*
batidas q*ue* facão gramdes e*n*sauoadas
E como aSy estiuer deite*m* o acuquar
1180 *e* ponhamno ao foguo *e* deixem ho
feruer Se*m* o mexerem ne*m* bolire*m* com
ele/ e*m*tã*o* despois q*ue* feruer *e* q*ue* Se
aJumtar toda aquela cogidade tire*m*no
do foguo *e* escumehõ e coe*m*ho *e* e*m*tã*o*
1185 ponha*m*no no po*m*to pera o q*ue* quisere*m*
E Se nã*o* ffiquar be*m* limpo tome*m* hũ
ovo e*m* hũa pouqua daguoa *e* tore*m*lhe
a deitar as escumas/ E como dejtar
escumas aluas he limpo de todo/.

1190 Pera quoartos de marmel*os*/.

tomarão mujto bõos marmel*os* *e* bicud*os*
e co*m*prjd*os* *e* lisos *e* gramdes babaros
Se qujsere*m* e falosão e*m* quart*os* *e* apara
losão oituad*os*/ E terão hũ tacho
1195 dagoa feruemdo *e* como apararе*m*

ho quoarto a sy o deitarao dem
o como ferver hũa ferimra mi pe
quena tralosao e lo caloghao e agoa
fria e tralosao dous dias e agoas
frias e mudarlhcao cada dia tres
vezes agoas frias e cada dia lhe dara hũa
ferimra pequena e a deria de gralha
de ser de africa q africque be cozi
do q pasr o atfinete por eles como
por masa e polosao e suavasilha
e deitarlhcao ontra agoa que
e pois de muyto be escoydo lanicar
lhcao a cerura q faca fio e ferra
morna e a dara quyze dias e se faza
e no dito dia lhe dara hũa ferimra
aos mesmos marmelo e deitarlhcam
a gova de azol /

Perada

A perada q se faz de codornos ou de pe
ras de cerforo has de ser atres a vaso
de peras dous da cuquar e hopo
bem alto e faca fio e las cozidas
e casqua e pysadas e coadas e se

ho quoarto aSy o deitarão demtro
e como feuer hũa feruura muyto pe
quena tiralosão *e* la*n*caloshão e*m* agoa
ffrja *e* tralosão dous dias e*m* agoas
1200 ffrjas *e* mudarlheão cada dia tres A
goas frjas E cada dia lhe dara*m* hũa
fferuura pequena *e* a deradejra ha
de Ser de ffeicã q*ue* ffique*m* be*m* cozi
d*os* q*ue* pase o alfinete por eles como/
1205 por masa *e* polosão e*m* Sua vasilha
e deitarlheão outra agoa que*m*te *e*
depois de mujto be*m* escorjdo lamcar
lheão a co*n*serua q*ue* faca fio *e* sera
morna *e* a*m*dara qui*m*ze dias e*m* Se fazer
1210 *e* no dito dia lhe darão hũa feruura
aos mesmos marmel*os* *e* deitarlheam
agoa de ffrol/.

Perada

A perada q*ue* Se ffaz de codornos ou de pe
1215 ras de co*n*forto hão de Ser a tres aRatẽs
de peras dous dacuquar co*m* ho po*m*to
bem alto q*ue* ffaca ffio *e* elas cozidas
co*m* casqua *e* pisadas *e* coadas/ *e* Se

lenare casqua hao de ser cozidas em a
goa / E ag pr faz o marmelos hade ser
tamto delles como de peras pardas / E de
tudo cozido e pisado e coado e acaigua
como pera a marmelada a sy no po
como na cidade e bem cozida pe
cayas e se for pera doces menos
cozida hum pouco //

Marmelada de dona Ja

tomarao quatro a ~~ha~~ tres de marmelo
dirmo d'acriquar / e os marmelgao
de ser cozido na goa ou e acriquar
ou como quiser e se for na
goa hao de ser cozido a fogo e
bafados des q ~~ho~~ e cozidos e quando
se pisare hamnos de parte e tallha
das depois da parados e esta hade
ser coada por huma fuzia e des q
o acriquar ~~ho~~ e claro fundo ponha
se no fogo pera fazer ponto e
he acabando de coar hao de ser
a goa de ~~ho~~ e ade ~~ho~~ fazer ponto

leuare*m* caSqua hão de Ser cozidas em A
goa/ E a q*ue* se faz co*m* marmelos ha de ser
tamto deles como de peras pardas/E de
tudo cozido *e* pisado *e* coado *e* o acuquar
como pera a marmelada aSy no po*m*to
Como na ca*m*tidade *e* bem cozida p*er*a
caxas E se ffor pera bocados menos
cozida hũu pouquo `//.

Marmelada de dona J*oa*na

tomarão quatro aRatẽs de marmel*os*
e cimq*u*o dacuquar/ E os marmel*os* ão
de Ser cozid*os* nagoa ou e*m* acuquar
ou Como qujsere*m* *e* Se fforе*m* na a
goa hão de ser cozid*os* e*n*tejr*os* e A
bafados des q*ue* fforе*m* cozidos *e* quamdo
Se pisare*m* hamnos de partjr e*m* talha
das depois daparados/E esta ha de
Ser coada por hũua Jueira/ *e* des q*ue*
o acuquar ffor clareficado ponha
se no foguo pera fazer po*m*to *e* e*m*
ho acabamdo de coar hão lhe dejtar
Agoa de ffrol *e* a de ffazer pomto

E esta como se sinhaõ e taolhe
lamcaraõ os marmelos e desfalogaõ
no acuquar fora do fogo e como
fora todos desfeytos tornamos ao fo
go e cozem ate q se despida do
tacho.

Pera fazer alfeloas

tomaram dous alqueires da aqua
e tirara fe alfeloas e coaloaõ e cintaõ
tornaloaõ ao tacho e poloa no fogo
e no meyo do poto lhe deitara agua de
cheiro e deixaloaõ ferver ate q se
posa tomar a mostra e pera saber se
he ja o poto tome hum fuso e meta
lhe o fundo na agoa fria e se tam
metaõ no acuquar e estaõ no tacho e tor
nem lhe a metter dentro na agoa e se
despedir q fique da feriçaõ do fu
so coallado e ta coallado q se posa
desfazer na maõ como carmelo e se
ha tomar he esta mostra prouenda
ng dentro e na pegar he feito e
como a sy estiver tenhaõ hũa lagrima

q*ue* SeJa como Resinha *e* e*m*tão lhe
lamcarão os marmelos *e* desfalosão
no acuquar ffora do ffoguo *e* como
ffore*m* todos desfejt*os* tornemn*os* ao fo
1245 guo *e* cozera ate q*ue* Se despida do
tacho/.

Pera Fazer alfeloas

tomaram dous aRatẽs dacuquar
e claraficaloão *e* coaloão *e* emtão
1250 tornaloão ao tacho *e* poloa*m* no ffoguo
e no meyo do po*m*to lhe deitara*m* aguoa de
cheiro *e* deixaloão feruer ate q*ue* Se
posa tomar A mostra *e* pera sabere*m* se
te*m* ja o po*m*to tome*m* hũu fuso *e* meta*m*
1255 lhe o ffumdo na agoa ffrja *e* e*m*tam
meta*m* no acuquar q*ue* esta no tacho *e* tor
nem ho a meter demtro na agoa *e* Se se
despedir q*ue* ffique da ffeica*m* do fu
so coalhado *e* tã*o* coalhado q*ue* se posa
1260 desfazer na maão como carmelo *e* se
nã*o* tomar be*m* esta mostra proue*m* na
n*os* demtes e nã*o* pegar he ffeito *e*
como aSy estjuer tenhão hũa lagia

de marma vm tida co oleo de ~~fro~~
ou da mendoas e deitem lhe da cuqua
muyto depriça e amtes q se coalhe
am lhe de dar duas outras voltas
atee que o posão tomar nas maãos e
nas maãos lo ham de trazer mistolene
e amda byros braços muyto e quando
dete as voltas na sefão muyto apr
tadas como co amaão de cima pera
bayxo e guardem sempr do vento e a
q se acabe se coallar e he gueno
sinto ao ~~fro~~ guo e amde sempr com
ele e tenhão huma mesa posta com
huma toalha e estão duas pessoas apola
na mesa e polaão de maneira q ~~fique~~
coallado e da hy a pouco que bra loão
e e tam poloão na prato //.

pera co ~~feitos~~ /.

1 Alhume a ~~fata~~ de ruado ce oito da cu
quar e a ruado ce a de ser torada
e muyto grosa e o pouco da cuqua
ha de ser muyto delguado e sempre
ha de ser o tacho onde amdar a ruear
e a ~~fermma~~ ha de ser como quado ruace

de marmor vmtada co*m* oleo de ffrol
1265 ou damemdoas *e* deitemlhe o acuquar
muyto depresa *e* amtes q*ue* Se coalhe
am lhe de dar duas ou tres voltas
ate q*ue* o posão tomar nas maãos *e*
nas maãos ho ham de trazer mujto leue
1270 *e* am dabrjr os bracos mujto *e* quamdo
dere*m* as voltas nã*o* Sejão mujto aper
tadas corão co*m* a maão de cima pera
baixo *e* guardem se do vemto *e* a*m*tes
q*ue* Se acabe*m* Se se coalhar chegue*m* no
1275 Ju*m*to ao ffoguo *e* amde*m* semp*re* com
ele *e* tenhão hũua mesa posta com
hũua toalha *e* sejão duas pesoas a pola
na mesa *e* polaão de manejra q*ue* ffique
coalhado *e* dahy a pouquo quebraloão
1280 *e* e*m*tam poloão no prato´//.

Pera co*n*feitos/.

A hũu aRatal derua doce oito dacu
quar *e* a erua doce a de Ser torada
e mujto grosa e o põto dacuquar
1285 ha de ser mujto delguado e semper
ha de Ser o tacho omde amdar acucar
e a fferuura ha de Ser como qua*m*do nace

agoa e huma afomte q faz aquiles
bymgilho / E o tacho e que andam
os com afrito ha de andar sempre
quente q quando ha de tirar lho
acuguar q ferua / E quando segui
re a cabar de tirar lhe qual quaqua
de cheiro E o fogo do afrito as
brasas do afogue da cozinha / E qua
do na ouver brasa be pode fazer
co carvao / E Sa fulho afogo brando /

Fartes

tomarao meio alqueire de poo de fa
rinha / E a este ho alqueire de tirarão
ho Salamy dazeyte / E Sarandi
nhas picadas huma da agoa E outra da
zeyte / E agoa sera quente E amarão
tudo muyto bem. E amasa na sera
dura ne mole / E sovalaõ muyto
be sovada E farão bolos camanho
E da grosura q quiserem E picalosão
muyto picados E hum afuso E co
zelosão de maneira q fique bi
coutados q se posão moer E fugira
los ao por huma pineyra — Val a miudo

Agoa e*m* hũua ffomte q*ue* ffaz Aqueles
brjmqu*i*lh*os*/ e o tacho e*m* que amdam
1290 os comffeitos ha de amdar Sempre
quemte q*ue* quamdo lhe deitare*m* ho
acuquar q*ue* ferua e quamdo Se quj
sere*m* acabar deitem lhe qualq*ue*r agoa
de cheiro e o fogo d*os* co*n*feitos das
1295 brasas do ffoguo da cozynha/e qua*n*
do nã ouuer brasa be*m* pode*m* fazer
co*m* caruão/ E Seja ho ffogo bramdo`/.

Farteẽs

tomarão meyo alquejre de poo de fa
1300 rynha / *e* a este m*ei*o alquejre deitaram
m*ei*o Salamỹ dazeyte/ E ffaram
duas presas hũa dagoa e out*r*a da
zeyte/ *e* agoa sera quemte *e* amarão
tudo muyto bem. *e* a masa nã*o* Sera
1305 dura ne*m* mole/ *e* Soualaão muyto
be*m* Souada *e* farão bolos camanh*os*
e da grosura q*ue* qujsere*m* *e* picalosão
muyto picados co*m* hũu ffuso *e* co
zelosão de manejra q*ue* ffique*m* bis
1310 coutados q*ue* Se posão moer *e* Juejra
losão por hũa pineyra Rala mujto

ou muy bõa Q quando Sao porpy
neyla faz especiamais ma sya pa
Q se poder milhor lauar/ Q este bollo
he pera o fecho dos fartes Q pa
m° alq de mel Q m° de poo pera as
capas de cima/ A sy q pera obra de
m° alq de mel he necessario m° alq
de poo pera as capas de cima Q m° de
bolo picado/ pera este m° alq de mel
ha mister hũ a tal de cruadoce
e m° omça de cravo Q de gengiura Q
de pimenta o q cada hũ quyser/ mas
a minha tempara he m° omça de gen
giure Q m° de pimenta/ Q o gingiura
e cravo de pois de moydo Q pemeyra
do o mesturão/ mas na no detrarão
Sa na despois da especiaria fresta
cozida no mesmo fecho e tão o fe
volverão muyto bẽ de maneira que
fica tudo mũ pure/ mas q se par
parta pla especia/ Q a pimenta sera
a pymeyra cousa q se detrara na
fermura do mel/ Q depois q ho mel
fermer hũ pouco he detrarão hũa maa
cheia de bolo/ Q outra de cruadoce a
te q se acaba a cruadoce Q depois

ou muyto basta E quamdo São por py
neyra ffaz a especia mais masya p*er*a
Se poderem milhor laurar/ *e* este bollo
1315 he pera o Recheo d*os* ffarteẽs *e* p*er*a
m*ei*o alq*ue*r*e* de mel *e* m*ei*o de poo pera as
Capas de cima/ aSy q*ue* pera obra de
m*ei*o alq*ue*r*e* de mel he necesarjo m*ei*o alq*ue*r*e*
de poo pera as capas de cima *e* m*ei*o de
1320 bolo picado/pera este m*ei*o alq*ue*r*e* de mel
ha mister hũu aRatel de erua doce
e m*ei*a omca de crauo *e* de gemgiure *e*
de pim*em*ta o q*ue* cada hũu qujser/ mas
a minha tempara he m*ei*a omça de gem
1325 giure *e* m*ei*a de pim*em*ta/ E o gemgiure.
e crauo depois de moydo *e* peineyra
do o mesturão/ mas nã*o* no dejtarão
Senã*o* despois da especiarya Ja estar
cozida no mesmo tacho e*m*tão o Re
1330 voluerão muyto be*m* de manejra q*ue*
nã*o* va tudo nũa parte/ mas q*ue* Se Re
parta p*e*la espicia/ *e* a pim*em*ta Sera
a prjmejra Cousa q*ue* *S*e dejtara na
fferuura do mel/ E depois q*ue* ho mel
1335 fferuer hũ pouq*u*o lhe deitarão hũa maão
chea de bolo/ *e* outra de erua doçe A
te q*ue* Se acabe a erua doce E depojz

lhe deitarão o bolo q̃ forneteyro e
pera se saber quando he cozida porque
lhe hão amãão / e como se a especiada
mãão despedir he cozida / e tal lha
terão muyto bem abafada ate se
fazerem os fartes / e acousade q̃
se deve mais de guardar q̃ venham
os fartes muyto bem cozidos do forno
e na queymado / e os fartes da cuquar
lhe hão de leuar ametade de mel e ametade
da cuquer / e amẽdoas ou pinhoes quall
lhe quyserem lamear / e a especia q̃
leuar amẽdoas a tres q̃ acabe de cozer
hum pouco o lhas hão de lamear / e lha
q̃ ouuer de leuar pinhoes / ham de
meter ao fazer dos fartes / a cada
farte dous pinhoes / e esta especiada
cuquar / na sera tão cozida como lha
do mel por q̃ o mel feue e o acuquar
segura. e quando andar na cozidaa
hão lhe de deitar hum poos de velão
da mãtrabalas pinteyras por q̃ lhe lha
sy acostada da cuquar como a do mel /

biscouto /

tome de farynha de trigo que bramo bem

lhe deitarão o bolo q*ue* ffor necesaryo *e*
pera Se Saber qua*m*do he cozida porlhe
1340 hão a maão/ E como Se a especia da
maão despedir he cozida/ E e*m*tã ha
terão muyto bem abafada ate Se
ffazere*m* os farteẽs/. E a cousa de q*ue*
Se deue*m* mais de guardar q*ue* venham
1345 os farteẽs muyto be*m* cozid*os* do forno
e nã*o* queymad*os*/ E os ffarteẽs dacuquar
hão de leuar a metade de mel *e* a metade
dacuquer / *e* ame*m*doas ou pinhões quall
lhe qujserem lamcar/ E a especia q*ue*
1350 leuar ame*m*doas a*m*tes q*ue* acabe de cozer
hũu pouquo lhas hão de lamcar/ E ha
q*ue* ouuer de leuar pinhões/ ham se de
meter ao ffazer d*os* ffartẽs/ a cada
farte dous pinhões/ E esta especia da
1355 cuquar/nã*o* Sera tão cozida como ha
do mel porq*ue* o mel Reue *e* o acuquar
Sequa. *e* quamdo amdar m*ei*a cozida a
hão lhe de deitar hũus poos de Relão
damtrãbalas pineyras porq*ue* llya ha
1360 Sy a estada dacuquar como a do mel/.

biscout*os*/.

tome*m* de faynha de tryguo bramq*u*o bem

pincelada hum alq̃ de poo E pera hum
alq̃ dous a Vates da cuquar bem peyne
rado/ E Vacão na farynha huã preza
E deitemlhe o acuquar E hum pucaro de
agoa que tem/ E sumito desta preza fa
cão outra E deitemlhe hum quartilho de
agoa de Vrol de laramja E nũ de vinho
branco. E huma colher mui pequena
de mantiqua/ E se na quiser gruc
lenta mantiqua deitelhe a este aquela
huma medida dazeite muito fino/ E
fa mistura a Vaynha toda E ponçem
na muito bem atee q̃ se asente aquela massa
E pera se lauar bem amaçar ha de ser ma
is sobre o mole q̃ sobre o duro //.

Pera fazer macapaaces

tomarão dous a Vates da cuquar E cla
rificalos ão E coalvão. E depois de coa
do tornalvão ao Vogno E deitarlhe não
huã pouqua dagoa de cheiro E farilhe ca
o po to q̃ se alevante do prato como
pera cobrir q̃ estes dous a Vates
da cuquar deitarão dous dame mdoas
muyto bem pisadas q̃ não sejã Vamo
ras E pera não terem o leo molhan

pineyrada hũu alq*ue*r*e* de poo *e* pera hũu
alq*ue*r*e* dous aRatẽes dacuquar be*m* peyney
1365 rado/E ffacão na farynha hũa preza
e deitemlhe o acuquar *e* hũu pucuro de
agoa que*m*te/ E Jumto desta presa fa
cão out*r*a *e* deitemlhe hũu quartilho de
agoa de ffrol de laramJa *e* m*ei*o de vinho
1370 bramq*u*o. E hũua Colher mujto pequena
de ma*m*tejgua/ E Se nã*o* qujser quue
leue*m* ma*m*tejgua deite*m*lhe a este alquere
hũua medida dazeite mujto ffino/ e*m*
tã*o* mesture*m* a ffarjnha toda *e* souem
1375 na mujto be*m* ate q*ue* Se aju*m*te aquela masa/
E pera Se laurar be*m* a masa ha de Ser ma
ys Sobre o mole q*ue* Sobre o duro´//.

Pera Fazer Macapaaees

tomarão dous aRatẽs dacuquar *e* cla
1380 reficalosão *e* coaloão. E depois de coa
do tornaloão ao ffoguo *e* deitarlheão
hũa pouqua dagoa de cheiro *e* falheã*o*
o po*m*to q*ue* Se aleua*m*te do prato como
pera cobrjr q*ue* a estes dous aRatẽes
1385 dacuquar deitarão dous damemdoas.
muyto be*m* pisadas q*ue* nã*o* Seja*m* Ramoo
sas E pera nã*o* tere*m* oleo molhem

de quando a quando amaao de gral
e agoa de ffrol e quanto as pisare
e des q ffore be pisadas deitemnas
na aciquar e tyrene ffora do ffogno
e mexão no muy e tão deitemlhe hũa
colher muyto pequena de farinha e
tornenas abebar como ma far bram q
par q os ffaz fofos e tão tornen q
to fogno e tome hũa mostra n a
maao como sa sumtar sao cozido e
tão tirenos. e deitemng a hũa borcela
na e tenhão obreas feitas e faca
nos da ffeitão q quy sera cada hũa
ho sau/.

Paõ dello/

alhũ a ffatel da aciquar e clareficado
a mostra q ffaca espelho na colher
de pois de deitada a agoa de ffrol e tão
tirene ffora. e deitemlhe hũ a ffatel
da mendoas q ha se tão be pisadas
e mexão no muyto e tão o torne do fogo
e sera o ffogno bramdo. e sera
sempre no ffogno mexido pera hũa
parte/ e tirene algas vezes homde de

de quamdo e*m* quamdo a maão do gral
e*m* agoa de ffrol e*n*quamto as pisare*m*
1390 *e* des q*ue* ffore*m* be*m* pisadas deitemnas
no acuquar *e* tire*m*no ffora do ffoguo
e mexão no mujto e*m*tão deitemlhe hũa
colher mujto pequena de farinha *e*
tornenas abeber como ma*n*jar bramq*u*o
1395 porq*ue* os ffaz fofos e*m*tão torne*m* n*os*
ao foguo *e* tome*m* hũua mostra na
maão Como saJumtar São cozid*os* e*m*
tão tire*m*nos. E deitemn*os* e*m* hũa borcela
na E tenhão obreas feitãs E faca*m*
1400 nos da ffeicão q*ue* quysere*m* cada hũa
ho Seu/.

Pão de llo/

A hũu aRatel dacuquar clareficado
a mostra q*ue* ffaca espelho na colher
1405 depois de deitada a agoa de ffrol e*m*tão
tire*m*no ffora. *e* deitemlhe hũu aRatel
damendoas q*ue* nã*o* sejão be*m* pisadas
e mexão no mujto e*m*tão o torne*m* Ao fogo
e Seja o ffoguo bramdo. *e* Seja
1410 Sempre no ffoguo mexido pera hũa
parte/ e tire*m*no alg*um*as vezes homde de

ho az por q Se faz alho Cpera sa
ber quando he cozido tome ha mostra
C como de sapegar do prato he cozido/
C deitemno e hum tanto terro molha
do C Sita estendido co huã colher
de maneira q nã fique basto senã
cispo e tao o faceis e tallhadas
da feicao q quisrides/

Pengada

tome pengos C cozao nos naagoa sal
parados C a duas partes de pengos quo
deitem huma parte de marmelo a sy co
zidos C deitemlhe tanta acuquar como
ho peso de tudo posto e poto peramar
melada/ C pera saber quando he
cozido tome amostra a sy como amar
melada//

pera fazer almuadem marmelo

tomarao qual q quantidade de cuino
de marmelo q quisrides ou he tanto
da cuquar clarificado C deitem tudo
e hum tacho co huã pouqua dagoa
de cheiros no acuquar C ferua ate

ho ar porque Se ffaz aluo *e* pera sa
ber quamdo he cozido tome*m* ha mostra
e como despegar do prato he cozido/.
1415 E deitemno e*m* hũu tauolejro molha
do *e* Seja estemdido co*m* hũa colher
de manejra q*ue* não*o* ffique basto Senã*o*
crespo e*m*tão o ffareis e*m* talhadas
da ffeição q*ue* qujserdes/.

1420 Pesegada

tome*m* pesegos *e* cozãonos na agoa A
parados *e* a duas partes de peseguu*os*
deitem hũua parte de marmel*os* aSy co
zidos *e* deitemlhe tamto acuquar como
1425 ho peso de tudo posto e*m* po*m*to pera mar
melada/ E pera Sab*e*r qua*m*do he
cozido tome*m* a mostra aSy como a mar
melada//

Pera Fazer almiuar de m*ar*mel*os*

1430 tomarão qualq*ue*r camtidade de cumo
de marmel*os* q*ue* qujsere*m* e out*r*o tamto
dacuquar clareficado *e* deitem tudo
e*m* hũu tacho co*m* hũa pouqua dagoa
de cheiros no acuquar e ferua ta*m*to

Item Afaca yo lo como de mi Ganado
Saij dos ffanos. Ganado a Sy ysturi
Lamoeno Una panda la yom de yadistar

1435 Ate q*ue* ffaca po*m*to como de mel qua*m*do

Say dos ffauos. E como aSy estjuer

lamce*m* no Na panela homde ha destar

ÌNDICE DE VOCABULÁRIO

-A-

a, art. ha(14), 25, 52, 145, 157, 177, 483, 494, 646, 657, 679, 920, 1016, 1165, 1413 - has (1), 607 - a (142) 20, 34, 35, 39, 56, 62, 78, 84, 109, 118, 122, 129, 159, 162, 166, 185, 195, 198, 209, 214, 226, 227, 229, 233, 233, 235, 235, 255, 259, 265, 266, 275, 275, 290, 318, 321, 325, 345, 346, 348, 356, 365, 373, 384, 400, 404, 405, 406, 410, 411, 413, 435, 451, 463, 468, 495, 576, 604, 633, 644, 669, 680, 700, 714, 726, 731, 755, 764, 780, 791, 793, 795, 796, 798, 804, 810, 842, 845, 854, 862, 887, 890, 909, 917, 918, 951, 953, 955, 962, 966, 969, 973, 989, 995,1009, 1013, 1014, 1017, 1021, 1034, 1039, 1072, 1072, 1073, 1077, 1083, 1099, 1102, 1106, 1108, 1108, 1115, 1118, 1119, 1140, 1153, 1202, 1208, 1223, 1272, 1283, 1287, 1304, 1313, 1324, 1332, 1333, 1337, 1340, 1340, 1343, 1347, 1347, 1349, 1360, 1374, 1376, 1388, 1404, 1405, 1427, 1427 – A (12) 29, 534, 535, 573, 817, 819, 889, 1162, 1168, 1214, 1253, 1403.

a, prep. ha,(4)187, 1167, 1351, 1355– a (61) 14, 42, 57, 105,112, 145, 163, 164, 165, 174, 189, 190, 232, 262, 282, 292, 361, 409, 424, 444, 526, 560, 581, 582, 688, 689, 699, 702, 736, 791, 813, 826, 832, 836, 868, 878, 927, 927, 934, 938, 955, 965, 971, 998, 1029, 1054, 1081,1089, 1123, 1172, 1188, 1215, 1257, 1277, 1300, 1353, 491, 1372, 1384, 1394, 1422 – A (3) 1060, 1125, 1282.

a, pron. ha (1), 1341 – a (13) 32, 282, 393, 409, 984, 992, 1006, 1008, 1019, 1106, 1220, 1357, 1360.

abafar, v. abafada (5), 390, 392, 952, 1012, 1342 - abafalão (1), 1084 - abafarão (1), 422 - abafemnas (1), 943 - Abafados (1), 1232.

abaixar,v. abayxar (1), 463.

abaixo, adv. abaixo (1), 235.

abastar, v. abastar (1), 55 - abaste (1), 723 .

aberta, aberta (1), 351.

abiscoitado, adj. biscoutados (1), 1309.

abóbora, s.f. abobara (5), 976, 991, 996, 1001, 1011 - bobara (1), 1017 - dabobara (1), 975.

abrir, v. abrão (1), 876.

acabar, v. acabada (1), 1019 - acabado (1), 747 - acabados (2), 775, 858 - acabamdo (1), 1239 - acabar (4), 779, 907, 1007, 1293 - acabarão (1), 1002 - acabe (5), 784, 850, 1117, 1337, 1350 - acabem (1), 911 - acabẽ (2), 1028, 1274 - acabẽna (1), 757.

açafrão, s.m. acafrão (2), 8, 39 - asafram (4), 272, 286, 300, 438 - asafraõ (3), 376, 428, 439 - dasafram (1), 256.

acerca, adv. acerqua (1), 58.

achar, v. achar (3), 196, 866, 1073 - Acharẽ (1), 825.

acima, adv. (1), 986.

acolá, adv. (8), 222, 224, 253, 254, 257, 309, 413, 455.

acrescentar, v. acreçentem (1), 731 - crecẽtarẽ (1), 756.

açúcar, s.m**.** acucar (4), 1129, 1135, 1139, 1286 -acucare (13), 244, 769, 790, 946, 1011, 1032, 1042, 1046, 1052, 1058, 1069, 1091, 1094 - acuquar (37), 77, 89, 111, 127, 131, 141, 405, 461, 464, 474, 490, 511, 515, 527, 585, 595, 618, 621, 654, 674, 1151, 1157, 1171, 1176, 1179, 1222, 1230, 1237, 1243, 1256, 1265, 1292, 1356, 1366, 1391, 1424, 1434 - aCuquar (1), 540 - açucar (3), 249, 253, 262 - açuquar (8), 203, 210, 211, 212, 237, 238, 732, 735 - asuquar (1), 403 - Acuquar (1), 589 - ACuquar (4), 81, 102, 104, 651 - dacuquar (1), 188 - dacucare (2), 1048, 1126 - dacucucare (1), 457 - dacuquar (21), 407, 460, 495, 542, 545,

572, 605, 1170, 1216, 1229, 1248, 1282, 1284, 1346, 1354, 1360, 1364, 1379, 1385, 1403, 1432 - dacuquer (1), 1348 - dacuquuar (1), 1172 - dacurare (1), 459 - daçucar (1), 263 - daçuquar (2), 218, 710.
adubo, s.m.adubo (5), 38, 220, 298, 432, 437 – adubos (7), 58, 121, 285, 308, 341, 396,427.
afogar, v. affogada (1), 36 - affoguado (1), 12 - afogada (6), 53, 54, 270, 280, 375, 392 - afogado (1), 14 - afogalaam (1), 374.
agraço, s.m. agraco (1), 313 - dagraco (2), 11, 314.
água, s.f. agoa (47), 41, 57, 144, 176, 181, 193, 197, 206, 219, 239, 265, 281, 283, 284, 292, 319, 393, 532, 561, 711, 811, 843, 856, 872, 882, 909, 910, 932, 993, 995, 1001, 1027, 1029, 1087, 1198, 1206, 1212, 1231, 1255, 1257, 1293, 1303, 1367, 1369, 1389, 1405, 1421 - agoas (6), 846, 857, 999, 1038, 1085, 1199.- agua (3), 271, 768, 1074 - aguoas (4), 763, 814, 837, 880 - aguoa (27), 55, 142, 755, 757, 760, 761, 769, 778, 813, 825, 831, 833, 839, 841, 845, 853, 874, 878, 879, 902, 903, 914, 922, 983, 1075, 1177, 1251 - Agoa (3), 1219, 1240, 1288 - Agoas (1), 1200 - dagoa (20), 135, 212, 218, 256, 408, 465, 476, 564, 592, 860, 934, 963, 1013, 1080, 1083, 1175, 1195, 1302, 1382, 1433 - daguoa (12), 552, 746, 748, 750, 771, 820, 893, 1047, 1083, 1168, 1173, 1187 .
agulha, s.f. agulha (2), 350, 351.
aí, adv. hy (2), 841, 1077.
ainda, adv. ajnda (2), 693, 997.
alardar, v. alardada (3), 347, 348, 354.
albarada, s.f. albarada (1), 524.
albardar, v. Albardada (1), 66.
aletria, s.f. aletrja (1), 525.
alface, s.f. dalfaça (2), 1022, 1023.
alféloa, s.f. alfeloas (1), 1247.
alfinete, s.m.alfinete (9), 754, 816, 851, 871, 908, 940, 1004, 1030, 1204 - alfynete (1), 759 -Alfatete (1), 108.
alguidar, s.m. algujdar (2), 746, 983 - alguydar (2), 760, 1080.
alguma, pron. algũa (1), 167 - algãs (1), 1411.
ali, adv. ali (2), 269, 311 - ally (1), 524.
almíscar, s.m. almisquer (2), 778, 922.
almiscarado, adj. almisclada (1), 1169.
almivar, s.m.almiuar (1), 1429.
almojávena, s.f.almogauanas (3), 696, 715, 724 - Almogauanas (1), 696.
alqueire, s.m. alquejre (2), 1299, 1300 - alquer (6), 1316, 1318, 1318, 1320, 1363, 1364 - alquere (1), 1372.
alto, adj. alta (2), 522, 720 - altas (1), 310 - alto (4), 249, 467, 651, 1217 - altos (1), 22.
alvo, adj.allua (1), 110 - alua (2), 93, 1113 - aluas (2), 933, 1189 - aluo (1), 1412 .
amarão (amassarão),v.amarão (1), 1303.
amarelo, adj. amarello (1), 19 - amarelo (2), 364, 369.
amassar, v. amaçalahão (1), 664 - amasado (1), 143 - amasem (1), 705 - amasemno (1), 699 - Amasemna (1), 161.
amêndoas, s.f. amendoas (1), 136 - amẽdoas (2), 1348, 1350 - damemdoas (2), 1265, 1385 -damendoas (1), 1407.
a mexia, s.m. mexia (1), 105.
amostra, s.f. amostra (2), 1046, 1137 - mostra (8), 1048, 1147, 1253, 1261, 1396, 1404, 1413, 1427.
andar, v. amdam (1), 1289 - amdar (3), 890, 1286, 1357 - amdara (2), 761, 774 - amdarã (1), 813 - amdarão (1), 880 - amdarẽ (1), 856 - amde (2), 235, 799 - amdem (2), 172, 725 - amdẽ (2), 950, 1275.
antes, adv. amte (1), 282 - amtes (4), 782, 890, 1117, 1266.
ao, contr. ao (28), 73, 117, 292, 549, 591, 612, 619, 629, 713, 720, 732, 734, 815, 849, 900, 929, 952, 1041, 1058, 1062, 1063, 1180, 1244, 1250, 1275, 1353, 1381, 1396 - Ao (5), 17, 608, 1068, 1069, 1408 - aos (8), 296, 309, 355, 892, 959, 1018, 1035, 1211.

aparar, v. aparadas (1), 935 - aparados (1), 1128 - aparalasão (1), 979 - aparalasham (1), 743 - aparalashão (1), 929 - aparalosão (3), 900, 1024, 1193 - aparamdo (2), 745, 931 - aparar (2), 1028, 1127 - apararẽ (3), 933, 1031, 1195 - aparãdo (1), 902 - daparados (1), 1235 - daparar (1), 747 - Aparados (1), 1421.
apartar, v. apartarão (1), 1050 - apartem (1), 1020.
apertar, v. apertada (2), 328, 766 - apertadas (1), 1271 - apertalloão (1), 184.
aquecer, v. aqueção (1), 734.
aquela, pron. aquela (6), 206, 258, 283, 924, 1183, 1375.
aquele, pron. aquele (5), 186, 199, 336, 417, 425 - aquelle (1), 185 - aquelles (2), 245, 308- Aqueles (1), 1288.
ar, s.m. ar (1), 1412.
arrátel, s.m. arratal (1), 457 - arratall (1), 200 - aRatal (4), 460, 567, 596, 1282 - aRatel (5), 593, 1172, 1321, 1403, 1406 - aRatell (1), 674 - aRatẽes (2), 1364, 1384 - aRatẽs (6), 1125, 1174, 1215, 1228, 1248, 1379.
arrebentar, v. aRabemtarẽ (1), 147.
arredondar, v. aRedomdenas (1), 714.
arroba, s.f. aRoba (1), 148.
arroz, s.m. aRoz (3), 576, 638, 641 - daRoz (5), 567, 633, 635, 637, 658.
as (59), 78, 79, 85, 98, 144, 177, 202, 229, 242, 252, 297, 306, 310, 310, 324, 334, 352, 354, 405, 419, 425, 460, 482, 544, 588, 670, 672, 678, 680, 681, 686, 704, 712, 715, 724, 729, 745, 787, 803, 806, 925, 927, 927, 931, 932, 940, 950, 962, 966, 972, 1004, 1010, 1026, 1061, 1188, 1271, 1316, 1319, 1389 - As (2), 562, 895.
asinha, adv. asynha (1), 835.
assar, v. asada (3), 31, 228, 229 - asado (1), 373 - asados (1), 401 - asalaeis (1), 67 - asaraõ (1), 401 - aSada (1), 68.
assim,adv. asi (2), 233, 243 - asy (18), 32, 277, 283, 287, 318, 334, 342, 344, 353, 354, 391, 403, 437, 441, 745, 1078, 1223, 1423 - aSy (29), 88, 154, 486, 633, 745, 775, 787, 795, 873, 873, 879, 880, 901, 930, 931, 942, 1034, 1075, 1109, 1130, 1145, 1159, 1167, 1179, 1196, 1263, 1317, 1427, 1436 – hasy (1)1359.
atar, v. atado (1), 151 - atados (1), 422 - atemno (1), 683.
até, ate (23), 146, 162, 203, 229, 666, 668, 753, 762, 769, 919, 1027, 1035, 1045, 1056, 1086, 1089, 1110, 1121, 1245, 1252, 1268, 1342, 1375 - Ate (3), 908, 1336, 1435.
atochar, v. atochado (1), 750.
azedar, v. azede (2), 782, 78 - dazedar (1), 793.
azeite, s.m.azeite (2), 36, 279 - dazeite (2), 269, 1373 - dazeyte (2), 1301, 1302.

-B-

babaros, adj. babaros (2), 530, 1192.
bacia, s.f. bacia (3), 96, 116, 500 - bacio (2), 447, 448.
baixo, adj. baixo (3), 288, 478, 1273 - bayxo (1), 366 .
banha, s.f. banhas (1), 140.
barro, s.m.baro (2), 624, 719.
basto, adj. basto (5), 426, 580, 603, 619, 1417 - basta (2), 571, 1312.
bater, v. batão (1), 1052 - batelloshão (1), 662 - bateloeis (1), 583 - batelosaõ (1), 364 - bater (1), 581 - baterẽ (1), 1051 - batidas (3), 223, 397, 1178 - batido (5), 71, 520, 583, 599, 623 - batidos (9), 227, 252, 402, 445, 455, 458, 482, 640, 643.
beber, v. beber (1), 1394.
beilhós, s.m. beilhos (1), 637 - beylhos (1), 247.
bem, adv. bem (23), 122, 161, 243, 270, 342, 420, 461, 666, 675, 686, 687, 699, 705, 708, 729, 740, 815, 915, 1217, 1224, 1304, 1342, 1362 - bẽ (49), 12, 14, 15, 53, 60, 68, 71, 71, 84, 107, 109, 114, 119, 166, 499, 514, 520, 568, 578, 600, 607, 643, 764, 771, 797, 885, 1014, 1025, 1118, 1121, 1126, 1142, 1156, 1158, 1177, 1186, 1203, 1207, 1261, 1296,

1306, 1330, 1345, 1364, 1375, 1376, 1386, 1390, 1407.
bicho, s.m. bicho (1), 897.
bico, s.m. bico (1), 524 - biquo (1), 850.
bicudo, adj. bicudos (1), 1191.
biscoito, s.m. biscoutos (1), 1361.
boa, adj. boa (3), 204, 383, 708 - boas (1), 388 - bõa (5), 827, 869, 1001, 1053, 1118 - bõas (2), 740, 927. bracos (1), 1270.
boca, s.f.boca (1), 767.
bocado, s.m. bocados (5), 646, 1161, 1162, 1167, 1225.
boldroega, s.f.boldroegas (1), 410.
bolo, s.m. bollo (1), 1314 - bollos (1), 126 - bolo (5), 336, 337, 1320, 1336, 1338 - bolos (2), 124, 1306 - bolinhos (1), 343.
bom, adj. bom (2), 279, 720 - bõo (1), 1057 - bõos (2), 823, 1191.
borda, s.f. bordas (1), 325.
borralho, s.m.boralho (1), 225.
borrifo, s.m. borrifo (1), 408 - borryfo (1), 238.
branco, adj. bramco (1), 211 - bramquo (7), 238, 263, 655, 656, 1362, 1370, 1394 - branquo (3), 407, 707, 735 - braquo (1), 558 - bramcas (2), 794, 970 - bramca (1), 1163.
brando, adj. bramdo (5), 579, 1103, 1143, 1297, 1409.
brasa, s.f. brasa (1), 1296 - brasas (6), 42, 229, 390, 419, 448, 1295 - brazas (1), 444.
brinquilho, s.m. brjmquilhos (1), 1289.
bulir, v. bolirẽ (1), 1181.
buraco, s.m.buracos (1), 234.

-C-

cabo, s.m.cabo (1), 927.
cabrito, s.m. cabrito (3), 240, 241, 245.
cada, pron.cada (39), 26, 69, 181, 337, 415, 626, 773, 774, 789, 814, 818, 829, 838, 846, 857, 862, 868, 881, 881, 888, 905, 918, 936, 957, 968, 969, 974, 994, 1000, 1014, 1015, 1087, 1170, 1172, 1200, 1201, 1323, 1353, 1400 - Cada (1), 541.
caderno. s.m Cadernno (2), 1, 470 – Caderno (2), 556, 737.
cagado, s.m. cagados (2), 175, 176.
cair, v. caya (1), 266 - cayrẽ (2), 871, 940.
caixa, s.f. caxas (1), 1225.
caldo, sm. caldo (14), 19, 129, 185, 222, 287, 294, 311, 362, 364, 369, 420, 429, 429, 443 - calldo (1), 360 - Caldo (1), 186 - qualdo (1), 426.
cama, s.f. Cama (1), 190.
camada, s.f.camada (1), 542 - Camada (2), 126, 545.
camanho, sm. camanhos (2), 646, 1306.
canada, s.f. canada (1), 571.
candilar, v. candille (1), 800.
canela, s.f. canela (10), 80, 89, 138, 204, 238, 243, 371, 490, 515, 528 - canella (10), 103, 131, 211, 249, 263, 303, 407, 540, 546, 653 - Canella (1), 65.
caninha, s.f. caninhas (1), 1060 - canynhas (1), 1055.
canivete, s.m. canyuete (1), 502.
canudo, s.m.canudo (7), 96, 116, 208, 321, 500, 503, 713 - canudos (8), 250, 258, 260, 494, 501, 504, 509, 513- Canudos (1), 492.
capa, s.f. capas (1), 1319 - Capas (1), 1317.
capadeira, s.f. capadeira (1), 752.
caramelo, s.m. carmelo (1), 1260.
carne, s.f. carne (18), 3, 29, 148, 157, 160, 162, 166, 168, 195, 198, 214, 227, 290, 339, 341, 346, 411, 416 - carnne (1), 2.
carneiro, s.m. carneiro (5), 4, 214, 290, 313, 411 - carneyro (2), 355, 420 - Carneyro (1), 121.
caroço, s.m.carouco (1), 849.
carretilha, s.f. caretilha (1), 209 - carretilha (1), 259 - caRetilha (1), 714 .
carvão, s.m. caruão (1), 1297.
casa, s.f. casa (1), 346.
casca, s.f. casca (2), 84, 819 - cascas (1), 806 - casqua (2), 1218, 1219 - casquinhas

(2), 803, 809 - Casqua (1), 866 - Casquynhas (1), 802.
cebola, s.f.cebola (4), 34, 35, 47, 386 - sebola (5), 268, 278, 358, 373, 442.
celamim, s.m. Salamỹ (1), 1301.
cenrada, s.f. cemrada (1), 832 - cẽrada (1), 834.
cesto, s.m.sesto (1), 942- Sesto (1), 152.
cevada, s.f. ceuada (1), 175 - Ceuada (1), 178.
chão, adj. chão (1), 982.
chegar, v. cheguẽ (1), 1274.
cheia, adj. chea (4), 805, 985, 1078, 1336 - cheas (2), 664, 688 - cheos (2), 511, 611.
cheiros, s.m. cheiro (6), 385, 860, 1169, 1252, 1294, 1382 - cheiros (7), 7, 121, 277, 292, 432, 452, 1434 - cheyros (2), 422, 440.
cidra,s.f. cidras (2), 740, 806.
cinco, num cimquo (8), 155, 156, 622, 837, 857, 935, 995, 1229.
cinza, s.f. cimza (1), 827.
clara, s.f. crara (5), 223, 402, 445, 483, 705 - craras (9), 70, 252, 297, 297, 518, 599, 663, 703, 1177.
clarificar, v. clareficaloão (1), 1249 - clareficado (7), 511, 527, 770, 1127, 1237, 1403, 1432 - clareficaloão (1), 1042 - clareficalosão (1), 1379 - clarefiquada (1), 797 - clarefiquado (4), 77, 946, 1043, 1092 - clarefiquar (1), 1171 - clarefiquarão (2), 920, 1032 - clarefiquẽ (3), 769, 945, 1010 - clarefiquẽlha (1), 968 - clarefiquẽna (1), 797 - crareficarão (1), 459.
coalhar, v. coalhado (3), 1259, 1259, 1279 - coalhamdo (1), 486 - coalhar (1), 1274 - coalhe (1), 1266 - quoalhar (2), 631, 689.
coar, v. coẽ (1), 186 - coẽho (1), 1184 - coẽlhe (1), 966 - coada (5), 709, 969, 990, 1017, 1236 - coadas (1), 1218 - coado (3), 770, 1222, 1380 - coados (2), 1134, 1156 - coalo (1), 790 - coaloão (2), 1249, 1380 - coaloshão (1), 1132 - coar (2), 189, 1239 - coarão (1), 989.
cobrir, v. cobrjr (3), 1037, 1136, 1384 - cuberta (3), 269, 799, 1090 - cubertas (3), 406, 817, 951 - cuberto (3), 749, 781, 1064 - cubertos (3), 249, 262, 888 - cubra (3), 41, 394, 768 - cubrãnos (1), 913 - cubrjreis (1), 548 - cubryrẽ (1), 1062 - Cuberto (1), 751.
codorno, s.m. codorno (1), 906 - codornos (3), 894, 895, 1214.
coelho, s.m. coelho (10), 372, 373, 377, 379, 396, 431, 432, 436, 438, 443 - coelhos (1), 355.
coentro, s.m. coemtro (3), 10, 47, 268 - coẽtro (3), 357, 384, 441.
coisa, s.f. cousa (3), 173, 180, 134 - Cousa (2), 541, 1333 - Cousas (1), 737 .
colher, s.f. colher (13), 7, 301, 484, 640, 646, 726, 988, 1107, 1148, 1370, 1393, 1404, 1416 - colheres (4), 49, 388, 519, 622 - colherynha (1), 498 - culheras (1), 663 - Colher (2), 184, 188.
com, prep. com (34), 121, 197, 209, 223, 259, 270, 281, 283, 285, 285, 288, 291, 292, 293, 297, 315, 321, 362, 393, 407, 432, 452, 482, 538, 638, 665, 679, 714, 722, 1028, 1084, 1181, 1275, 1276 - co (1), 391 - cõ (96), 7, 36, 38, 41, 43, 48, 49, 52, 72, 84, 91, 92, 96, 101, 116, 123, 153, 157, 177, 184, 224, 239, 255, 265, 295, 313, 327, 341, 357, 366, 402, 421, 423, 425, 429, 448, 451, 458, 484, 495, 500, 502, 510, 528, 535, 548, 569, 577, 592, 600, 628, 634, 640, 644, 646, 669, 675, 684, 720, 726, 751, 769, 790, 820, 825, 848, 871, 903, 905, 910, 913, 922, 936, 937, 943, 963, 978, 985, 988, 1001, 1016, 1018, 1040, 1067, 1107, 1108, 1174, 1216, 1218, 1220, 1264, 1272, 1297, 1308, 1416, 1433.
começar, v. comeca (1), 793 - comecareis (1), 581 - comece (1), 850 - comecẽ (1), 1127 - começa (1), 284 - começarem (1), 688.
começo, Comeco (1), 976.
comedura, s.f. comedura (1), 897.
comer, v. comer (5), 33, 105, 106, 174, 179 - Comer (1), 179.

cominho, s.m.cominho (1), 299.
como, conj. como (103), 32, 51, 114, 149, 215, 233, 247, 270, 277, 287, 290, 293, 295, 309, 318, 322, 328, 330, 336, 353, 396, 404, 415, 441, 444, 454, 463, 480, 483, 486, 525, 551, 580, 587, 603, 613, 626, 639, 680, 715, 729, 745, 747, 754, 758, 770, 787, 829, 835, 852, 852, 871, 873, 901, 909, 931, 934, 938, 941, 986, 987, 1004, 1005, 1007, 1031, 1032, 1041, 1047, 1063, 1067, 1078, 1093, 1094, 1097, 1114, 1122, 1130, 1148, 1158, 1168, 1179, 1188, 1195, 1197, 1204, 1221, 1223, 1231, 1241, 1243, 1260, 1263, 1287, 1340, 1355, 1360, 1383, 1394, 1414, 1424, 1427, 1435, 1436 - Como (3), 169, 1224, 1397.
comprido, adj. cõprido (2), 331, 929 - cõprjdos (1), 1192 - cõpryda (1), 329 - cõprydo (2), 900, 1062 - compridas (1), 349.
confeito, s.m. cõfeitos (2), 1281, 1294 - comffeitos (1), 1290.
conforto, cõforto (1), 1215.
consertado, adj. comçertado (1), 685.
conserva, s.f. cõserua (39), 772, 777, 780, 781, 799, 810, 820, 848, 854, 859, 862, 887, 889, 890, 892, 916, 918, 920, 924, 951, 953, 955, 962, 969, 973, 1013, 1014, 1017, 1021, 1034, 1054, 1095, 1099, 1101, 1106, 1108, 1116, 1119, 1208 - cõserva (2), 966, 971 - comserua (4), 773, 792, 817, 1017 - conserua (2), 795, 1009 - Comseruas (1), 738.
contudo, conjun. cõtudo (1), 53.
corar, v. corada (1), 230 - corados (1), 449.
correr, v. corão (1), 1272.
cortar, v. cortadas (1), 811 - cortados (1), 538 - cortalaam (1), 382 - cortalaeis (1), 68 - cortaloam (1), 199 - cortalosão (1), 87 - cortaõ (1), 332 - cortaraõ (1), 209 - cortarlhe (1), 324 - cortão (1), 32 - corte (1), 977 - cortelaam (1), 454 - Cortallosão (1), 537.
cozer, v. cozase (1), 1157 - acozer (1), 796 - cozão (1), 1421 - coze (1), 345 - cozeia (1), 753 - cozelaaam (1), 357 - cozelaam (1), 451 - cozellosão (1), 532 - cozeloam (1), 196 - cozelosão (3), 868, 1030, 1308 - cozeloseis (1), 83 - cozem (2), 353, 353 - cozemdo (1), 873 - cozer (13), 286, 292, 444, 560, 619, 687, 911, 938, 954, 1003, 1007, 1117, 1350 - cozera (1), 1245 - cozerão (3), 181, 819, 884 - cozerem (1), 728 - cozerẽ (1), 1151 - cozerlasão (1), 815 - cozẽ (1), 176 - cozida (30), 58, 60, 118, 175, 220, 294, 340, 346, 356, 359, 397, 454, 561, 679, 690, 692, 1113, 1115, 1120, 1146, 1150, 1160, 1164, 1224, 1226, 1329, 1339, 1341, 1355, 1357 - cozidas (7), 480, 609, 941, 942, 945, 1217, 1219 - cozido (19), 197, 221, 241, 432, 443, 552, 584, 587, 603, 610, 632, 634, 638, 677, 1110, 1222, 1413, 1414, 1427 - cozidos (18), 201, 368, 613, 851, 870, 875, 885, 886, 912, 1033, 1131, 1203, 1230, 1232, 1233, 1345, 1397, 1423 - Cozer (3), 56, 554, 758 - Cozida (1), 123 - Cozido (5), 183, 192, 615, 617, 657 - Cozidos (1), 175 .
cozimento, s.m. cozimento (1), 218 - cozedura (1), 804.
cozinha, s.f. cozynha (1), 1295.
cravo, s.m. crauo (12), 8, 38, 221, 272, 286, 299, 376, 428, 438, 438, 1322, 1326 - crauos (1), 137 - cravo (1), 243.
crespo, adj. crespo (1), 1418.
cria (1), 1124.
crua, adj. crrua (1), 45 - crua (1), 29.
cu, s.m.cu (1), 448.
curto, adj. curtos (1), 258.
cutilada, s.f. cutilada (1), 867.

-D-

da, contr. da (36), 23, 63, 160, 213, 225, 264, 274, 275, 289, 332, 341, 347, 356, 381, 450, 450, 727, 741, 780, 781, 799, 803, 865, 951, 979, 997, 1116, 1162, 1163, 1258, 1295, 1307, 1328, 1340, 1400, 1419 - das (12), 42, 133, 140, 149, 196, 379, 399, 410, 429, 694, 737, 1294.
daí a pouco, loc.(1)1279.

daí, contr. dahy (3), 501, 565, 844.
danar, v. dane (1), 783.
daquele, pron. daqueles (2), 226, 261 - daquelles (1), 226 - daquela (1), 228.
dar, v. dar (1), 736 - dara (1), 964 - daraõ (1), 391 - darã (2), 1000, 1201 - darão (3), 173, 840, 1210 - darlhe (1), 259 - darlheam (3), 305, 378, 956 - darlheã (1), 812 - darlheão (3), 178, 891, 953 - darlheis (1), 573 - daloshão (1), 104 - damdo (1), 717 - daõlhe (1), 339 - derẽ (1), 1271 - dem (2), 727, 867 - deyno (1), 190.
darame, adj. darame (1), 447.
de onde, adv. domde (1), 1008.
de, prep.de (341), 2, 3, 4, 5, 8, 10, 13, 15, 24, 30, 34, 37, 50, 50, 57, 59, 68, 75, 82, 84, 93, 94, 113, 115, 120, 126, 135, 137, 138, 139, 142, 148, 148, 155, 156, 168, 171, 174, 179, 182, 191, 201, 201, 204, 205, 206, 206, 208, 212, 219, 220, 220, 221, 221, 225, 232, 239, 240, 240, 240, 244, 249, 255, 256, 257, 273, 275, 279, 280, 281, 282, 284, 286, 287, 288, 290, 294, 299, 299, 301, 301, 302, 303, 307, 311, 312, 314, 322, 331, 346, 349, 350, 350, 354, 359, 363, 366, 366, 375, 384, 387, 387, 388, 388, 390, 392, 395, 397, 408, 411, 411, 414, 416, 416, 419, 420, 422, 424, 426, 434, 436, 448, 452, 453, 465, 467, 469, 471, 473, 474, 476, 479, 487, 496, 505, 511, 513, 517, 518, 519, 519, 523, 524, 529, 536, 538, 547, 547, 550, 553, 554, 557, 559, 563, 570, 571, 579, 590, 593, 596, 617, 620, 622, 624, 625, 630, 632, 632, 641, 643, 649, 650, 655, 658, 659, 659, 659, 661, 661, 664, 664, 672, 674, 679, 679, 691, 694, 696, 697, 700, 706, 707, 708, 711, 715, 719, 721, 728, 735, 757, 760, 764, 773, 778, 779, 780, 794, 797, 805, 806, 806, 820, 827, 829, 836, 837, 847, 856, 858, 858, 858, 860, 875, 884, 884, 893, 897, 911, 919, 922, 930, 940, 949, 956, 960, 963, 981, 985, 988, 1003, 1003, 1007, 1028, 1040, 1043, 1068, 1071, 1082, 1088, 1093, 1096, 1098, 1100, 1101, 1107, 1109, 1117, 1124, 1125, 1127, 1141, 1143, 1169, 1189, 1190, 1203, 1207, 1212, 1214, 1214, 1215, 1216, 1219, 1221, 1221, 1227, 1228, 1234, 1239, 1240, 1251, 1264, 1264, 1272, 1278, 1294, 1299, 1299, 1309, 1316, 1316, 1317, 1317, 1318, 1319, 1319, 1319, 1320, 1321, 1322, 1322, 1323, 1324, 1325, 1326, 1330, 1336, 1336, 1343, 1344, 1347, 1350, 1352, 1352, 1358, 1362, 1362, 1363, 1366, 1368, 1369, 1369, 1369, 1371, 1380, 1382, 1388, 1389, 1393, 1405, 1405, 1411, 1417, 1422, 1423, 1425, 1429, 1430, 1431, 1434, 1435 - De (1), 738.
debaixo, adv. debaxo (1), 80.
decoada, s.decoada (1), 868.
dedo, s.dedo (2), 335, 1150 - dedos (1), 334.
deitar, v. deitada (2), 571, 1405 - deitadas (1), 811 - deitado (1), 243 - deitados (2), 838, 1157 - deitalaão (4), 983, 1073, 1076, 1079 - deitalaeis (1), 574-deitalam (1), 216 - deitalas (1), 253 - deitalaseis (1), 479 - deitalashão (1), 563 - deitalheam (1), 1211 - deitalheão (1), 826 - deitalloão (1), 475 - deitaloão (2), 16, 602 - deitaloeis (1), 642 - deitalosão (3), 836, 1027, 1029 - deitaloseis (2), 483, 647 - deitaloshão (1), 833 - deitamdo (1), 1136 - deitaõ (1), 309 - deitar (12), 57, 232, 618, 791, 813, 847, 1006, 1013, 1068, 1081, 1106, 1188 -deitaram (1), 1300 - deitarã (5), 94, 627, 1167, 1173, 1251 - deitarão (19), 28, 99, 103, 205, 545, 671, 746, 749, 778, 902, 918, 931, 1008, 1034, 1172, 1196, 1335, 1338, 1385 - deitareis (6), 37, 62, 127, 542, 550, 610 - deitarejs (1), 129 - deitares (2), 226, 231 - deitarẽ (2), 1016, 1291 - deitarlhão (2), 20, 58 - deitarlheam (12), 203, 203, 211, 217, 218, 220, 269, 277, 294, 296, 307, 311 - deitarlheão (13), 54, 59, 111, 119, 597, 673, 767, 816, 1044, 1084, 1085, 1206, 1381 - deitarlheeis (1), 1140 - deitarlheis (9), 19, 40, 131, 490, 515, 575, 576, 584, 611 - deitarlhem (1), 301 -

deitarlloseis (1), 652 - deitarois (1), 594 - deitã (1), 805 - deitem (9), 523, 777, 1009, 1021, 1098, 1293, 1368, 1423, 1432 - deitemlhe (15), 187, 527, 588, 678, 828, 914, 915, 973, 1116, 1176, 1265, 1366, 1392, 1406, 1424 - deitemna (5), 798, 863, 1120, 1122, 1165 - deitemnas (1), 1390 - deitemno (3), 760, 949, 1415 - deitemnos (3), 1033, 1129, 1398 - deitẽ (14), 809, 853, 904, 921, 925, 938, 969, 984, 1033, 1102, 1152, 1176, 1179, 1372 - dejta (1), 635 - dejtalaão (1), 1088 - dejtar (3), 630, 1188, 1239 - dejtara (1), 1333 - dejtarão (1), 1327 - dejtarlheão (1), 167.

deitar, v. deytaloaõ (2), 360, 377 - deytalosam (1), 418 - deytaõ (2), 284, 396 - deytaõlhe (1), 408 - deytaraõ (1), 379 - deytarlheam (13), 268, 271, 272, 278, 303, 308, 358, 361, 369, 370, 375, 383, 442 - deytarlheaõ (6), 386, 393, 395, 397, 403, 421 - deytarlheão (1), 475 - deytarlhoses (1), 446 - deytem (1), 990 - deytemlhe (1), 771.

deixar, v. deixala (1), 862 - deixaloão (1), 1252 - deixarlaão (1), 1074 - deixayo (1), 553 -deixem (1), 1180 - deixemnas (1), 686.

dele, pron. dele (3), 300, 439, 872 - deles (3), 260, 261, 1221 -dela (2), 359, 454 - della (1), 1150.

delgado, adj. delgados (1), 566 - delguado (4), 905, 937, 947, 1285 - delgada (3), 97, 322, 800 - delgadas (3), 457, 712, 807 - delguada (2), 1009, 1149.

delir, v. dilirão (1), 987 - dylha (1), 183.

dente, s.m. demtes (2), 1114, 1262.

dentre ambas as, loc. damtrãbalas (1), 1359.

dentro, adv.demtro (19), 52, 100, 143, 164, 267, 315, 338, 361, 383, 509, 610, 876, 884, 981, 991, 1001, 1029, 1196, 1257.

dentro, adv.dẽtro (9), 19, 377, 393, 418, 422, 479, 749, 761, 829.

depois, adv. depois (40), 15, 18, 60, 68, 182, 188, 374, 392, 394, 453, 507, 510, 525, 538, 563, 594, 610, 627, 631, 638, 643, 650, 764, 797, 989, 992, 1023, 1040, 1043, 1064, 1088, 1101, 1120, 1126, 1207, 1235, 1326, 1334, 1380, 1405 - depojz (1), 1337 - despois (33), 197, 201, 210, 220, 221, 225, 228, 253, 258, 260, 261, 280, 284, 294, 300, 324, 327, 331, 348, 359, 367, 432, 436, 439, 466, 961, 990, 995, 1059, 1128, 1141, 1182, 1328.

depressa, adv. depresa (4), 932, 1055, 1131, 1266.

derradeiro, adj.deradeiro (2), 815, 883 - deradejra (2), 839, 1202 - deradejro (4), 819, 921, 1002, 1007 - deradejros (1), 1000.

derredor, adv. derador (1), 1144 - deRedor (1), 368.

derreter, v. deReterão (1), 624 - deRetida (2), 627, 681 - deRetido (1), 142 - deretjdo (2), 141, 1093 - deRetyda (1), 326.

desapegada, adj.desapegada (1), 236 - desapegadas (1), 306.

descobrir, v. descuberto (1), 716 - descubra (1), 986.

desde que, conj.desque (16), 13, 54, 57, 122, 127, 503, 810, 832, 857, 874, 912, 945, 1134, 1233, 1236, 1390.

desfazer, v.desfaça (1), 677 - desfaçãno (1), 674 - desfaloão (1), 183 - desfaloeis (1), 600 - desfalosão (1), 1242 - desfazer (1), 1260 - desfeito (2), 289, 666 - desfejtos (1), 1244.

despedaçar, v. despedacadas (1), 306 - despedacado (1), 377.

despedir,v.despedir (3), 1159, 1258, 1341 - despida (2), 1158, 1245 - despyda (1), 1149.

despregar,v. despegar (1), 1414.

desta, pron. desta (10), 22, 25, 367, 493, 616, 654, 694, 853, 1095, 1367 - destas (1), 1085 - deste (4), 222, 331, 437, 464 - destes (7), 427, 665, 670, 883, 891, 996, 1002.

destemperado, adj. destemperado (1), 41.

dever, v. deuẽ (1), 1344.

dez, num. dez (3), 414, 518, 672.
dia, s.f.dia (30), 181, 773, 786, 815, 818, 819, 846, 857, 862, 879, 881, 888, 918, 921, 952, 959, 969, 974, 992, 994, 1000, 1007, 1014, 1076, 1121, 1165, 1166, 1200, 1201, 1210 - dias (31), 761, 775, 785, 789, 814, 818, 845, 855, 881, 883, 889, 891, 919, 920, 958, 958, 959, 961, 968, 970, 994, 996, 998, 999, 1002, 1005, 1015, 1018, 1036, 1199, 1209.
diacidrão, s.m. diacidrão (11), 739, 749, 771, 787, 804, 1037, 1045, 1050, 1054, 1068, 1136 - diacydrão (1), 784.
diante, adv. diamte (1), 1144.
direito, adj. dereytas (1), 334.
dito, dito (1), 1210 - ditos (1), 343 - dyto (1), 393.
do, do contr.(60), 18, 140, 159, 195, 196, 202, 202, 210, 212, 214, 214, 241, 245, 249, 262, 289, 311, 338, 352, 372, 431, 432, 435, 448, 462, 489, 576, 582, 641, 673, 691, 692, 732, 804, 849, 976, 1006, 1046, 1050, 1065, 1065, 1111, 1138, 1139, 1158, 1184, 1243, 1245, 1251, 1258, 1273, 1295, 1334, 1345, 1356, 1360, 1383, 1388, 1391, 1414. – dos (30), 1, 21, 126, 148, 242, 250, 250, 304, 304, 317, 322, 341, 343, 363, 370, 400, 470, 482, 494, 543, 544, 544, 556, 608, 1140, 1162, 1294, 1315, 1353, 1436 – ds. (1) 194.
doce, adj. doce (8), 244, 586, 748, 762, 765, 1086, 1088, 1282 – doces (3), 403, 459, 469 – doçe (1), 203 – doçes (1), 223.
dois, num. dous (24), 296, 297, 331, 334, 363, 640, 679, 789, 845, 855, 919, 920, 936, 968, 1005, 1015, 1199, 1216, 1248, 1354, 1364, 1379, 1384, 1385.
dona, s. dona (2), 659, 1227 – dna (1) 696.
dormideira, adj. dormydeiras (1), 928.
dormir, v. durma (1), 191.
doze, num. doze (2), 414, 663.
duas, num. duas (21), 49, 406, 518, 519, 606, 671, 709, 785, 814, 844, 849, 1005, 1038, 1096, 1111, 1168, 1176, 1267, 1277, 1302, 1422.
duro, adj. dura (6), 21, 276, 318, 977, 1049, 1305 – duras (3), 242, 310, 414 – duro (2), 456, 1377 – duros (4), 201, 363, 533, 824.
dúzia, s.f. duzia (13), 83, 171, 200, 222, 257, 362, 445, 455, 473, 596, 599, 661, 829 – duzias (1), 935.

-E-

e, conj. e (861), 5, 8, 8, 9, 9, 9, 10, 13, 20, 21, 26, 27, 31, 33, 33, 34, 35, 37, 39, 43, 45, 47, 47, 47, 48, 49, 50, 54, 57, 60, 61, 62, 63, 64, 67, 68, 70, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 83, 87, 88, 89, 90, 90, 91, 91, 93, 97, 99, 100, 102, 102, 103, 104, 110, 110, 111, 112, 113, 115, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 125, 127, 129, 130, 131, 131, 134, 136, 136, 136, 137, 138, 139, 141, 141, 144, 145, 146, 149, 150, 152, 152, 153, 154, 155, 155, 156, 157, 158, 159, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 172, 173, 175, 177, 178, 179, 181, 183, 186, 186, 187, 188, 190, 191, 191, 195, 196, 197, 197, 198, 200, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 206, 206, 207, 207, 209, 209, 210, 211, 211, 214, 215, 216, 216, 217, 217, 218, 219, 220, 221, 221, 223, 223, 224, 225, 227, 230, 230, 232, 233, 235, 235, 235, 236, 237, 238, 238, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 248, 248, 249, 252, 252, 254, 258, 262, 263, 265, 267, 268, 268, 268, 269, 270, 271, 272, 272, 273, 275, 276, 277, 278, 278, 280, 281, 282, 284, 285, 285, 286, 286, 286, 286, 290, 291, 291, 293, 293, 294, 294, 295, 296, 297, 298, 298, 299, 299, 299, 300, 305, 307, 309, 310, 311, 313, 318, 319, 319, 321, 323, 324, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 335, 342, 344, 351, 352, 353, 354, 355, 355, 356, 357, 357, 358, 358, 359, 359, 360, 360, 361, 362, 364, 364, 365, 365, 367, 368, 370, 374, 374, 375, 375, 376, 376, 376, 376, 377, 378, 378, 379, 382, 383, 384, 384, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 390, 392, 394, 395, 395, 396, 398, 401, 402, 402, 403, 404, 406, 407, 407, 412, 412, 414, 415, 416,

417, 418, 421, 422, 423, 425, 428, 428, 429, 432, 433, 433, 434, 435, 435, 436, 437, 438, 438, 439, 441, 442, 442, 443, 444, 445, 446, 451, 452, 453, 453, 453, 455, 456, 457, 458, 459, 461, 464, 465, 466, 466, 468, 468, 475, 475, 477, 477, 479, 480, 481, 481, 483, 483, 488, 489, 490, 496, 507, 510, 514, 515, 515, 518, 518, 522, 523, 527, 528, 530, 532, 533, 537, 540, 544, 544, 546, 546, 547, 549, 552, 560, 561, 565, 568, 568, 569, 569, 569, 571, 572, 573, 574, 576, 579, 579, 580, 582, 583, 585, 585, 587, 588, 588, 591, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 603, 604, 606, 608, 609, 610, 613, 621, 621, 623, 624, 626, 629, 630, 639, 639, 641, 642, 646, 647, 648, 652, 654, 657, 662, 663, 663, 664, 667, 670, 671, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 676, 678, 679, 680, 681, 683, 683, 684, 686, 687, 689, 692, 692, 698, 699, 699, 700, 702, 703, 703, 704, 705, 706, 708, 710, 710, 711, 711, 714, 714, 717, 718, 721, 721, 722, 724, 725, 727, 729, 730, 732, 734, 740, 743, 748, 750, 754, 762, 764, 764, 767, 767, 768, 770, 771, 772, 774, 778, 778, 780, 790, 790, 794, 796, 797, 797, 807, 810, 811, 812, 813, 814, 816, 817, 819, 826, 827, 829, 835, 837, 838, 840, 842, 843, 845, 846, 847, 850, 854, 855, 859, 862, 863, 867, 872, 874, 877, 877, 878, 881, 881, 888, 892, 899, 900, 901, 902, 904, 907, 907, 909, 911, 913, 914, 915, 916, 916, 918, 921, 925, 927, 929, 930, 932, 933, 934, 939, 940, 943, 945, 947, 948, 949, 951, 952, 953, 955, 956, 958, 959, 959, 966, 967, 968, 970, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 984, 985, 986, 988, 990, 991, 992, 992, 993, 993, 994, 996, 999, 1002, 1004, 1007, 1009, 1010, 1012, 1014, 1015, 1018, 1019, 1020, 1021, 1024, 1024, 1025, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1033, 1034, 1038, 1039, 1040, 1041, 1042, 1043, 1045, 1047, 1050, 1052, 1055, 1056, 1057, 1057, 1063, 1064, 1065, 1066, 1072, 1073, 1073, 1074, 1075, 1077, 1078, 1078, 1080, 1081, 1082, 1084, 1084, 1085, 1086, 1090, 1093, 1102, 1103, 1105, 1107, 1109, 1111, 1113, 1114, 1117, 1121, 1127, 1129, 1132, 1137, 1140, 1143, 1144, 1145, 1145, 1148, 1150, 1152, 1155, 1156, 1157, 1157, 1158, 1166, 1173, 1175, 1180, 1180, 1182, 1184, 1184, 1184, 1187, 1191, 1192, 1192, 1192, 1193, 1193, 1195, 1197, 1198, 1199, 1200, 1202, 1205, 1206, 1206, 1208, 1209, 1210, 1211, 1217, 1218, 1218, 1218, 1222, 1222, 1222, 1224, 1229, 1231, 1232, 1233, 1236, 1238, 1240, 1241, 1242, 1243, 1245, 1249, 1249, 1249, 1250, 1251, 1252, 1253, 1254, 1255, 1256, 1257, 1259, 1260, 1262, 1262, 1265, 1266, 1268, 1270, 1270, 1273, 1273, 1275, 1276, 1277, 1278, 1279, 1280, 1283, 1284, 1284, 1285, 1287, 1289, 1292, 1294, 1295, 1300, 1302, 1303, 1303, 1304, 1305, 1306, 1307, 1307, 1308, 1310, 1314, 1315, 1316, 1319, 1322, 1322, 1322, 1325, 1326, 1326, 1332, 1336, 1338, 1346, 1347, 1348, 1356, 1357, 1363, 1366, 1366, 1368, 1369, 1374, 1379, 1380, 1381, 1382, 1390, 1391, 1392, 1393, 1396, 1406, 1408, 1409, 1409, 1411, 1412, 1414, 1416, 1421, 1422, 1424, 1431, 1432, 1434. – E (175), 6, 7, 15, 18, 20, 22, 24, 39, 40, 52, 59, 71, 77, 79, 80, 98, 106, 120, 125, 140, 142, 165, 166, 182, 210, 219, 244, 246, 253, 256, 256, 261, 269, 272, 486, 488, 503, 525, 531, 542, 545, 553, 563, 566, 572, 584, 606, 618, 631, 632, 633, 634, 643, 650, 653, 654, 742, 745, 747, 752, 756, 758, 760, 761, 764, 770, 774, 775, 776, 777, 782, 787, 788, 798, 806, 809, 815, 824, 825, 826, 831, 832, 839, 842, 844, 850, 852, 857, 860, 868, 870, 874, 876, 879, 880, 883, 884, 889, 890, 894, 915, 919, 923, 925, 938, 941, 961, 964, 965, 972, 989, 995, 1016, 1032, 1046, 1059, 1061, 1068, 1076, 1083, 1088, 1091, 1092, 1095, 1097, 1101, 1115, 1120, 1126, 1128,

1130, 1132, 1134, 1139, 1141, 1146, 1153, 1165, 1167, 1179, 1186, 1188, 1194, 1201, 1220, 1221, 1225, 1229, 1235, 1297, 1301, 1312, 1325, 1334, 1337, 1340, 1341, 1343, 1346, 1349, 1351, 1354, 1365, 1367, 1370, 1371, 1376, 1380, 1387, 1398, 1399, 1399, 1415, 1426, 1436.
ele, **ela**, pron. ela (1), 234 – elas (3), 816, 1003, 1217 – ele (2), 1182, 1276 – eles (4), 852, 909, 1030, 1204 – elle (6), 191, 513, 652, 684, 753, 759 – elles (2), 537, 685.
em cima, loc. sima (3), 228, 230, 238 - syma (12), 249, 303, 316, 326, 343, 351, 379, 399, 407, 440, 443, 446 - cima (24), 42, 62, 63, 64, 104, 126, 129, 153, 160, 489, 489, 516, 527, 589, 612, 630, 635, 653, 736, 751, 1149, 1272, 1317, 1319 - Cima (4), 81, 132, 551, 613.
em, prep. em (18), 181, 201, 216, 228, 230, 323, 349, 367, 415, 443, 683, 685, 719, 721, 830, 836, 1068, 1219 – Em (1), 33.
embastecer, v. Embastecer (1), 296.
emborcar,v.emborcaloes (1), 447.
encher, v. emcham (1), 686 – emchem (1), 670 – emcher (1), 689.
encrespar v. ẽcrespe (1), 619.
encruar v. ẽcruem (1), 801.
enfarinhar, v. Emfarinhados (1), 247 – emfarjnhaloseis (1), 650.
engelhar v. ẽgelhe (1) 821.
engorovinhar v. ẽgorouynharseão (1), 886.
enrrolar, v. emrolalaam (1), 267.
ensauoar. v. ẽsauoadas (1) 1178.
então, adv. amtaõ (1), 376 – entaõ (1), 379 – emtam (1), 669 – emtaõ (23), 206, 208, 210, 223, 227, 228, 231, 241, 246, 257, 259, 260, 291, 325, 352, 358, 365, 368, 442, 446, 460, 462, 463 – emtão (6), 197, 204, 209, 244, 667, 1249 – Emtaõ (2), 247, 320 – Emtão (4), 199, 478, 1138, 1140.
enxugar, v. emxuto (1), 1065.
erva doce, s.f. erua doce (3), 1283, 1321, 1337 – erua doçe (1), 1336.
erva, s.m. derua (1), 1282.
esbarrado, adj. esbarada (2), 233, 404.
escalfar, v. escalfados (2), 64, 130.
escoar, v. escoemlha (1), 915 – escoemlhe (1), 795.
escolher, v. escolhã (1), 1020 – escolhão (1), 926 – escolher (1), 1076 – escolherão (2), 1026, 1072 Escolherão (1), 740 .
escorrer, v. escorãna (1), 1013 – escorão (1), 770 – escorer (2), 526, 1089 – escorera (1), 1089 – escorjdo (1), 1207 – escorrer (1), 699 – escurjdo (1), 1060.
escudela, s.f. escudela (4), 564, 598, 623, 827 – escudelas (4), 588, 1096, 1097, 1100 – escudella (2), 474, 657.
escumadeira, s.f. escumadeira (1), 939.
escumar, v. escumehõ (1), 1184.
escumas, s.f. escumas (3), 971, 1188, 1189.
escusar,v. escusar (1), 701.
esfriar, v. esfrjar (1), 862.
espádua, s.f.espadoas (1), 196.
espalhar, v. spalhar (1), 648.
especiaria, s.f.especia (4), 1313, 1340, 1349, 1354 – espicia (1), 1332 – especiarya (1), 1328.
espelho, s.m. espelho (1), 1404.
espetado, adj. despetada (1), 348.
espigado,. adj. espiguados (1), 1024.
esse,pron. eses (1), 224 – ses (1), 385.
esta, pron. esta (32), 71, 96, 128, 181, 236, 253, 319, 323, 326, 327, 357, 396, 400, 423, 468, 498, 684, 693, 727, 756, 769, 772, 773, 777, 989, 1048, 1084, 1135, 1235, 1256, 1261, 1354 – estas (5), 406, 480, 762, 957, 1099 – Esta (2), 356, 410.
estada, s.estada (1), 1360.
estar, v. estam (1), 732- estamdo (1), 1069 –estaõ (1), 345 – estar (2), 1075, 1328 – estara (9), 100, 117, 575, 642, 723, 768, 991, 1045, 1129 – estarã (2), 16, 86 – estã (1), 124 –estão (1), 368 – estaa (1), 692 – estee (3), 152, 153, 666 – este (5) 419, 841, 933, 951, 1011 – estem

(2), 681, 838 – estẽ (1), 944 – estiuer (6), 312, 584, 638, 795, 1116, 1179 – estiuerẽ (1), 480 – estiver (2), 1099, 1101 – estjuer (2), 1263, 1436 – estyuer (1), 328 .
estatelado, adj. estatelada (1), 350.
este, pron.esteis (1), 27 – este (11) 333, 360, 362, 459, 566, 627, 784, 1300, 1314, 1320, 1372 – estes (4), 404, 513, 999, 1384 – Estes (1), 538.
estender, v. estemdelaão (1), 207 – estemdelahão (1), 158 – estemdeloã (1), 115 – estemder (1), 163 – estemdida (3), 95, 320, 500 – estemdidas (1), 713 – estemdido (1), 1416 – estemdraõ (1), 329 – estẽdem (1), 335 – destemdida (2), 258, 324.

-F-

farinha, s.f. farinha (11), 204, 244, 248, 413, 418, 664, 669, 671, 700, 708, 1393 – farjnha (2), 519, 621 – farynha (5), 109, 641, 1299, 1365, 1362 - . ffarjnha (6), 93,110, 576, 598, 649, 1374 – ffarynha (1), 658.
farte, s.m. farte (1), 1354 – farteẽs (3), 1298, 1343, 1345 – ffarteẽs (2), 1315, 1346 –ffartẽs (1), 1353.
fatia, s.f. fatias (13), 74, 236, 288, 367, 378, 380, 398, 399, 405, 456, 460, 478, 480 – fatyas (1), 366.
fatiar, v. fatyaloeis (1), 61.
favos, s.m. ffauos (1), 1436.
fazer, v. faca (1), 1208 – facais (1), 487 – facãnos (1), 1399 – facão (2), 1178, 1367 – faça (2), 234, 403 – fação (3), 707, 711, 714 – falaão (2), 31, 978 – falaeis (1), 45 – falaseis (1), 565 – farlheã (1), 1382 – faloam (1), 433 – falosam (1), 201 – falosão (1), 1193 – faraõ (2), 364, 460 – farã (1), 1166 – farão (3), 110, 206, 1306 – fareis (3), 478, 604, 607 – faz (5), 354, 616, 789, 792, 1220 – fazeios (1), 246 – fazem (4), 208, 330, 694, 718 – fazer (12), 311, 632, 739, 779, 822, 864, 1209, 1238, 1247, 1296, 1378, 1429 – fazerem (1), 203 – fazerẽ (1), 1153 – fazẽ (3), 169, 655, 803 - ffaca (4), 855, 1217, 1404, 1435 – ffacam (1), 146 – ffacão (1), 1365 – ffalasão (1), 742 – ffallosão (1), 530 – ffaram (1), 1301 – ffarão (2), 92, 1110 – ffareis (2), 646, 1418 – ffarlheão (2), 98, 477 – ffaz (6), 633, 1214, 1288, 1313, 1395, 1412 –ffazer (4), 472, 501, 858, 1353 – ffazerẽ (1), 1343 – ffazẽ (3), 23, 24, 925 – ffeita (1), 26 – ffeito (3), 128, 526, 1262 – ffeitos (3), 107, 504, 507 – ffizer (2), 757, 1165 – feytas (1), 740 – feyto (1), 331 – feitas (4), 310, 461, 467, 960 – feitãs (1), 1399 – feito (2), 300, 776 – feitos (3), 17, 510, 1035 – fejtas (1), 961 – fejtos (2), 124, 650 – farlheão (1), 1092 farlheis (1), 75 – fizer (5), 909, 970, 1112, 1148, 1152 – fizerẽ (2), 861, 967.
feição, s.f.ffeicã (2), 1203, 1258 – ffeicão (1), 1400 – ffeição (1), 1419 – feicão (1), 979 – feyçam (1), 208.
ferro, sm. ferro (1), 350.
ferver, v. ferua (6), 523, 681, 785, 828, 1292, 1434 – feruãnas (2), 958, 960 – feruelaashão (1), 817 – feruelosão (1), 889 – feruemdo (6), 748, 755, 810, 916, 1069, 1195 – feruendo (2), 295, 419 – feruer (13), 42, 145, 189, 284, 361, 394, 773, 934, 971, 1029, 1181, 1182, 1252 - feruera (1), 881 – feruerã (1), 888 – feruerẽ (1), 830 – feruẽdo (11), 645, 758, 768, 772, 791, 841, 887, 903, 911, 1015, 1034 – feruuer (1), 826 – feruydo (1), 594 – fervemdo (1), 918 – ferver (1), 444 – fervẽdo (1), 914 – feuer (1), 1197 – fferuer (1) 1335 – fferuerẽ (1), 882 – Feruer (1), 293.
fervura, s.f. feruura (14), 146, 378, 463, 536, 774, 812, 840, 842, 917, 954, 964, 1109, 1197, 1210 – feruuras (2), 957, 1005 – fervura (2), 891, 1000 – feuaras (1), 562 – feuura (1), 87 fferuura (5), 484, 603, 1202, 1287, 1334.
ficar, v. ffiqua (1), 165 – ffiquar (1), 1186 – ffiquarẽ (1), 923 – ffique (5), 114, 185, 1258, 1278, 1417 – ffiquẽ (3), 888, 1203, 1309 – ffyque (1), 554 – fiqua (2), 775, 1057 – fiquar (1), 1112 – fiquara (1),

1105 – fiquarẽ (1), 744 – fique (13), 287, 294, 716, 749, 766, 947, 956, 980, 982, 1048, 1051, 1053, 1086 – fiquem (1), 325 – fiquẽ (4), 817, 899, 901, 926 – fycaõ (1), 344 – fyqua (1), 353 – fyquem (1), 449.
fígado, s.m. figado (1), 241 – figados (1), 240.
fino, adj. ffino (1), 1373.
fio, s.m.ffio (1), 1217 – ffios (1), 565 – fio (2), 855, 1208.
flor, s.f. ffrol (8), 135, 963, 1212, 1240, 1264, 1369, 1389, 1405 – ffroll (1), 553 – flor (1), 711 – frol (21), 142, 206, 212, 408, 465, 476, 778, 821, 893, 922, 1071, 1072, 1083, 1096, 1098, 1100, 1102, 1107, 1108, 1115, 1118 – froll (2), 239, 256.
fofo, adj. fofo (1), 328 – fofos (1), 1395.
fogareiro, s. fogareiro (1), 389 – fugareiro (1), 1143 – ffogarejro (1), 579.
fogo, s.m. fogo (14), 292, 312, 339, 434, 463, 464, 466, 720, 721, 733, 1050, 1111, 1294, 1408 – foguo (10), 101, 118, 1045, 1058, 1130, 1180, 1184, 1238, 1244, 1396 – ffogo (4), 477, 578, 1142, 1297 – ffoguo (17), 13, 38, 73, 582, 591, 1070, 1103, 1139, 1154, 1243, 1250, 1275, 1295, 1381, 1391, 1409, 1410.
folgado, adj. folgadas (1), 725.
folha, s.f. folha (5), 321, 323, 326, 722, 1073 – folhas (1), 712.
folhado, adj.folhados (1), 344.
folhamento, s.m.folhamento (2), 340, 343.
fonte, s.f. ffomte (1), 1288.
fora, adv. ffora (5), 582, 604, 1243, 1391, 1406.
fora, adv. fora (7), 43, 276, 462, 587, 997, 1065, 1139.
formas, s. formas (1), 98 – fformas (1), 608.
formoso adj. fermosa (1), 1019 – fermosas (3), 718, 744, 972 – fermoso (1), 776 – fermosos (1), 923 – ffermosos (1), 900.
forno, s.m. forno (7), 18, 345, 612, 629, 680, 691, 1345 – fforno (3), 17, 549, 609.
forte, adj. forte (1), 869.
frangão, s. framgãos (1), 169 – frãgaãos (1), 171.
fresco, adj. ffresquo (2), 5, 633 -. fresquo (1), 179 – fresquuo (1), 214 – fresca (3), 973, 1021, 1072 – fresqua (1), 955 – fresquas (1), 140.
frigir, v. fergilosão (1), 102 – ffregiloseis (1), 504 – frygilaeis (1), 73.
frio, adj. ffrjo (1), 642 – ffryo (1), 15 – ffrja (4), 883, 1102, 1199, 1255 – ffrjas (1), 1200 – ffrya (1), 1122 frja (20), 746, 760, 811, 813, 831, 833, 844, 873, 874, 878, 902, 932, 993, 998, 1006, 1027, 1074, 1080, 1083, 1090 – frjas (1), 1201 – frjo (2), 1056, 1121 – frya (1), 564 – fryas (1), 846 – fryo (1), 639.
frito, adj. fritos (5), 209, 247, 248, 259, 260 – ffrjto (1), 117 – frita (1), 255 –fritas (1), 729 – ffrjtas (1), 76.
fruta,s.f. fruita (1), 736 – frujta (4), 793, 796, 798, 969 – frujtas (2), 788, 1010.
fundo, adj. fundo (1), 338 – ffumdo (1), 1255.
furador, s. furador (1), 937.
furar, v. furadas (1), 938 – fure (1), 338 – furẽ (2), 904, 936 – furẽnos (1), 848.
furo, s.m. furos (2), 906, 936.
fuso, s.m. ffuso (3), 510, 905, 1308 –fuso (4), 848, 937, 1254, 1258.

-G-

galinha, s.f. galinha (20), 26, 44, 45, 62, 66, 71, 78, 233, 289, 290, 313, 348, 367, 381, 382, 396, 404, 405, 406, 573 – galynha (13), 23, 53, 56, 63, 67, 118, 122, 129, 347, 356, 357, 365, 559.
geada, s.f. jeada (1), 741.
gema, s.f.gema (1), 446 – gemas (24), 64, 70, 85, 113, 130, 139, 201, 223, 242, 252, 298, 363, 397, 414, 473, 482, 518, 534, 599, 606, 636, 663, 703, 704 – jema (2), 402, 416.

gengibre, s.m. gemgibre (2), 9, 273 – gemgiure (3), 1322, 1324, 1325 – gengibre (1), 376 – gẽgibre (2), 286, 428.
golpe, s.m. golpes (3), 259, 305, 308.
gordo, adj. gorda (2), 195, 382 – gordo (3), 196, 411, 420 – guorda (1), 168.
gosto, s.m.gosto (1), 427.
gota, s.f. gotas (1), 135.
graça, s.f. graca (1), 736.
gragulho, s.m.gragulho (1), 706.
gral, s.m.gral (3), 574, 1132, 1388.
grande,adj. gramde (2), 917, 965 – gramdes (2), 1178, 1192 – grãde (1), 386.
graunho, s.m.graunhos (1), 667.
grossa, adj. grosa (6), 151, 800, 865, 890, 1072, 1284 – grosas (1), 202 – groso (9), 512, 754, 941, 948, 1004, 1044, 1053, 1059, 1093 – grosos (1), 1026.
grossura, s.f. grosura (3), 332, 780, 1307.
guardar, v. guardamse (1), 1273 – guardar (1), 1344.

-H-

haver, v. auera (1), 662 – ouuer (5), 190, 1066, 1077, 1296, 1352 – ouuerẽ (1), 847 – ha (2) 567, 1321 – a (2) 844, 1279.
héctico, s.m. etjguos (1), 170.
horas, s.f.oras (2), 154, 844.
hortelã, s.m. ortelam (3), 358, 384, 442 – ortellãa (1), 48.

-I-

iguaria, s.f. jgoaryas (1), 406.
inteiro, adj. emteiras (1), 562 – emteyra (1), 324 – emteyros (1), 508.
ir, v. Irejs (1), 486 – vão (1), 306 – võ (1), 406 – uaõ (1), 234 – va (2), 328, 1331 – vay (3), 340, 346, 454 - se vão, seuaõ (1), 429.
Isabel. s.f. Isabell (1), 659.
isto, pron. jsto (3), 52, 90, 100.
item, s. R (37), 4, 31, 45, 67, 83, 109, 134, 148, 171, 195, 214, 241, 252, 265, 275, 290, 305, 318, 348, 357, 373, 382, 401, 411, 432, 451, 473, 493, 518, 530, 559, 591, 616, 621, 638, 661, 1023.

-J-

já, adv. ja (15), 16, 86, 117, 124, 346, 509, 575, 581, 641, 643, 719, 946, 1130, 1254, 1328.
Joana, s.f. Joana (1), 1227
joeira, s.f.jueira (4), 526, 943, 1041, 1236 – juejra (3), 1061, 1089, 1133
joeirar, v. juejralosão (1), 1310
julgar, v. jugar (1), 416.
juntar, v. ajumtar (1), 1183 – ajumte (1), 1137- ajũtar (1), 1048 – ajũte (1), 1375 – jumta (1), 1095 – Ajumtã (1), 1159 – sajumtar (1), 1397.
junto, adj**.** jumto (2), 11, 1367, jũto (1), 1275.

-L-

laço, s.m.llaços (1), 517.
laje, s.m. lagia (1), 1263.
lamprea, s.f. lamprea (2), 264, 287 – laõprea (1), 265
lançar, v. lãcaloshão (1), 1198 – lãcarão (1), 952 – lamcando (1), 725 – lamcar (6), 164, 586, 878, 892, 965, 1349 – lamcarã (1), 962 – lamcarão (3), 882, 887, 1242 – lamcarlheão (1), 1207 – lamcarlhehão (1), 134 – lamcemno (1), 160 – lamcemnos (1), 830 – lamcẽ (4), 872, 874, 984, 1437 lamçado (1), 141 – lançados (1), 668 – lançarẽ (1), 723 – lançem (2), 684, 724 – lançenlhe (6), 676, 700, 702, 704, 710, 735 – llãçado (1), 142 .
láparo, s.m.laparos (4), 355, 400, 401, 404.
laranja, s.f. laramja (2), 1071, 1369.
largo, adj. largas (1), 333 – largo (1), 336 – largua (1), 1077.
lavar, v. lauar (1), 326 – lauado (2), 568, 1040 – laualaaõ (1), 216- laualaão (1), 1087 – laualoão (1), 1038-laualosão (1), 875 – lauarẽ (1), 1066 – lavada (1), 265 – lavar (1), 282-lavarem (1), 281.
lavrar, v. laurados (1), 501 – laurar (2), 1314, 1376.
leite, s.m.leite (10), 571, 590, 595, 610, 620, 673, 675, 684, 692, 694 – lejte (4), 575, 600, 632, 634 – leyte (4), 557, 616,

638, 659 – lleite (2), 661, 672 – Leite (1), 615.
lenha, s.f. lenha (1), 691
lepaldado. adj. lepaldados (1), 317.
levantar, v. leuãtar (1), 602–leuamtar (1), 484 . aleuantar (1), 722 – aleuãte (2), 1138, 1383.
levar, v. leua (2), 405, 592 – leualosão (1), 17 – leuaõ (1), 409 – leuar (4), 281, 453, 1350, 1352 – leuarẽ (1), 1219 – leue (2), 412, 1269 – leuẽ (3), 629, 926, 1372 .
lhe, pron.lha (1), 1034 – lhas (1), 1351 – lhe (61), 56, 94, 173, 236, 283, 343, 391, 550, 609, 617, 635, 724, 725, 727, 731, 773, 777, 777, 804, 844, 853, 856, 887, 888, 892, 918, 920, 921, 924, 925, 988, 991, 994, 999, 1000, 1009, 1012, 1014, 1021, 1033, 1087, 1102, 1109, 1119, 1152, 1154, 1176, 1187, 1201, 1210, 1239, 1241, 1251, 1255, 1291, 1293, 1335, 1338, 1349, 1368, 1372 – lho (1), 1152.
liar, v. llya (1), 1359.
limão, s.m. limaõ (1), 314 – limoẽes (1), 59 – limões (4), 10, 864, 865, 892.
limpar, v. alimparã (1), 884 – aalĩparã (1), 1015 – aalỹpar (1), 789.
limpo, adj. limpo (6), 568, 569, 836, 1127, 1186, 1189 – limpos (1), 877 – lympa (1), 692.
liso, adj. lisos (2), 899, 1192.
logo, adj.loguo (2), 872, 1146.
lombardo, adj.lombardo (1), 115.
lombo, sm. lombo(1), 4 – lombos (1), 149.
longo,adj**.** lomguo (1), 849.
lugar, s. lugar (2), 279, 717 – luguar (1), 1051.
lustrar, v. lustre (1), 1145

-M-

maçapão, s.m.macapaaees (1), 1378.
machadinha, s.f. machadinha (1), 978.
machucadura, s.f. machocaduras (1), 573.
machucar, v. machucada (1), 1079 – machucalaão (2), 1078, 1081.
macio, adj. masya (1), 1313.
maduro, adj. maduras (1), 930 – maduros (2), 824, 896.
magra, adj. magra (2), 167, 198.
maior, adj. mayor (2), 774, 957.
mais, adv. mais (45), 28, 57, 97, 195, 196, 202, 215, 216, 281, 284, 310, 310, 333, 344, 345, 385, 439, 522, 528, 565, 586, 597, 672, 712, 718, 744, 824, 865, 932, 933, 949, 956, 961, 1009, 1019, 1026, 1059, 1064, 1072, 1077, 1082, 1112, 1154, 1313, 1344 – majs (2), 619, 656 - mays (1), 1376.
mal, adv.mal (4), 31, 229, 609, 886 – mall (2), 228, 688.
mandar, v. mamdalaão (1), 629 – mamdalloseis (1), 491 – mamdarlloseis (1), 549 – mamdarloseis (1), 612 – mãdalaeis (1), 608 – mãde (1), 1006.
maneira,s.f. maneira (8), 84, 424, 426, 513, 554, 716, 869, 1053 – manejra (5), 505, 1278, 1309, 1330, 1417 – maneyra (1), 487
manhã, s.f. manhãa (1), 763.
manjar, s.m.magares (1), 1 – mamgares (2), 470, 556 – mãjar (3), 655, 656, 1394 – Mamjar (1), 558.
manteiga, s.f. manteiga (12), 210, 219, 225, 232, 279, 301, 679, 680, 711, 719, 721, 731 – manteyga (4), 235, 255, 374, 421 – mãteiga (3), 205, 235, 388 – mãtejga (1), 119 – mãtejgua (4), 117, 645, 1371, 1372 – mãtejguua (3), 112, 551, 606 – mãteyga (8), 74, 94, 225, 325, 327, 419, 497, 505 – mãteygua (1), 73 – mamteiga (1), 726 – mamtejga (4), 101, 547, 625, 630 – mamtejgua (2), 523, 611 – mamteygua (3), 8, 36, 50 .
mão, s.f. maão (12), 985, 989, 1039, 1049, 1056, 1260, 1272, 1335, 1340, 1341, 1388, 1397 – maãos (2), 1268, 1269 – mãao (1), 805.
marcados, adj. macados (1), 898.

marmelada, s.f. marmelada (6), 1153, 1162, 1167, 1223, 1425, 1428 – Marmelada (2), 1124, 1227 .
marmelo, s.m. marmellos (3), 529, 530, 544 – marmelos (16), 1125, 1128, 1134, 1140, 1151, 1155, 1190, 1191, 1211, 1220, 1228, 1229, 1242, 1423, 1429, 1431.
mármore, s.m. marmor (1), 1264.
mas, conj. mas (3), 1323, 1327, 1331.
massa,. s.f.masa (22), 20, 29, 92, 96, 97, 114, 207, 258, 319, 494, 499, 604, 754, 852, 909, 1004, 1031, 1140, 1205, 1304, 1375, 1376 – masas (2), 310, 315 – maça (1), 707 – maca (3), 255, 318, 345.
medida, s. medida (2), 1099, 1373 – medidas (1), 1097.
medir, v. midirã (1), 669.
meio, adj. meia (10), 41, 156, 200, 362, 445, 522, 1322, 1324, 1325, 1357 – meio (14), 51, 552, 584, 593, 596, 1300, 1301, 1316, 1316, 1318, 1318, 1319, 1320, 1369 – meos (1), 401 – mea (2), 340, 346.
meio, meyo (6), 335, 867, 1062, 1106, 1251, 1299 – meya (1), 595.
mel, s.mel (13), 780, 1093, 1094, 1316, 1318, 1320, 1334, 1334, 1347, 1356, 1356, 1360, 1435.
melhor, adj. milhor (7), 98, 522, 677, 702, 743, 1020, 1314 – milhores (2), 566, 810 – mjlhor (1), 1147 – mylhor (1), 1073.
menos, adv. menos (3), 672, 1164, 1225.
mês, s. mes (1), 976.
mesa, s. mesa (5), 409, 455, 491, 1276, 1278.
mesmo, pron. mesmo (6), 342, 354, 362, 369, 404, 1329 – mesmos (2), 395, 1211 – mesma (7), 361, 365, 658, 691, 727, 791, 1162.
metade, s.f.metade (5), 159, 226, 535, 1347, 1347.
meter, v. metam (1), 690 – metã (2), 1254, 1256 – metão (1), 989 – metei (1), 314 – metelaeis (1), 46 – metellaseis (1), 145 – meteloseis (1), 509 – metem (3), 335, 337, 352 – meter (2), 1257, 1353 – meteraõ (1), 415 – meteres (1), 233 – metida (1), 152 – metido (1), 246.
mexer, v. mexão (2), 1392, 1408 – mexeloeis (1), 1141 – mexeloẽs (1), 1143 – mexereis (1), 580 – mexerem (1), 1181 – mexida (1), 1142 – mexidas (1), 254 – mexido (2), 578, 1410 – mexidos (1), 472 - .mechelosão (1), 485 – mechemdo (1), 487 – mecherão (1), 1103 – mechidos (1), 508 – meixidos (1), 251.
minguar, v. mĩguoar (1), 755.
minha, pron. minha (1), 1324.
miolo, s.m. miolo (4), 199, 807, 877, 981.
mister, s.mister (3), 567, 662, 1321.
misturar, v. mesturada (2), 156, 1116 – mesturado (1), 420 – mesturão (1), 1327 – mesturẽ (2), 1108, 1374 - misturarã (1), 177 – misturarão (1), 90 – misturem (1), 669.
miúdo, adj. meuda (4), 268, 278, 374, 412 – meudo (1), 150 – meudos (1), 488 – meudynhos (1), 88.
moer, v. moer (1), 1310 – moyda (1), 138 – moydo (3), 155, 157, 1326.
mole, adj. mole (2), 1305, 1377 – molle (1), 703.
molhar, v. molhada (1), 693 – molhado (1), 1415 – molhem (1), 1387.
morcela. s.f.murcellas (2), 133, 144.
morno, adj. morna (4), 863, 956, 1082, 1209 – morno (1), 949.
mourisca, adj. mourisqua (1), 381 – mourysqua (1), 44.
mudar, v. mudar (1), 856 – mudaram (1), 844 – mudarã (1), 994 – mudarlheão (4), 762, 814, 879, 1200 – mudãdo (1), 999.
muito,adj. muitas (1), 724 – muito (29), 70, 182, 215, 270, 271, 276, 276, 278, 279, 319, 320, 328, 342, 373, 382, 411, 412, 420, 456, 467, 682, 687, 699, 705, 708, 708, 733, 947, 1197 – mujto (42), 14, 15, 71, 84, 93, 114, 268, 514, 520, 561, 586, 600, 601, 643, 776, 899, 930, 952, 972, 982, 1052, 1053, 1115, 1131, 1141, 1141, 1156, 1177, 1191, 1207, 1269, 1270, 1271, 1284, 1285, 1311, 1370, 1373, 1375, 1392, 1393, 1408 –

mujta (1), 1119 – muyta (1), 182 – muyto (54), 11, 28, 60, 88, 89, 109, 119, 122, 150, 151, 161, 162, 166, 167, 499, 521, 533, 555, 568, 577, 581, 583, 607, 645, 675, 686, 740, 766, 771, 823, 876, 877, 896, 899, 915, 964, 1013, 1023, 1025, 1042, 1044, 1055, 1101, 1143, 1149, 1266, 1304, 1305, 1308, 1312, 1330, 1342, 1345, 1386 –muj (1), 242.

-N-

na água, contr. nagoa (5), 904, 998, 1006, 1011, 1230 - naguoa (1), 984.
na agulha, contr. nagulha (1), 352
na pron.(6) 282, 796, 1020, 1020, 1113, 1261–nas (5) 733, 936, 938, 942, 1098.
na, contr.na (59), 29, 52, 117, 176, 190, 193, 205, 209, 232, 248, 248, 257, 361, 374, 418, 440, 505, 532, 561, 647, 727, 732, 761, 765, 767, 791, 811, 813, 819, 834, 839, 848, 856, 859, 892, 949, 966, 971, 1001, 1008, 1017, 1033, 1049, 1054, 1056, 1075, 1081, 1107, 1224, 1231, 1255, 1257, 1260, 1278, 1333, 1365, 1396, 1404, 1421- nas (5), 367, 1055, 1060, 1268, 1269 - Na (1), 1437.
não, adv. não (24), 180, 195, 217, 279, 281, 283, 306, 318, 425, 453, 585, 617, 667, 693, 698, 705, 724, 725, 730, 731, 733, 750, 869, 959 - naõ (12), 221, 254, 287, 314, 323, 328, 333, 338, 344, 412, 427, 465 - nã (61), 56, 106, 106, 147, 173, 174, 179, 182, 192, 487, 514, 561, 581, 601, 656, 741, 752, 782, 783, 800, 823, 831, 834, 869, 876, 895, 896, 926, 929, 947, 959, 964, 980, 988, 997, 1044, 1049, 1052, 1053, 1057, 1066, 1091, 1105, 1114, 1144, 1144, 1186, 1261, 1262, 1271, 1296, 1304, 1327, 1331, 1346, 1355, 1371, 1386, 1387, 1407, 1417 - nam (3), 505, 554, 766 - nõ (2), 275, 340.
nascer,v.nace (1), 1287.
naquele, contr. naquela (1), 267 - naqueles (1), 260 - naquelles (1), 246.
necessário, adj. necesarios (1), 332 - necesarjo (1), 1318 - necesaryo (1), 1338 - neçesario (1), 676.
nele, contr. nela (4), 267, 624, 991, 994 - nella (1), 93.
nem, conj. nem (3), 306, 898, 898 - nẽ (7), 742, 800, 930, 948, 965, 1181, 1305.
nenhum, pron. nenhũ (4), 217, 221, 280, 706 - nenhũa (1), 897 - nenhũum (1), 807 - nenhũus (1), 667 - nenhuã (1), 199 - nenhuuã (1), 174 - nhuã (1), 418 - nhũ (1), 426 - nhũa (1), 1041.
nesses, pron. neses (1), 644.
neste, pron. neste (3), 460, 464, 642 - nestes (2), 72, 509 - nesta (9), 74, 110, 338, 341, 351, 392, 437, 778, 1177 - nestas (4), 315, 634, 809, 845.
no contr.no (57), 101, 141, 212, 218, 253, 335, 339, 345, 389, 396, 398, 429, 448, 466, 479, 483, 515, 543, 572, 574, 575, 578, 602, 680, 733, 786, 819, 840, 850, 850, 863, 907, 907, 921, 976, 1002, 1007, 1051, 1098, 1106, 1129, 1157, 1165, 1185, 1210, 1223, 1238, 1243, 1250, 1251, 1256, 1256, 1280, 1329, 1391, 1410, 1434 - nos (10), 20, 76, 234, 237, 302, 468, 734, 863, 1114, 1262.
no, pron.no (12) – 693, 1052, 1055, 1058, 1060, 1185, 1274, 1327, 1392, 1408, 1411, 1437 - nos (9) 487, 866, 871, 874, 876, 904, 912, 1244, 1421.
nódoa, s.m. nodas (1), 970 - nodoas (2), 794, 926.
noite, s.f.noute (3), 764, 992, 1075.
nova, adj. nova (3), 266, 434, 469 - Noua (1), 521.
nove, num. noue (1), 818.
noz, s.f.noz (1), 626.
num, num (2), 320, 379 - nũ (4), 207, 245, 366, 468 - nũa (1), 1331 - nuã (2), 383, 402. **nunca**, adv. nũca (1), 180.

-O-

o, art. o (104). 105, 246, 266, 295, 295, 298, 312, 328, 336, 338, 340, 369, 377, 379, 393, 429, 429, 433, 437, 438, 439,

442, 443, 462, 464, 467, 477, 478, 540, 585, 587, 595, 601, 610, 616, 618, 638, 656, 701, 716, 749, 759, 768, 769, 771, 787, 790, 816, 851, 877, 883, 908, 946, 981, 986, 1011, 1030, 1032, 1045, 1050, 1050, 1052, 1054, 1058, 1068, 1069, 1076, 1080, 1092, 1094, 1103, 1121, 1130, 1135, 1147, 1150, 1151, 1154, 1166, 1176, 1179, 1185,1204, 1222, 1237, 1254, 1255, 1265, 1284, 1286, 1289, 1294, 1315, 1323, 1325, 1327, 1338, 1356, 1356, 1366, 1377, 1377, 1383, 1409 – os (62), 16, 21, 58, 88, 91, 91, 99, 169, 170, 176, 215, 252, 285, 297, 300, 305, 315, 330, 332, 368, 395, 401, 401, 402, 440, 458, 494, 501, 504, 508, 530, 531, 539, 543, 565, 646, 655, 668, 693, 824, 828, 831, 840, 855, 919, 958, 1023, 1026, 1067, 1128, 1130, 1134, 1151, 1155, 1167, 1229, 1242, 1270, 1290, 1343, 1345, 1346. **ho**, art. ho (30), 134, 157, 164, 241, 335, 373, 512, 559, 594, 634, 675, 684, 698, 702, 703, 871, 896, 987, 1003, 1042, 1044, 1138, 1196, 1216, 1291, 1297, 1334, 1401, 1412, 1425- hos (4), 86, 124, 535, 865.
o, pron. (17), 203, 209, 302, 403, 548, 776, 783, 872, 946, 1059, 1066, 1181, 1196, 1268, 1329, 1408, 1418 – os (14)23, 106, 847, 872, 873, 882, 884, 884, 902, 904, 1027, 1031, 1131, 1395- **ho**, (5), 190, 1180, 1239, 1257, 1269.
obra, s. f. obra (1), 1317.
obreia, s.f.obreas (1), 1399.
oitavar, v. oitauadas (2), 744, 929 - oitauados (1), 901 - oitaualasão (1), 1063 - oituados (1), 1194.
oito, num. oito (3), 785, 957, 1282.
óleo, s.m.oleo (2), 1264, 1387.
olho, s.m.olho (1), 907.
onça,s.f. omca (1), 1322 - omça (1), 1324-omças (1), 1168 - onça (1), 572.
onde, adv. omde (1), 1286 - homde (4), 717, 1122, 1411, 1437 - hõde (2), 765, 1098.
ordem. s.ordẽ (1), 128.
osso, s.m.oso (1), 217 - osos (2), 275, 412.
ou, conj. ou (43), 4, 5, 11, 13, 36, 214, 302, 313, 313, 321, 389, 411, 414, 420, 521, 553, 666, 672, 691, 708, 752, 837, 895, 906, 935, 937, 943, 946, 971, 995, 1036, 1063, 1063, 1111, 1133, 1169, 1214, 1230, 1231, 1265, 1267, 1312, 1348.
outro, outra (23), 166, 173, 180, 361, 435, 545, 755, 758, 764, 764, 777, 838, 841, 910, 925, 1155, 1163, 1165, 1168, 1206, 1302, 1336, 1368 - outras (4), 430, 709, 788, 1010 - outro (14), 75, 164, 221, 329, 343, 910, 927, 952, 959, 1094, 1121, 1152, 1166, 1431 - outros (8), 297, 309, 370, 385, 668, 958, 998, 1174.
outubro, s.m. doutubro (1), 977.
ovo, s.m. ovo (6), 51, 790, 986, 986, 1016, 1187 - ovos (29), 70, 72, 76, 88, 91, 227, 234, 250, 252, 261, 297, 300, 370, 403, 468, 472, 482, 494, 508, 531, 538, 544, 621, 640, 642, 644, 665, 675, 702 - Ovos (1), 517 - ovoos (1), 471 - ouos (7), 224, 402, 458, 662, 668, 671, 684 - douos (9), 83, 201, 296, 362, 397, 445, 455, 518, 599 - dovo (1), 417 - dovoos (1), 473 - dovos (9), 64, 113, 130, 139, 222, 414, 606, 636, 1177 - ouvos (1), 242 - houos (3), 363, 364, 368 .

-P-

palha, s.f. palha (1), 691.
palmo, s.m.palmos (1), 331
panela, s.f. panela (14), 24, 46, 52, 216, 362, 383, 392, 418, 423, 424, 951, 966, 1033, 1437 - panelas (1), 430 - panella (4), 12, 187, 312, 339
pano, s. pano (7), 353, 569, 751, 767, 913, 1018, 1085 - panos (2), 944, 1067.
pão de calo, s.paõ de callo (1), 318.
pão de ló, s.m.llo (1), 1402.
pão, s.m. paaõ (1), 115 - paão (1), 61 - paõ (3), 295, 295,- pãao (1), 75 - pão (5), 134, 141, 366, 456, 479 .

par, par (4), 113, 387, 397, 960 - pares (2), 296, 363.
para, prep. pera (74), 27, 32, 49, 55, 95, 150, 170, 200, 215, 277, 332, 340, 441, 461, 473, 485, 566, 595, 630, 657, 677, 685, 689, 723, 725, 728, 736, 744, 756, 787, 787, 810, 822, 905, 911, 923, 1010, 1051, 1061, 1080, 1096, 1099, 1104, 1112, 1113, 1135, 1144, 1146, 1153, 1155, 1185, 1223, 1224, 1225, 1238, 1247, 1253, 1272, 1313, 1315, 1315, 1316, 1317, 1319, 1320, 1339, 1363, 1376, 1384, 1387, 1410, 1412, 1425, 1426 - Pera (11), 472, 661, 739, 864, 1037, 1161, 1171, 1190, 1281, 1378, 1429.
pardo, adj. pardas (1), 1221.
parecer, v. parecer (1), 1118 - pareçer (1), 229 - pareçerem (1), 687.
parte, s.f. parte (7), 172, 485, 700, 1104, 1331, 1411, 1423 - partes (3), 729, 849, 1422.
partir, v. partirseão (1), 1062 - partjr (1), 1234 - partyda (1), 323 - partydas (1), 534.
passar, v. pasadas (2), 237, 405 - pasados (3), 87, 210, 248 - pasalloseis (1), 652 - pasalosão (1), 102 - pasar (3), 262, 732, 759 - pasareis (3), 78, 512, 536 - pase (7), 753, 816, 851, 908, 1003, 1030, 1204.
passo, adv. paso (3), 876, 1078, 1105.
pastel, s.m. pastel (4), 150, 336, 337, 338 - pasteis (9), 16, 20, 21, 22, 24, 27, 596, 608, 693 - pastell (2), 240, 543 - pastes (5), 215, 304, 317, 332, 341 - pasteszinhos (1), 322 - pastẽs (1), 309 - pas (1), 309 - Pasteis (4), 3, 82, 529, 590.
pau, s.m. pao (4), 321, 350, 683, 691 – paõ (1) 988.
pé, s.m. pee (2), 850, 907.
peça, s.f. peca (1), 69 - pecas (2), 69, 306 - pesa (1), 27 - pesas (1), 26.
pedaço, s.m. pedacinhos (1), 246 - pedaco (1), 219 - pedacos (4), 32, 46, 136, 433 - pedaço (1), 218 - pedaços (3), 254, 323, 382.
pedrado, adj. apedrados (1), 898.
pegar, v. (2), 1057, 1262 - apegue (1), 1049 - peguar (1), 1057 - Apegar (1), 1146 .
peito, s.m.peito (2), 559, 567.
pela, prep. pela (3), 416, 648, 763 - pelã (1), 1332 - pella (2), 690, 709 - pelo (3), 405, 867, 1062 - pelõ (5), 210, 237, 248, 262, 1146.
pelar,v. pelados (1), 833 - pelarem (1), 831 - pelemnos (1), 835.
pelas, s.f.pelas (1), 425.
pele, s.m. pele (1), 199 - peleszinhas (1), 198.
pelouro, s.m. pilouro (2), 415, 417.
pendurar, v. pỹdurada (1), 152.
peneira, s.f. pineira (1), 709 - pinejra (2), 570, 1133 - pineyra (1), 1311 - pyneyra (1), 1312 - peneira (1), 413.
peneirar, v. peineyrado (1), 1326 - pineyras (1), 1359 - pyneirada (1), 109 - pineyrada (2) 827, 136 - peneirada (2), 204, 245 - peneyrada (1), 413 - peneyrado (1), 90 – peynejrado (1), 569 - peyneyrado (1), 1364.
pequeno, adj. pequena (13), 207, 207, 255, 521, 521, 812, 842, 867, 965, 1197, 1202, 1370, 1393 - pequeno (3), 220, 298, 683.
perada, s.f. perada (1), 1214 - Perada (1), 1213.
pêras, s.m. peras (8), 895, 925, 950, 962, 966, 1214, 1216, 1221 - Peras (1), 894 - Perynhas (1), 928.
perdiz, s.f.perdiz (7), 30, 31, 34, 39, 41, 450, 451 - perdis (1), 468.
perfazer, v. perfarão (1), 673.
pernas, s. pernas (1), 149.
pesado, adj. pesados (2), 1126, 1129.
pescada, s.f. pescada (1), 954.
pescoço, s.m. pescoso (1), 195.
peso, s.m. peso (2), 153, 1425.
pessegada, s.f. Pesegada (1), 1420.
pêssego, s.m. pesegos (5), 822, 823, 840, 863, 1421 - peseguos (1), 828 - peseguuos (1), 1422.
pessoas, s.f. pesoas (1), 1277.
pia, s.f. pia (2), 1077, 1081.

picar, v. picada (5), 35, 215, 274, 276, 416 - picado (2), 291, 1320 - picados (1), 1308 - picalaam (3), 215, 276, 290 - picalaaõ (1), 412 - picaloão (1), 6 - picalosão (1), 1307 - piquada (1), 149 - piquar (1), 282 - piquẽnas (1), 147.
pimenta, s.f. pimenta (5), 272, 286, 299, 376, 428 - pimemta (1), 9 - pimẽta (5), 38, 156, 1323, 1325, 1332 - pymẽta (2), 159, 164.
pinhões, s.m. pinhões (4), 136, 1348, 1352, 1354.
pisar, v. pisada (6), 65, 80, 371, 373, 490, 516 - pisadas (4), 1218, 1386, 1390, 1407 - pisado (11), 89, 104, 132, 528, 540, 569, 589, 654, 674, 736, 1222 - pisados (2), 137, 1156 pisalosão (1), 1132 - pisarẽ (2), 1234, 1389.
pó, s.m. poo (4), 1299, 1316, 1319, 1363 - poos (1), 1358.
poder, v. pode (1), 632 - podeis (1), 501 - poder (1), 216 - poderem (1), 311 - poderẽ (1), 1314 - poderjã (1), 1067 - poderlheis (1), 586 - podẽ (1), 1296 - posa (3), 954, 1253, 1259 - posam (1), 665 - posão (6), 85, 562, 1039, 1106, 1268, 1310 - puder (3), 196, 701, 866 - puderem (1), 713.
pois que, loc. pois (1), 105.
polme. s.m.polme (3), 601, 618, 628.
polpa, s.f.polpa (1), 275.
pombo, s.m. pombinhos (3), 304, 305, 315.
ponto, s.m. pomto (4), 249, 651, 1135, 1240 - ponto (7), 210, 212, 253, 262, 464, 467, 1185 - põto (13), 478, 512, 1046, 1092, 1216, 1223, 1238, 1251, 1254, 1284, 1383, 1425, 1435.
por, prep.(73), 6, 63, 64, 81, 87, 102, 104, 125, 128, 132, 147, 160, 234, 236, 237, 249, 303, 307, 325, 326, 340, 351, 368, 370, 371, 386, 407, 440, 443, 446, 448, 466, 489, 513, 516, 524, 527, 535, 537, 551, 570, 589, 612, 630, 635, 652, 653, 717, 726, 734, 751, 753, 754, 759, 816, 821, 848, 852, 852, 908, 909, 970, 1003, 1004, 1030, 1031, 1133, 1149, 1204, 1205, 1236, 1311, 1312.
por, prep. per (3), 413, 613, 736.
por, v. apor (1), 464 - poem (2), 334, 343 - poemlho (1), 237 - pola (1), 1277 - polaam (3), 269, 291, 365 - polaão (7), 33, 42, 389, 477, 993, 1102, 1278 - polaeis (1), 1142 - polas (1), 468 - polasão (1), 481 - poloam (3), 360, 434, 443 - poloã (1), 1250 - poloão (5), 14, 591, 765, 1041, 1280 - poloeis (2), 560, 578 - poloes (1), 229 - polosão (1), 1205 - ponha (1), 1237 - ponham (1), 680 - ponhamno (1), 1180 - ponhã (4), 796, 912, 1060, 1185 - ponhãno (1), 698 - ponhão (1), 1154 - ponhãono (1), 526 - poraõ (3), 378, 398, 436 - porão (1), 543 - poreis (4), 63, 79, 130, 144 - porejs (1), 128 - porlheam (2), 367, 767 - porlheaõ (1), 388 - porlhees (2), 227, 230 - porlhehão (1), 1339 - porloão (1), 826 - porlosam (1), 172 - porloseis (3), 125, 488, 514 - põe (1), 6 - poserem (1), 302 - postos (1), 514 - posto (4), 437, 439, 651, 1425.
porcelana, s.f. borcelana (3), 1121, 1166, 1398.
porco, s.m. porco (1), 411 - porquo (7), 5, 140, 148, 168, 196, 214, 302.
porque, conj. porque (22), 56, 266, 276, 283, 338, 344, 345, 562, 565, 619, 750, 752, 782, 783, 885, 899, 1091, 1144, 1356, 1359, 1395, 1412.
pós-perna, s.f. pospernas (1), 354.
posta, s.f. posta (7), 120, 275, 367, 387, 406, 451, 1276.
pouco, adv. pouca (10), 205, 217, 224, 231, 299, 303, 385, 465, 1119, 1187 - poucas (1), 448 - pouco (3), 269, 294, 429 - poucos (1), 421 - pouqua (20), 34, 94, 138, 212, 219, 244, 476, 496, 546, 550, 552, 625, 629, 649, 820, 860, 893, 963, 1382, 1433 - pouquas (1), 939 - pouquo (20), 139, 189, 273, 458, 462, 597, 605, 710, 721, 735, 830, 839, 847, 896, 948, 1164, 1226, 1279, 1335, 1351 - pouquos

(1), 137 - pouquechinha (1), 271 - pouquechinho (1), 256.
prata, s.f. prata (3), 519, 622, 664.
prato, s.m. prato (21), 62, 79, 125, 230, 231, 245, 366, 379, 398, 426, 468, 481, 489, 515, 649, 653, 1137, 1138, 1280, 1383, 1414 - pratos (3), 237, 302, 734.
presa, s.f. presa (2), 111, 1367 - presas (1), 1302 - preza (3), 205, 257, 1365 .
preta, adj. preta (1), 560.
primeiro, num. primeira (2), 756, 854 - primeiro (2), 35, 1175 - prjmeiro (2), 904, 984 - prjmejra (2), 917, 1333.
propriamente, adv. propriamente (1), 277.
próprio, adj. propia (5), 22, 493, 616, 654, 803.
provar, v. proualoeis (1), 585 - prouareis (1), 1135 - prouem (1), 721 - prouẽ (4), 871, 996, 1113, 1261 - prouẽna (1), 985.
púcaro, s.m. pucara (1), 360 - pucaro (1), 682 - pucaros (1), 1175 - pucoro (3), 593, 1173, 1366.

-Q-

qual, pron. quall (1), 1348.
qualquer, pron. qualquer (4), 208, 312, 1293, 1430.
quando, adv. quando (2), 688, 731 - quamdo (17), 584, 793, 794, 847, 870, 1107, 1108, 1113, 1233, 1270, 1291, 1292, 1312, 1357, 1388, 1388, 1413 - quaõdo (5), 302, 390, 390, 409, 45 - quãdo (11), 602, 779, 788, 1012, 1066, 1118, 1287, 1295, 1339, 1426, 1435.
quantidade, s.f. camtidade (4), 204, 495, 592, 1430 - cantidade (4), 384, 665, 678, 685 - cãtidade (1), 1224.
quanto, pron. quamta (1), 55 - quamtas (1), 1016 - quamto (5), 97, 522, 804, 932, 1389 - quantas (1), 670 - quanto (1), 345 - quaõto (1), 405 - quãto (2), 592, 1039 - quãtos (1), 1173.
quartilho, s. quartilho (1), 1368.
quarto, num. quartos (5), 531, 543, 742, 1130, 1193 - quoarto (1), 1196 - quoartos (1), 1190.
quatro, num. quatro (7), 539, 621, 761, 837, 1125, 1125, 1228.
que (254), 6, 18, 60, 189, 197, 202, 208, 227, 234, 235, 244, 253, 254, 279, 281, 284, 294, 298, 300, 306, 310, 312, 325, 327, 328, 330, 332, 333, 333, 340, 345, 368, 385, 386, 393, 393, 394, 396, 403, 412, 419, 424, 427, 436, 439, 443, 449, 459, 467, 468, 487, 496, 498, 504, 505, 507, 509, 513, 523, 525, 532, 539, 554, 575, 577, 594, 595, 603, 605, 611, 622, 625, 627, 628, 631, 638, 641, 642, 656, 657, 665, 666, 667, 668, 676, 677, 681, 681, 684, 686, 705, 712, 716, 717, 720, 723, 725, 727, 730, 741, 749, 753, 762, 765, 766, 768, 769, 782, 792, 799, 800, 801, 808, 816, 817, 821, 824, 828, 831, 834, 841, 851, 855, 855, 866, 868, 882, 887, 895, 900, 904, 908, 911, 924, 926, 926, 940, 944, 948, 950, 954, 956, 961, 964, 977, 977, 979, 980, 982, 984, 986, 990, 1003, 1005, 1009, 1023, 1027, 1030, 1035, 1035, 1043, 1046, 1048, 1049, 1051, 1052, 1056, 1058, 1059, 1059, 1064, 1073, 1076, 1077, 1077, 1086, 1087, 1089, 1100, 1101, 1105, 1106, 1109, 1110, 1116, 1117, 1120, 1121, 1126, 1128, 1129, 1136, 1136, 1149, 1151, 1155, 1158, 1159, 1164, 1164, 1165, 1176, 1178, 1182, 1182, 1185, 1203, 1204, 1208, 1214, 1217, 1220, 1241, 1245, 1252, 1256, 1258, 1259, 1266, 1268, 1274, 1278, 1288, 1289, 1291, 1292, 1307, 1309, 1310, 1317, 1323, 1330, 1331, 1333, 1334, 1337, 1338, 1343, 1344, 1349, 1350, 1352, 1375, 1377, 1383, 1384, 1386, 1400, 1404, 1407, 1417, 1419, 1431, 1435 - qua (1), 351.
que, conj. 85,146,162, 114, 172, 183, 229, 234, 235, 254, 287, 784.
que, pron. rel. 16, 41, 86, 112, 117, 124, 165, 176, 182, 184, 196, 198 - quue (2), 849, 1371.

quebrar, v. quebraloão (1), 1279 - quebralosam (1), 533 - quebre (2), 1105, 1145 - quebren (2), 425, 427 - quebrẽ (3), 514, 751, 808.
queijo. s.m. queijo (1), 632 - queigo (5), 698, 701, 702, 706, 716 - queygo (1), 703.
queimar, v. quejmadas (1), 741 - quejmados (1), 506 - queymados (1), 1346.
quem, pron. quẽ (3), 190, 635, 743.
quente, adj. quemte (3), 265, 1291, 1303 - quemtes (1), 1039 - quente (2), 226, 723 - quentes (1), 682 - quẽte (4), 853, 1012, 1206, 1367 - quẽtes (2), 944, 1086.
querer, v. quiserdes (1), 504 - quiserem (1), 715 - quiserẽ (4), 776, 784, 870, 1185 - qujser (3), 1064, 1323, 1371 - qujserdes (2), 647, 1419 - qujserem (2), 1012, 1349 - qujserẽ (12), 112, 496, 972, 979, 1019, 1169, 1174, 1193, 1231, 1292, 1307, 1431- quyserẽ (4), 922, 1123, 1156, 1400 - quer (4), 350, 350, 635, 656 - querem (2), 208, 236.
quinhão, s.m. quinhão (1), 720.
quinze, num. quĩze (1), 1018 - qujze (3), 889, 1036, 1209 - quimze (2), 775, 891 - qijze (2), 919, 959.

-R-

ralado, adj.v. rraladas (1), 243 - rralado (1), 295 - Rellado (1), 134 - Ralado (1), 241.
ralo, adj. Ralo (2), 242, 601-Rala (4), 772, 916, 1134, 1311.
ramo, s.m. Ramynho (1), 408.
ramosa, adj. Ramoosas (1), 1386.
ranger, v. Ramjer (1), 1114.
real, adj. Real (1), 469.
receita, s.f. receyta (1), 431 - reçeita (1), 240 - rreceita (1), 304 - rrecejta (1), 410 - rreceyta (2), 356, 400 - Receita (6), 133, 264, 274, 289, 822, 975 - Receyta (5), 250, 347, 372, 381, 450 - Reçeita (1), 213 - Reçeyta (2), 194, 317.
recheado, adj. Recheados (2), 260, 261.
recheio, s. rrecheo (1), 246 - Recheo (1), 1315.
recozer, v. Recozão (1), 834.
redondo, adj. rredomdas (1), 325 - Redomdo (1), 337.
réis, s. rrẽs (1), 679.
repartir, v. Reparta (1), 1331.
resina, s.m.Resinha (1), 1241.
rever, v. Reue (1), 1356.
revolto, adj. Reuolto (1), 644.
revolvedura, s.Reuoldedura (1), 391.
revolver, v. Revoluerão (1), 1329.
riba, s.f. Riba (3), 370, 371, 423 - Ryba (1), 1080.
rijo, adj. Rijo (3), 523, 581, 1155.
rolão, s.m. Relão (1), 1358.
roliço, adj. Rolyco (1), 321.
rolo, s.m. Rolo (3), 328, 331, 333 - Rolos (1), 330.
rosado, adj. Rosada (1), 553 - Rosado (1), 188 - Rosados (1), 506.
ruim, adj.Roys (1), 927.
ruiva, adj. Rujua (1), 910 - Ruyua (1), 757.

-S-

.s. (scilicet).s. (2), 428, 441.
saber, v. saber (3), 870, 1113, 1412 - saberdes (1), 1147 - saberem (1), 690 - saberẽ (1), 1253 - Saber (2), 1339, 1426 - Souber (1), 743.
sabor, s. Sabor (1), 6 - saibo (1), 280.
saboroso, adj. Saborosos (1), 28.
sair, v. sahir (2), 692, 693 - sayam (1), 254 - Say (1), 1436.
sal, s.m. sal (8), 43, 92, 123, 197, 319, 395, 577, 985 - sall (8), 139, 155, 157, 206, 285, 293, 453, 676 - Sal (6), 164, 560, 593, 628, 805, 988 - Sall (2), 159, 548.
salada, s.f. salada (1), 278 - selada (1), 441 – Salada (1), 49.
salmoura, s.f. Salmoura (2), 990, 997.
salsa, s.f. salsa (6), 47, 268, 357, 384, 384, 441.

salvo que, loc. Saluo que (3), 25, 494, 617.
sangue, s. samgue (1), 266.
são, adj. Sãos (1), 899.
sapadoura, s.f. ssapadoura (1), 233 - sapadouras (1), 315.
se, conj. 106, 166, 215, 236, 313, 429, 585, 596, 648.
se, part. apass. 23, 24, 55, 85, 146, 162, 169, 176.
se, pron. 631, 648, 688, 757, 782, 783, 783, 909, 1091.
se, se (85) 183, 196, 286, 310, 345, 354, 427, 513, 577, 668, 670, 671, 672, 677, 687, 690, 692, 692, 694, 698, 701, 703, 718, 722, 722, 723, 728, 750, 776, 779, 784, 785, 794, 803, 824, 834, 869, 870, 885, 890, 909, 911, 924, 954, 959, 967, 970, 972, 996, 1019, 1047, 1049, 1053, 1057, 1057, 1066, 1068, 1073, 1087, 1105, 1112, 1115, 1117, 1137, 1137, 1152, 1156, 1165, 1186, 1218, 1220, 1225, 1231, 1234, 1238, 1245, 1253, 1257, 1259, 1260, 1266, 1274, 1314, 1333, 1352 - Se (58), 174, 180, 486, 562, 616, 631, 633, 655, 656, 656, 752, 754, 756, 782, 784, 788, 792, 793, 809, 831, 861, 866, 896, 922, 977, 1007, 1061, 1076, 1118, 1135, 1149, 1150, 1151, 1158, 1159, 1159, 1169, 1182, 1193, 1209, 1214, 1252, 1257, 1274, 1274, 1292, 1310, 1331, 1337, 1339, 1340, 1342, 1344, 1371, 1375, 1376, 1383, 1412.
secar, v. sequar (1), 340 - Sequa (1), 1357.
seco, adj. Sequa (1)1115 - sequo (3), 10, 274, 1042 - Sequo (2), 555, 568.
seda, s. f. seda (2), 414, 570.
segar, v. segados (1), 277 - segaloeis (1), 48 - segarlheaõ (1), 440.
seis, num. seis (2), 666, 1100 - Seis (2), 935, 995.
sem, prep. sem (3), 199, 252, 275 - Sem (1), 1145 - Sẽ (4), 560, 593, 796, 897 - sẽ (2), 807, 1181.
sempre, adv. sempre (11), 178, 235, 390, 485, 583, 944, 950, 967, 1090, 1275, 1290 - semper (1), 1285 - sẽpre (3), 580, 799, 1105 - Sempre (4), 809, 1104, 1110, 1410 - Sẽpre (1), 781.
senão, conj.senam (1), 192 - senã (1), 506 - senão (4), 195, 287, 324, 733 - senaõ (3), 319, 404, 466 – **senão** - Senã (7), 560, 804, 821, 898, 1163, 1328, 1417.
ser, v. ser (6), 216, 666, 713, 806, 930, 1067 - seia (1), 195 - seja (19), 182, 219, 244, 385, 386, 439, 603, 676, 720, 762, 916, 917, 977, 1044, 1066, 1077, 1121, 1241, 1416 - sejam (2), 730, 741 - sejaõ (3), 254, 333, 459 - sejão (6), 533, 865, 1155, 1271, 1277, 1407 - sera (8), 95, 628, 668, 701, 1019, 1035, 1208, 1303 - serão (3), 532, 933, 1100 Serão (2), 539, 609- serãõ (1), 209 - Seja (14), 498, 579, 601, 800, 869, 948, 964, 1056, 1058, 1090, 1110, 1297, 1409, 1409 - Sejã (1), 1386 - Sejão (4), 506, 895, 898, 1035 - serem (1), 461 - serẽ (1), 28 - sam (1), 566 - Sam (1), 106 - saõ (2), 330, 332 - São (2), 1005, 1312 - fforem (1), 901 - fforẽ (8), 18, 885, 961, 1131, 1231, 1233, 1244, 1390 - ffor (13), 13, 58, 60, 167, 486, 551, 586, 594, 596, 627, 1225, 1237, 1338 - for (32), 54, 97, 122, 127, 197, 270, 314, 396, 436, 525, 580, 587, 603, 676, 681, 698, 703, 747, 765, 770, 990, 997, 1041, 1059, 1064, 1079, 1094, 1115, 1118, 1120, 1122, 1126 - foy (1), 443 - são (4), 870, 872, 941, 1397 - - forem (5), 202, 671, 672, 729, 857 - forẽ (20), 507, 611, 613, 745, 811, 832, 835, 852, 873, 875, 912, 931, 938, 941, 945, 960, 1023, 1032, 1128, 1134 - Ser (1), 1219 -Sera (7), 21, 595, 622, 625, 1304, 1332, 1355- he (29), 106, 230, 276, 286, 298, 327, 351, 356, 400, 410, 429, 500, 690, 1113, 1115, 1136, 1146, 1150, 1160, 1189, 1262, 1315, 1318, 1324, 1339, 1341, 1413, 1414, 1426.
sertã, s.f. sertã (2), 644, 647 - sertãa (2), 101, 648 - sertam (2), 232, 248 - certãa (1), 521 - sartam (1), 224 - sartãa (1), 72 .

sete, num. sete (1), 666 - Sete (1), 572.
seu, pron. seu (8), 123, 211, 238, 281, 285, 291, 313, 395 - seus (5), 121, 292, 308, 341, 452 - Seu (4), 38, 43, 106, 1401 - Seuus (1), 120 - Sua (3), 912, 914, 1205.
si, pron.sy (2), 27, 69 - Sy (1), 541.
só, adj. soo (1), 704 - Soo (1), 842 - Soos (1), 173.
sobre, prep. sobre (9), 27, 69, 191, 229, 266, 419, 464, 1045, 1130 - Sobre (9), 477, 541, 798, 896, 950, 1103, 1142, 1377, 1377 - sobelo (2), 225, 231.
sofrer, v. Sofrer (1), 1039.
sol, s.m.sol (3), 1041, 1066, 1068 - Sol (1), 1065.
soltar, v. soltar (1), 1054.
sopas, s.f. Sopas (2), 78, 80.
sovar, v. souar (1), 95 - souada (3), 320, 495, 607 - souado (1), 114 - souemna (1), 1374 - Souada (2), 499, 1306 - Soualaão (1), 1305 - Souar (1), 165.
sua, pron. sua (9), 197, 206, 211, 278, 358, 548, 854, 915, 921 - suas (4), 288, 315, 366, 728.
subir, v. sobir (2), 986, 1080.
sujar, v. cuje (2), 752, 1091.
sujidade, s.f. cogidade (1), 1183.
sumo, s.m. sumo (2), 59, 314 - cumo (2), 10, 1430.

-T-

tábua, s.f. tauoa (1), 335.
tabuleiro. s.m. tauoleiro (1), 158 - tauolejro (1), 1415 - tauoleyro (2), 320, 330.
tachada, s.f. tachada (1), 1170.
tacho, s.m. tacho (36), 462, 475, 479, 483, 572, 575, 587, 591, 602, 748, 796, 825, 841, 863, 903, 910, 934, 953, 963, 1006, 1028, 1050, 1051, 1082, 1098, 1146, 1158, 1174, 1194, 1246, 1250, 1256, 1286, 1289, 1329, 1433.
tal, pron.tal (2), 193, 561.
talhada, s.f. talhada (2), 50, 435 - talhadas (11), 202, 333, 334, 349, 352, 434, 452, 978, 1061, 1234, 1418 - talhadinhas (1), 307 - talhadynhas (1), 387 - emtalhadinhas (1), 199.
talos, s. talos (2), 1022, 1023.
tamanho, adj. tamanho (3), 51, 415, 987 - tamanyno (1), 547.
também, adv. tambẽ (1), 758 - tãbẽ (2), 24, 631.
tanto, pron. tanta (1), 701 - tamta (1), 626 - tamtas (1), 1086 - tamto (12), 98, 522, 753, 908, 980, 1052, 1089, 1094, 1153, 1221, 1424, 1431 - tamtos (1), 1175- tãto (2), 75, 1434.
tão, adv. tam (2), 851, 1092 - tã (2), 807, 1259 - taõ (6), 243, 243, 322, 329, 336, 420 - tão (3), 1067, 1158, 1355 .
tapadeira, s.f.tapadeira (1), 548.
tapar.v. tapada (1), 1133 - tapaloão (1), 100.
tarde, s.tarde (1), 764.
telhador, s.m. telhador (1), 270.
têmpera, s.f. tempara (7), 25, 493, 616, 655, 694, 1163, 1324 - tempera (1), 358 - tempra (1), 206 - tẽpara (2), 22, 803 - tẽpera (1), 341.
temperar, v. temperada (5), 43, 123, 284, 359, 452 - temperado (2), 628, 639 - temperala (1), 293 - temperalaam (2), 280, 394 - temperalosão (1), 91 - tempere (1), 577 - tẽperada (3), 118, 342, 375.
tempo, s.m. tempos (1), 582 - tempõ (1), 314.
tento, s.m. temto (1), 834.
ter, v. telosão (1), 878 - tem (1), 198 - temdes (2), 227, 510 - temdo (1), 222 - temos (1), 393 - tenha (4), 279, 667, 706, 1046 - tenham (2), 718, 759 - tenhã (1), 946 - tenhão (7), 755, 834, 910, 1056, 1263, 1276, 1399 - ter (1), 1123 - teram (1), 747 - teraõ (4), 309, 412, 414, 455 - terão (6), 118, 903, 1028, 1082, 1194, 1342 - tereis (8), 72, 77, 482, 507, 640, 643, 644, 651 - terejs (2), 511, 648 - teres (2), 224, 254 - terẽ (1), 1387 - tẽ (1), 1254 - tiuer (1), 300 - tiuerdes (1), 503 - tiuerem (1), 467 - tiuerẽ (1), 1097 - tyuerẽ (1), 934.
terça, s.f.terça (1), 700.

tesa, adj. tesas (1), 146.
testo, adj.698 (1)- testos (1), 1024.
testo, s.m. testo (3), 389, 391, 423.
tez, s.f. tez (1), 1148.
tigela, s.f. tegela (1), 266 - tegellas (1), 678 - tejalla (1), 13 - tigela (3), 434, 626, 1047 - tigella (6), 33, 37, 690, 719, 727, 732 - tigellas (2), 670, 682 - tigelynha (1), 624 - tijela (1), 440 - tijella (2), 267, 520 - tygela (3), 431, 437, 469 - tyjela (1), 402.
tigelada, s.f. tigellada (1), 30 - tigelladas (2), 661, 695 - tillegadas (1), 659 - tigelada (1), 450 - tigeladas (1), 634 - tjgelada (1), 633 - Tigelada (1), 620.
tirar, v. tiradas (1), 563 - tirados (4), 18, 836, 837, 853 - tiralaam (1), 221 - tiralaão (1), 1111 - tiralaeis (1), 43 - tiralas (1), 467 - tiralheão (1), 981 - tirallasão (1), 481 - tiraloeis (3), 582, 604, 1139 - tiralosão (1), 1198 - tiraloseis (1), 488 - tirar (3), 85, 466, 562 - tiraraõ (1), 297 - tirarã (3), 992, 1083, 1131 - tirarão (1), 1049 - tirarẽ (3), 1006, 1059, 1087 - tirarlheam (2), 197, 265 - tirarlheão (1), 1025 - tiremnas (1), 730 - tirẽ (8), 587, 874, 924, 942, 1055, 1119, 1152, 1411 - tirẽlhe (1), 877 - tirẽno (3), 1183, 1391, 1406 - tirẽnos (1), 1398 - tyraloshão (1), 614 - tyrar (1), 462 - tyrẽ (1), 776.
titela, s.f. titelas (1), 174 - titellas (1), 177.
toalha, s.f. toalha (3), 151, 1040, 1277.
todo, pron. todo (9), 143, 437, 836, 858, 877, 884, 981, 1003, 1189 - todos (6), 511, 663, 669, 832, 875, 1244 - toda (10), 74, 185, 198, 326, 353, 968, 1095, 1159, 1183, 1374 - todas (6), 704, 728, 788, 940, 945, 1025 - todalas (1), 982.
tomar, v. tomada (1), 320 - tomaloão (1), 1038 - tomalosão (1), 1024 - toman (1), 348 - tomar (4), 191, 1253, 1261, 1268 - tomaram (4), 154, 157, 663, 1248 - tomaraõ (18), 200, 214, 252, 265, 305, 318, 357, 359, 363, 365, 373, 377, 382, 411, 445, 451, 456, 457 - tomaras (1), 195 - tomarã (5), 623, 825, 1046, 1091, 1095 - tomarão (26), 4, 31, 34, 86, 109, 134, 171, 204, 241, 275, 290, 401, 474, 530, 531, 591, 621, 895, 976, 1042, 1093, 1191, 1228, 1299, 1379, 1430 - tomareis (13), 45, 47, 60, 67, 70, 74, 83, 124, 534, 540, 559, 641, 1138 - tomarejs (2), 572, 597 - tomares (3), 223, 257, 446 - tomay (2), 245, 1147 - tome (1), 682 - tomem (2), 678, 698 - tomẽ (10), 159, 866, 939, 1186, 1254, 1362, 1396, 1413, 1421, 1427.
tornar, v. tornados (1), 262 - tornala (1), 282 - tornalaão (1), 1081 - tornalaes (1), 232 - tornalasão (1), 812 - tornalo (1), 463 - tornaloão (3), 790, 1250, 1381 - tornar (1), 57 - tornarão (1), 955 - tornem (2), 1244, 1256 - tornemnas (1), 689 - tornemno (1), 186 - tornenas (1), 1394 - tornẽ (8), 163, 165, 965, 997, 1054, 1058, 1187, 1408 - tornẽas (1), 971 - tornẽna (1), 163 - tornẽno (1), 189 - tornẽnos (4), 832, 843, 878, 1395.
torrar, v. torada (1), 1283.
torta, s.f. tortora (1), 213.
tostado, adj. tostadas (1), 730.
tostão, s.m.tostão (1), 987.
toucinho, s.m. toucinho (13), 5, 51, 120, 202, 291, 307, 349, 352, 387, 433, 433, 436, 452.
trabalho, s.m.trabalho (1), 105.
través, s.m.trauẽs (1), 1063.
trazer, v. tragão (1), 733 - tralosão (1), 1199 - trazeloeis (1), 1145 - trazer (1), 998.
três, num. tres (22), 154, 532, 573, 702, 763, 814, 880, 881, 883, 906, 994, 996, 998, 999, 1002, 1063, 1097, 1100, 1111, 1200, 1215, 1267.
trigo, s.m.trigo (1), 707 - tryguo (1), 1362.
trinta, num. trinta (1), 662.
tripa, s.f. tripa (1), 266.
tudo, pron. tudo (20), 11, 37, 48, 52, 70, 79, 90, 99, 128, 520, 524, 599, 623, 673, 705, 1222, 1304, 1331, 1425, 1432.
tufar, v.tufe (1), 717.
tutanos, s.m.tutanos (9), 82, 86, 91, 99, 194, 322, 535, 539, 544.

-U-

um, num. huã (37), 187, 200, 205, 212, 216, 217, 222, 224, 224, 231, 244, 255, 257, 266, 301, 303, 335, 339, 339, 349, 360, 378, 382, 385, 386, 391, 413, 416, 424, 434, 435, 436, 451, 455, 465, 469, 485 - huãs (6), 63, 349, 378, 398, 444, 448 - hum (1), 985 - huma (1), 484 - huuã (3), 94, 126, 184 - huuãs (2), 130, 135 - huum (1), 502 - huũ (22), 61, 62, 113, 116, 152, 153, 181, 502, 567, 569, 574, 605, 649, 653, 746, 751, 760, 790, 825, 934, 937, 942 - huũa (39), 7, 12, 31, 33, 34, 37, 45, 50, 67, 72, 101, 111, 116, 138, 473, 474, 476, 498, 520, 524, 536, 546, 552, 559, 564, 570, 571, 598, 598, 623, 624, 625, 626, 629, 805, 838, 840, 860, 1061 - huũas (1), 794 - huũs (1), 137 - hũ (40), 200, 218, 219, 220, 230, 256, 269, 270, 273, 298, 321, 330, 337, 364, 387, 389, 397, 408, 408, 423, 447, 456, 457, 458, 462, 674, 682, 683, 691, 710, 735, 753, 795, 846, 936, 1170, 1173, 1186, 1194, 1335 - hũa (57), 46, 299, 496, 499, 521, 526, 542, 640, 648, 661, 690, 704, 707, 719, 722, 726, 763, 812, 826, 829, 837, 891, 893, 939, 953, 954, 963, 978, 984, 1000, 1040, 1047, 1076, 1088, 1119, 1120, 1136, 1147, 1148, 1166, 1167, 1187, 1197, 1201, 1210, 1263, 1302, 1311, 1335, 1365, 1382, 1392, 1398, 1400, 1410, 1416, 1433 - hũas (4), 198, 307, 712, 939 - hũs (3), 259, 305, 421 - hũu (57), 79, 96, 125, 139, 158, 189, 475, 481, 500, 510, 547, 591, 593, 748, 767, 830, 839, 848, 868, 903, 905, 913, 927, 940, 953, 958, 960, 962, 983, 987, 992, 1016, 1018, 1028, 1079, 1082, 1085, 1132, 1137, 1142, 1164, 1174, 1226, 1254, 1282, 1308, 1321, 1323, 1351, 1363, 1363, 1366, 1368, 1403, 1406, 1415, 1433 - hũua (32), 83, 87, 96, 120, 148, 151, 171, 550, 818, 820, 842, 867, 936, 943, 964, 988, 992, 1075, 1096, 1104, 1107, 1109, 1133, 1148, 1236, 1276, 1277, 1288, 1370, 1373, 1396, 1423 - hũus (2), 944, 1358 - hũũ (1), 879.

untar, v. vmtada (1), 1264 - hũtada (1), 327.

-V-

vaca, s.f. vaca (1), 4 - vaqua (4), 275, 301, 312, 536 - vaquas (1), 388 - uaqua (1), 274.

vasilha, s.f. vasilha (2), 1008, 1205 - vazilha (2), 765, 791 - Vasylha (2), 913, 949.

veia, s.f. veas (2), 982, 1026 - veos (2), 245, 247.

velho, adj. velho (1), 6.

vento, s.m. vemto (1), 1273 - vẽto (1), 1065.

verde, adj. verde (3), 48, 897, 980 - verdes (2), 824, 930 - Verdes (1), 806.

verdoengo, adj. verdoemgas (1), 742.

vermelho, adj. vermelha (1), 1154 - vrermelo (1), 1152.

vez, s.f.vez (6), 166, 774, 829, 854, 882, 957 - vezes (5), 709, 763, 1016, 1111, 1411 - Vez (1), 818 - Vezes (2), 785, 995.

Vilhana, s.f.Vilhana (1), 660 - Vylhana (1), 697.

vinagre, s.m. vinagre (7), 40, 272, 281, 285, 293, 375, 453 - vynagre (1), 359 - uinagre (1), 395.

vinho, s.m.vinho (1), 1369.

vinte, num. vimte (1), 155.

vir, v. venham (1), 1344.

virar, v. virada (1), 232 - vjralaes (1), 230.

virtude, s.f. vertude (1), 185.

volta, s.f. volta (2), 339, 424 - voltas (3), 728, 1267, 1271.

vos, pron. uos (1), 229.

-X-

Ximenes, s.f. ximenes (1), 1124.

-Y-

Ysabel, s.f.Ysabell (1), 696.