UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGÜÍSTICOS,
LITERÁRIOS E TRADUTOLÓGICOS EM FRANCÊS

LARA BORRIERO MILANI

**Para compreender *Le Viandier*: do estudo do livro
medieval de receitas à elaboração de um glossário
verbal culinário**

São Paulo
2010

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGÜÍSTICOS,
LITERÁRIOS E TRADUTOLÓGICOS EM FRANCÊS

**Para compreender *Le Viandier*: do estudo do livro
medieval de receitas à elaboração de um glossário
verbal culinário**

Lara Borriero Milani

Dissertação apresentada ao Programa
de Pós-Graduação em Estudos
Linguísticos, Literários e
Tradutológicos em Francês do
Departamento de Letras Modernas da
Faculdade de Filosofia, Letras e
Ciências Humanas da Universidade
de São Paulo para obtenção do título
de Mestre em Letras.

Orientadora: Profa. Dra. Cristina Moerbeck Casadei Pietraróia

São Paulo
2010

*Para minha mãe, Maria Cecília,
que desde cedo me ensinou o gosto pelas Letras.*

*Para meu pai, Artêmio,
que teve pouco tempo para me ensinar muito.*

*Para meu companheiro, Marcelo,
que sempre compreendeu meu amor pelo conhecimento.*

*Para meu bebê, Giuseppe,
que com chutes e mexidas participou ativamente do término desta dissertação.*

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, Profa. Dra. Cristina Moerbeck Casadei Pietraróia, pelo interesse, respeito, bom humor e apoio nos momentos finais.

À Profa. Dra. Adriana Zavaglia, pela leitura crítica e precisa e pelos comentários pertinentes.

À Profa. Dra. Ligia Fonseca Ferreira, pela oportunidade de fazer nascer o projeto que deu origem a esta dissertação.

À Profa. Dra. Paola Giustina Baccin, pelas sugestões preciosas para o embrião do glossário aqui apresentado.

RESUMO

MILANI, L. B. **Para compreender *Le Viandier*: do estudo do livro medieval de receitas à elaboração de um glossário verbal culinário**. 2010. 203 f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2010.

Le Viandier é considerado o primeiro livro de cozinha impresso na França, por volta de 1486. Sua história é complexa e envolve vários manuscritos, com importantes diferenças entre si. Mesmo a autoria do livro, atribuída a Taillevent, é contestada, já que o primeiro manuscrito de que se tem notícia data de quando esse autor era ainda criança. Toda essa problemática se une ao contexto medieval, que, com seus ritos e preceitos, faz dessa rica fonte textual um desafio para quem deseja conhecê-la. Compreender esse texto medieval exige do leitor ferramentas que o auxiliem não somente a entrar no universo da culinária do século XV mas também a entender aspectos linguísticos próprios à obra. Para isso, partiu-se de um estudo aprofundado do *Viandier*, em que as técnicas e os procedimentos culinários mostraram-se essenciais para a compreensão das receitas e deram origem à elaboração de um glossário verbal culinário. Tal glossário exigiu o estudo de questões teóricas e metodológicas no campo da Terminologia e uma pesquisa detalhada em obras de referência e dicionários especializados. O primeiro resultado desse trabalho de análise foram 92 fichas terminológicas, que por sua vez constituíram a base do glossário verbal culinário aqui apresentado.

Palavras-chave: Idade Média, *Le Viandier*, Taillevent, livros de cozinha, terminologia verbal culinária, glossário terminológico

RÉSUMÉ

MILANI, L. B. **Pour comprendre *Le Viandier*: de l'étude du livre médiéval de recettes à l'élaboration d'un glossaire verbal culinaire.** 2010. 203 f. Mémoire (Master 2) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2010.

Le Viandier est considéré comme le premier livre de cuisine imprimé en France, vers 1486. Son histoire est complexe et comprend plusieurs manuscrits, qui ont des différences importantes entre eux. Même la composition du livre, attribuée à Taillevent, est contestée, puisque le premier manuscrit dont on dispose date de l'enfance de cet auteur. À cette problématique s'ajoute le contexte médiéval, qui, avec ses rites et préceptes, fait de cette riche source textuelle un défi pour ceux qui désirent mieux la connaître. Comprendre ce texte médiéval exige du lecteur des outils lui permettant non seulement de rentrer dans l'univers de la cuisine du XV^{ème} siècle mais aussi de maîtriser certains aspects linguistiques de l'ouvrage en question. Pour cela, on est parti d'une étude approfondie du *Viandier*, où les techniques et les procédés culinaires se sont avérés essentiels pour la compréhension des recettes, donnant ainsi origine à l'élaboration d'un glossaire verbal culinaire. Ce glossaire a exigé le travail sur des questions théoriques et méthodologiques liées à la Terminologie et une recherche détaillée dans des ouvrages de référence et dictionnaires spécialisés. Le premier résultat de ce travail d'analyse a été réuni en 92 fiches terminologiques, qui, à leur tour, ont constitué la base du glossaire verbal culinaire ici présenté.

Mots-clé: Moyen Âge, *Le Viandier*, Taillevent, livres de cuisine, terminologie verbale culinaire, glossaire terminologique

Sumário

Introdução.....	1
Capítulo 1 – O contexto histórico do <i>Viandier</i>	8
1.1 Sobre a Idade Média.....	9
1.2 Prescrição, restrição e prestígio alimentar	14
1.2.1 Restrição e prescrição religiosa.....	14
1.2.2 Restrição e prescrição dietética.....	17
1.2.3 Restrição e prescrição social	21
1.3 Sobre os livros medievais de cozinha	24
Capítulo 2 – Uma obra plural.....	26
2.1 Os múltiplos <i>Viandiers</i>	27
Manuscrito de Sion (Suíça)	30
Manuscrito da Biblioteca Nacional da França (Paris, França)	31
Manuscrito da Murhardsche Bibliothek der Stadt (Kassel, Alemanha).....	33
Manuscrito da Biblioteca Mazarine (França)	33
Manuscrito da Biblioteca Apostolica Vaticana (Vaticano)	34
<i>A editio princeps</i>	34
2.2 Guillaume Tirel, dito Taillevent.....	36
2.3 As funções do livro de cozinha	39
2.4 Ler o <i>Viandier</i> na Idade Média	40
2.5 Ler o <i>Viandier</i> hoje.....	46
2.6 Por que ler o <i>Viandier</i> hoje	47
Capítulo 3 – Ingredientes para um glossário	49
3.1 Fundamentação teórica.....	51
3.2 Metodologia.....	60
3.3 Alguns exemplos de fichas.....	67
Capítulo 4 – O glossário	79
4.1 Análise dos problemas	80

4.1.1	Particípio ou imperativo?	80
4.1.2	O verbo <i>plumer</i>	83
4.1.3	Verbos ou sentidos extintos	85
4.1.4	Diferentes grafias	87
4.1.5	Os verbos de maior ocorrência.....	89
4.2	Glossário de verbos do <i>Viandier</i>	89
Conclusão		107
Bibliografia		110
Anexo 1		116
Anexo 2		118
Anexo 3		129
Anexo 4		194

Introdução

Falar de receitas de cozinha é mergulhar num caleidoscópio. As tradições são diversas e têm múltiplas origens – a cultura de um povo, de um país ou região, de uma família; os limites impostos pelo clima e pelo solo; a presença ou a ausência de determinados produtos e, por consequência, a oferta e a procura destes; o valor simbólico, afetivo, religioso e medicinal de certos ingredientes; os tabus alimentares.

Do mesmo modo, são muitas as possibilidades de transmissão dessas tradições culinárias. Se hoje há uma predominância do registro escrito – dos cadernos de receitas passados de geração em geração aos livros que enchem as prateleiras das livrarias, passando por revistas, *sites* e *blogs* especializados –, isso não significa que a transmissão oral tenha sido totalmente deixada de lado, afinal, quem cozinha tem um repertório, ainda que mínimo, de receitas “de cabeça”, ou seja, aquelas que não possuem registro escrito e são passadas oralmente, seguindo um processo de escuta ou observação, memorização e repetição. Vale-se também desse método a maioria dos programas de culinária exibidos na TV aberta. O espectador, em geral, aprende pela observação uma série de truques e técnicas de preparo, acrescentando a isso a possibilidade de anotar a receita, que é reproduzida na forma de texto escrito na tela. É interessante notar que, nesse caso, a receita escrita se resume aos ingredientes, cabendo a quem assiste ao programa memorizar ou anotar livremente (baseando-se apenas na observação) o modo de preparo. Ainda sobre programas de TV, há os que não apresentam nem sequer a versão escrita dos ingredientes. Nessa categoria estão a maioria dos programas de culinária exibidos na TV paga, produzidos em grande parte nos Estados Unidos e em países da Europa. Ao espectador desses programas cabe anotar livremente (ou memorizar) os ingredientes e o modo de preparo. Essa proposta difere dos programas tradicionais, que oferecem receitas prontas, e dá ao espectador mais liberdade e chance de criar, pois não lida com modelos fixos.

Na verdade, esse último exemplo não tem nada de inovador se tivermos em mente o modo como são ensinadas as receitas básicas da cozinha do dia a dia – o aprendiz de culinária deve memorizar (ou anotar) ingredientes e preparo, de

modo tão livre como o fazem os telespectadores, e servir-se dessas observações para reproduzir com êxito as receitas aprendidas.

Esse tipo de atitude, típica de todos os que adquirem uma habilidade ou uma profissão, sempre existiu. Provavelmente, desde tempos remotos, era dessa forma que as mães transmitiam às filhas as receitas caseiras familiares, e certamente era dessa maneira que os cozinheiros medievais passavam conhecimento a seus aprendizes.

Lado a lado, portanto, convivem essas tradições e transmissões, embora em maiores ou menores proporções, dependendo do contexto. Assim, se nosso olhar se deslocar deste tempo e focar a Idade Média, veremos o caleidoscópio tomar outras formas e cores, sem que elas nos sejam, entretanto, totalmente alheias.

Le Viandier, obra capital da Idade Média, é considerado o primeiro livro exclusivamente de receitas a ser impresso na França. A palavra *viande* não tem o significado de hoje (carne), pois reserva ainda seu sentido latino, ou seja, refere-se a alimento em geral. O livro, portanto, é um compêndio que ensina a preparar vários alimentos.

A autoria do *Viandier*, atribuída a Taillevent, é discutível e consiste em mais uma questão a ser analisada para compreender a história dessa obra, muito citada mas pouco conhecida.

Antes de ser impresso, *Le Viandier* já fazia sucesso, tendo sido copiado várias vezes. Esses manuscritos, entretanto, não eram cópias exatas umas das outras, mas sim reescrituras às quais se suprimiam e se acrescentavam trechos. O resultado é uma multiplicidade de textos, todos diversos entre si, como veremos a seguir.

De início, o texto parece hermético e ao mesmo tempo repetitivo, mas aos poucos se revela uma fonte valiosa para pesquisa, plena de particularidades linguísticas – por exemplo, as variações ortográficas de um mesmo termo.

Como reflexo da minha profissão de revisora e do consequente interesse pelas minúcias da língua (seja ela a francesa ou a portuguesa), tais particularidades me chamaram a atenção, e o recorte da pesquisa recaiu sobre a linguagem. Como tornar esse texto “legível” àqueles que se interessassem pelo tema?

Essa pergunta atrelou-se diretamente a outra, sem a qual seria impossível desvendar o *Viandier*: o que os aspectos socioculturais nos revelam sobre a obra? Essa segunda questão levou-me ao estudo dos significados das escolhas dos ingredientes e das receitas do *Viandier*, assim como do universo religioso que regia as práticas culinárias da época e impunha restrições alimentares, como durante a Quaresma.

Consequentemente, cheguei ao estudo da terminologia empregada no livro. Contribuíram para isso as disciplinas da pós-graduação Leitura em Língua Estrangeira: Aspectos Práticos e Teóricos, ministrada pela professora doutora Cristina M. Casadei Pietraroia, e Presença da Língua Italiana na Cultura e na Terminologia Gastronômica Brasileira: Análise e um Modelo de Glossário, ministrada pela professora doutora Paola Giustina Baccin.

Durante a primeira, apliquei um método de leitura do *Viandier* (ver capítulo 2) e, assim, pude visualizar isoladamente cada termo do texto. Esse exercício deu dimensão da riqueza da terminologia empregada, já plena de termos e expressões específicas do universo da culinária, e de como o texto havia sido construído. Pude também notar como certos vocábulos e estruturas frasais se repetem, como se fossem fórmulas, o que ainda prevalece no modo de escrever receitas.

Durante a segunda, iniciei o exercício de construção de um glossário francês-português do *Viandier*, com o intuito de oferecer, a quem deseje lê-lo, uma ferramenta facilitadora. Esse processo determinou definitivamente os rumos da dissertação.

De todas as versões disponíveis do *Viandier*, a *editio princeps* de 1486 é a única a ter uma cópia fac-similar, publicada pela editora francesa Manucius. Nas páginas pares do livro, há o fac-símile em caracteres góticos e, nas ímpares, uma transcrição em caracteres atuais¹. A proposta da edição dirigida por Philip e Mary Hyman (2001) foi manter o texto original, mesmo quando transcrito em caracteres atuais. Nessa passagem, a linguagem medieval foi preservada, mas foram eliminadas as abreviaturas e foram inseridos alguns acentos e uma pontuação mínima, a fim de facilitar a leitura do texto, o que de fato acontece. No entanto, verificaram-se alguns erros de digitação e mesmo casos de acentuação arbitrária, que serão analisados posteriormente. Desse modo, não se optou pelo texto transcrito, pois essas falhas prejudicariam a pesquisa, já que o foco é a língua francesa e, conseqüentemente, aspectos ortográficos legítimos são cruciais.

Esse critério de escolha foi aplicado às demais edições modernas publicadas, todas elas adaptações do texto medieval para caracteres atuais. Tanto a edição de Jérôme Pichon e Georges Vicaire (1892), que reproduz o manuscrito da Biblioteca Nacional da França, quanto a de Terence Scully (1988), que contém o manuscrito da Biblioteca de Sion (Suíça), o da Biblioteca Mazarine (Paris), o da Biblioteca Nacional da França e o da Biblioteca do Vaticano, acentuam as palavras, por exemplo – o que não era feito nas versões reproduzidas por eles.

Seguindo esse critério, foi delimitada como fonte a edição fac-similar da primeira impressão do *Viandier*, de 1486, dirigida por Philip e Mary Hyman e publicada pela Manucius, por ser a única que apresenta o texto original.

Depois de decidida a fonte, definiu-se o objetivo deste trabalho – a elaboração de um glossário francês-português da *editio princeps* do livro *Le Viandier*, a ser escolhido entre quatro campos semânticos: 1. ingredientes, 2. utensílios, 3. unidades de medida e 4. técnicas e procedimentos (expressos por

¹ No Anexo 1 há uma reprodução de uma página da edição da Manucius.

verbos). Optou-se por este último, já que os verbos são fundamentais para compreender o modo de preparo dos pratos. Além disso, eles dão coerência aos outros campos, que não poderiam ser analisados independentemente, e formam o “esqueleto” do texto, ou seja, são eles que dão estrutura à receita.

Os “verbos culinários” somaram 92 e, para estudar cada um deles, foram criadas fichas terminológicas, que constituíram o núcleo a partir do qual foi possível extrair o glossário. Desse trabalho, resultou o glossário propriamente dito e a análise dos problemas surgidos no processo de pesquisa e coleta para a elaboração das fichas, o que foi detalhado no capítulo 4 desta dissertação. Antes de chegar a esse resultado, entretanto, foi necessário conhecer o contexto em que surgiu o *Viandier*, assim como suas especificidades – assuntos tratados nos capítulos 1 e 2 –, e definir os aspectos teóricos e metodológicos referentes à terminologia empregada na obra estudada, expostos no capítulo 3.

Devo dizer ainda que, nesse período de pesquisas sobre a cozinha e o texto medievais, houve momentos em que me questionei sobre o valor disso tudo, ou seja, sobre a ideia aparentemente insana de pesquisar um assunto, um livro e uma língua tão distantes no tempo e no espaço. Em relação a essas dúvidas, foi-me esclarecedor (para não dizer libertador) assistir a um colóquio internacional realizado em São Paulo pelo Leme (Laboratório de Estudos Medievais), em maio de 2008, cujo tema era “Por que estudar a Idade Média no século XXI?”. Na conferência de abertura, o professor Julien Demade, do Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), da França, criticou duramente o utilitarismo vigente não só nas sociedades ocidentais (incluindo o Brasil) como também nas universidades e nos institutos de pesquisa. A necessidade de saber os porquês de estudar determinados temas implica a obrigatoriedade de justificar a utilidade desses estudos. De modo provocativo, Demade reforçou a inutilidade de estudar a Idade Média e questionou por que não se deve estudar o que não tem utilidade. Segundo ele, o estudo desse período justifica-se por si só, ou, melhor ainda, pelo amor ao conhecimento e à liberdade e pelo prazer de exercer essa atividade. Assim, fez de seu discurso um ato de recusa da abordagem utilitarista.

Inspirei-me nessa fala para, em parte, justificar meu apreço pela culinária e pela Idade Média, apesar de esta pesquisa ser centrada em um glossário, cuja função utilitarista é inegável. Mesmo assim, essa função utilitarista nada mais é que uma tentativa de tornar o *Viandier* mais palatável a todos os que compartilhem do meu apreço, ou que desejem pesquisar esse período e esse aspecto da história da humanidade.

Capítulo 1 – O contexto histórico do *Viandier*

1.1 Sobre a Idade Média

O período que se convencionou chamar Idade Média vai do século V ao XV. É impossível falar em “uma” Idade Média, visto que são mil anos; por isso, costuma-se dividi-la em Alta Idade Média (séculos V-X), Idade Média Central (X-XIII) e Baixa Idade Média (XIII-XV)².

Na Europa ocidental, que é o espaço referencial deste trabalho, o primeiro período caracterizou-se, em linhas gerais, pelo fim da hegemonia do Império Romano, pela instalação dos bárbaros e pela fragmentação dos territórios, o que configurou um novo mapa do Ocidente. Essas mudanças atingiram as estruturas sociais, administrativas e políticas, e também a esfera religiosa, com o fortalecimento do cristianismo.

Na Alta Idade Média, a mudança de costumes também se refletiu nos hábitos alimentares. Segundo Massimo Montanari (2003), a cultura romana valorizava os espaços cultivados, baseando-se na tríade grãos-uvras-olivas, enriquecida com vegetais, queijo (sobretudo de ovelha) e quantidades moderadas de carne. A cultura bárbara, por outro lado, tinha forte predileção pela exploração da natureza selvagem e inculta da floresta, focada na caça e na pesca, na colheita de frutos selvagens e na criação selvagem (principalmente de porcos) nos bosques.

Se para os povos celtas e germânicos a carne era o valor alimentar de maior importância, para gregos e romanos esse valor era dado ao pão e à polenta. Outras diferenças de consumo também eram verificadas em relação às bebidas e aos alimentos gordurosos: cidra (feita de frutos silvestres), cerveja, manteiga e toucinho, para os bárbaros; vinho e azeite, para os romanos.

Quando esses povos entraram em contato, no contexto das invasões bárbaras, o que se viu foi uma certa aproximação, “graças a um duplo processo de integração – que se iniciou entre os séculos 5 e 6 e amadureceu nos séculos seguintes” (MONTANARI, 2003, p. 25). Por influência bárbara, a carne passou a

² Parto aqui da divisão seguida por Jacques Le Goff (2005), em *A civilização do Ocidente medieval*.

ser o alimento mais valorizado, e a frugalidade típica de gregos e romanos deu lugar ao “grande comedor”, um personagem de imagem positiva na cultura celta e germânica.

Obviamente a oferta de alimentos nem sempre era constante e não atingia os camponeses, por exemplo, que praticavam a comilança em ocasiões ou festas especiais e, fora desses períodos, contentavam-se em sonhar com ela – na literatura, algum tempo depois, o imaginário popular criaria, para realizar esse desejo da abundância de comida, lugares fabulosos, como a Cocanha, onde choviam pudins quentes e corriam rios de vinho.

É importante registrar, também, que nem sempre houve integração das culturas alimentares, e parte disso se verifica ainda hoje na França – o norte, com predomínio do consumo de cerveja e cidra, carne, manteiga e toucinho, em oposição ao sul, cuja alimentação mediterrânea se baseia, como no tempo dos romanos, em azeite, vinho, legumes e porções moderadas de carne.

A transição do século VIII para o IX assistiu ao nascimento do Império Carolíngio, uma estrutura administrativa unificada e organizada, em que se estimulavam o uso da escrita e o aperfeiçoamento dos oficiais reais, que por sua vez foram os elementos constituintes do Renascimento Carolíngio. Após a morte de Carlos Magno, em 814, “a grandiosa construção carolíngia” desorganizou-se rapidamente em consequência de inimigos externos (novos invasores) e fatores internos de desagregação (LE GOFF, 2005). Entretanto, certos valores dessa época passariam a ser decisivos e permanentes no mundo medieval:

A base do poder será cada vez mais a posse da terra, e seu fundamento moral será a fidelidade, a fé, que substituirão por muito tempo as virtudes cívicas greco-romanas. O homem da Antiguidade devia ser justo ou reto, enquanto o homem da Idade Média deverá ser fiel. (LE GOFF, 2005, p. 52)

Desse modo, o homem medieval passaria a depender cada vez mais de seu senhor, e ambos, da terra. Essa mudança de valores afetou diretamente a alimentação, como bem demonstra Montanari (2003, p. 63-64):

A limitação ou abolição dos direitos de uso sobre os espaços incultos [bosques e florestas] [...] é um acontecimento de importância decisiva na história da alimentação. Dele derivou uma substancial dissensão do regime alimentar: a definição da diferenciação social do alimento [...] num sentido muito mais qualitativo. A alimentação das classes inferiores baseou-se preponderantemente desde então em alimentos de origem vegetal (cereais e verduras), enquanto o consumo de carne (sobretudo a carne de caça e a carne fresca; mas também a carne em geral) começou a tornar-se um privilégio e foi considerado cada vez mais claramente como um *status-symbol* [figura 1]. Em um certo sentido podemos dizer que a antiga oposição entre alimentos de origem animal e de origem vegetal, indicativa das diversas *civilizações* alimentares, passava a ser proposta com um significado marcadamente *social*. Foi esta a nova linguagem alimentar que os europeus falaram do século 11 em diante, com crescente clareza e consciência.

Figura 1. A caça, com a limitação dos direitos de uso da floresta, passou a ser privilégio da nobreza, como mostra esta imagem do *Livre de chasse de Gaston Phébus*, século XIV.

É importante ressaltar que esse cenário se manteve durante séculos no espaço europeu, estendendo-se inclusive à época do *Viandier*, cuja quantidade de receitas à base de carne reflete a preferência por esse alimento como marca de distinção social.

A Baixa Idade Média foi marcada pelo crescimento econômico e urbano de um lado, e pela desaceleração da expansão agrária e da restrição de terrenos para cultivo, de outro. Esse desequilíbrio entre aumento demográfico e crescimento produtivo muitas vezes resultou em crises de fome que, ao lado de epidemias de peste, assombraram o século XIV. Passado o período maior de crise, entretanto, é provável que o consumo de carne tenha crescido de forma geral, também para as camadas inferiores da sociedade (MONTANARI, 2003). Mesmo assim, a diferenciação social persistiu – não mais pela simples possibilidade de comer carne, mas sim pelo tipo de carne que se comia: porco salgado para todos (cidadinos e camponeses); boi, bezerro e vitela (a mais cara e exclusiva do mercado) para quem podia consumi-las.

O refinamento na escolha das carnes teve também sua contrapartida nas maneiras de comer: entre os séculos XIV e XVI, o modo de vida urbano englobou códigos de comportamento cada vez mais complexos, o que incluiu novos hábitos à mesa, que iam, por exemplo, desde o respeito a uma hierarquia de alimentos até o estabelecimento de rituais de serviço (figura 2).

É nesse contexto de fins da Idade Média, marcadamente urbano e aristocrático, que se insere o *Viandier*, com preferências alimentares que o

Figura 2. Na imagem, extraída de *Les grandes chroniques de France* (1460), os refinamentos à mesa incluem cornetas na hora de servir os pratos.

distinguem socialmente como um registro da alimentação real palaciana, com refinamentos gastronômicos, como o uso de grande variedade de especiarias, e com extravagâncias dignas de um banquete-espetáculo, como servir um pavão coberto com suas penas.³

Essas preferências estão diretamente ligadas aos conceitos de prescrição, restrição e prestígio alimentar, como veremos a seguir.

³ É importante ressaltar, entretanto, que as receitas de pavão e cisne recobertos por suas próprias penas só aparecem nos manuscritos, e não na versão impressa. Um motivo que pode ter levado a essa supressão pode ter sido a tentativa de excluir do conjunto de receitas aquelas consideradas menos práticas, ou mesmo em desuso.

1.2 Prescrição, restrição e prestígio alimentar

Restrição e prescrição são dois conceitos-chave para entender as receitas do *Viandier*. Ambos são indissociáveis, pois a partir do instante em que há a imposição – seja religiosa, medicinal ou social – da restrição, em contrapartida há a prescrição, ainda que implícita ou indireta, do que substituirá aquilo que foi proibido. Por isso, para mergulhar nesses conceitos, devem-se compreender determinados valores cristãos da sociedade medieval, mas também ter em vista regras de dietética, de comportamento e de distinção social.

A fim de melhor sistematizar este estudo, é preciso desmembrar as restrições e as prescrições alimentares do *Viandier* em três frentes distintas – a religiosa, ligada aos ritos católicos, a dietética, ligada aos preceitos da medicina da época, e a social, reveladora de hierarquias bem determinadas.

1.2.1 Restrição e prescrição religiosa

A restrição religiosa envolve sobretudo o jejum ou a abstinência, principalmente de carne (com exceção de peixe), nos dias santos. Segundo Massimo Montanari (1995), essa interdição resulta de uma interpretação “literal” do episódio em que Adão come o fruto proibido e é expulso, juntamente com Eva, do Paraíso – muitos escritores do início da Idade Média, como Gregório Magno, João Cassiano e Alcuíno, para citar alguns exemplos, equipararam a culpa de Adão ao pecado da gula. Essa singular interpretação da passagem bíblica é extremamente significativa e resulta no interesse da cultura cristã pela alimentação, colocando-a como um problema central para a conquista da salvação. Comer é necessário, mas, quando desperta o prazer, enfraquece o espírito. E o caminho dos prazeres sensoriais leva ao do pecado (figura 3). Portanto, só a virtude do jejum e da abstinência combate o vício da gula.

Nesse raciocínio, a carne é o ingrediente que mais se associa à luxúria – o pecado, por excelência, mais ligado à gula. A carne-alimento não é considerada má em si mesma, mas é condenada por estimular a sensualidade da carne-corpo. Essa correspondência se tornou uma obsessão de certa parte da sociedade cristã, principalmente entre os monges, o que fez do consumo desse ingrediente a principal restrição alimentar medieval. De acordo com Jacques Le Goff, em *O imaginário medieval*, no âmbito do monaquismo do século V, quando se formou a lista dos pecados capitais, ou mortais, a luxúria e a gula vinham, muitas vezes, juntas. “A luxúria”, afirma, “nascia, com grande frequência, do excesso de comida e bebida...” (LE GOFF, 1994, p. 162).

Figura 3. No Inferno, os gulosos são obrigados a comer eternamente alimentos repulsivos: sapos, escorpiões, aranhas e cobras. Imagem do *Livre de prières de Philippe le Bon*, século XV.

O mais importante período de proibição ao consumo de carne era – e ainda é, para muitos adeptos do catolicismo – a Quaresma, ou seja, os 40 dias que se seguem à Quarta-Feira de Cinzas e culminam no Domingo de Páscoa. A prática da Quaresma data do século IV e sua duração está baseada no símbolo do número 40 na Bíblia: os 40 dias do Dilúvio, os 40 anos de peregrinação do povo judeu pelo deserto, os 40 dias de Moisés e de Elias na montanha, os 40 dias de Jesus no deserto. Para os fiéis, é um tempo de penitência pelos pecados.

No *Viandier* há um capítulo, intitulado “Viandes et potages de caresme”, dedicado a sugestões do que comer nesse período religioso. Além da óbvia ausência de carne (inclusive da banha de porco, largamente citada nas outras receitas da obra), é válido notar a parcimônia no uso dos temperos, contrapondo as receitas da Quaresma às demais, nas quais são muito usados. Parece que a característica que mais sobressai é a suavidade de sabores, o que não é suficiente para apontar alguma regularidade, dado o número restrito de receitas, mas, em compensação, pode dar provas do sacrifício que o fiel fazia a seguir essa dieta religiosa – abrir mão de uma comida habitualmente carregada nas especiarias não deve ter sido tarefa fácil para quem estava tão acostumado a elas. Ademais, a abstinência de carne e o consumo reduzido de especiarias deveriam implicar certa humildade, pois significavam deixar temporariamente de lado dois fortes símbolos de poder ligados à alimentação, sobretudo no caso do primeiro, como veremos adiante.

Se por um lado é possível enxergar a restrição, a diminuição ou a ausência de certos ingredientes durante a Quaresma, por outro há a sugestão (entendida aqui como prescrição⁴) do consumo de outros que substituam os proibidos. É aqui que entram vegetais, peixes, frutos do mar e queijo – alimentos diretamente associados a esse período de penitência cristã.

Deve-se acrescentar que, além da Quaresma, o homem cristão medieval tinha mais cerca de 110 dias de penitência ligada ao jejum e à abstinência, incluindo todas as sextas-feiras (mesmo fora da Semana Santa), o Advento, que precede o Natal, e outros dias santos – o que, no total, fazia com que a população fosse grande consumidora de peixes em geral (secos e salgados, para as mesas mais modestas; frescos, para as abastadas).

Talvez venha em parte daí a utopia da Cocanha, terra imaginária com a qual sonhava o homem medieval – nesse lugar maravilhoso há quatro Páscoas e

⁴ No dicionário Houaiss, uma das acepções de “prescrição” é “aquilo que se recomenda praticar”.

quatro Natais por ano, mas só uma Quaresma a cada 20 anos, e mesmo nesses dias come-se carne... (FRANCO JÚNIOR, 1996).

Entretanto, é bom não se iludir com a suposta frugalidade dos dias santos: apesar da abstinência de alimentos proibidos, não há nada que prove que se comia pouco nesse período. Montanari destaca que a cultura monástica elaborou estratégias gastronômicas extremamente sofisticadas para suprir as privações da Quaresma:

Que valor de sacrifício pode ter, escreverá São Bernardo em seu requisitório contra os monges de Cluny, uma cozinha que tem dezenas e dezenas de maneiras de preparar ovos? Que valor de penitência pode ter, observará Abelardo, a procura de peixes extremamente refinados e preparados de acordo com receitas sofisticadas, muito mais raros e caros do que a simples carne? (MONTANARI, 2004, p. 299)

Vem daí, certamente, a fama de glutões dos monges... E seria diferente dentro da cozinha comandada por Taillevent?

1.2.2 Restrição e prescrição dietética

Compreender os conceitos de restrição e prescrição presentes no *Viandier* não é tarefa das mais fáceis. Em primeiro lugar, porque o livro não tem como objetivo tratar de medicina e dietética, mas sim de receitas de cozinha. Em segundo, porque a medicina da época envolve uma complexa dinâmica entre os humores e os alimentos.

O conceito de humores tem sua origem nos escritos hipocráticos, que por sua vez influenciaram as obras de Galeno (c. 129-c. 200) e de toda uma geração posterior de autores que tratariam da medicina. Segundo Hipócrates (c. 460-c. 377 a.C.), o corpo humano é constituído pela mistura de quatro “sucos”, ou humores: sangue, fleuma, bÍlis amarela e bÍlis negra (ou atrabÍlis). Cada um deles é associado às quatro qualidades fundamentais – quente, frio, seco e úmido – e

aos quatro elementos – fogo, ar, terra e água, respectivamente. No sangue predominam o quente e o úmido; na fleuma, o frio e o úmido; na bÍlis amarela, o seco e o quente; e na atrabÍlis, o seco e o frio. Embora todos os corpos humanos contenham os quatro humores e cada indivíduo seja diferente dos demais, há uma espécie de “tempero” desses elementos, de modo a formar os quatro principais temperamentos das pessoas: sanguíneo, fleumático, colérico e melancólico (CHAUI, 2002).

A doença é vista como o desequilÍbrio desses humores, ao passo que a saúde, consequência do equilíbrio. O papel da dietética hipocrática era, portanto, buscar a moderação nos hábitos da vida, visando ao equilíbrio físico. Nesse sentido, podia ser aplicada tanto aos doentes quanto aos sadios, por meio de hábitos capazes de restaurar e conservar a harmonia do corpo, entre eles a alimentação.

A teoria hipocrática teve vida longa e atravessou a Idade Média. Logo os humores foram associados às virtudes ou aos vícios: a sensualidade seria decorrente do excesso dos humores quente e úmido; já o ascetismo cristão poderia se beneficiar das qualidades frias e secas dos alimentos, um verdadeiro banho gelado nos impulsos carnavais (MONTANARI, 1995).

No entanto, o médico medieval Jacques Despars, na obra *Expositio supra librum Canonis Avicenne* (1498), que comenta o *Cânnon*, de Avicena (980-1037), escreve que, “de cada dez mil homens, não há um que siga essa regra”⁵ (*apud* GRMEK, 1995, p. 272). Essa afirmação poderia se estender também a todas as teorias médico-dietéticas apregoadas na Idade Média? Em parte sim, já que as prescrições hipocráticas e galênicas, por exemplo, recomendavam a sobriedade alimentar, nem de longe seguida pelo homem medieval de origem nobre e aristocrática. Ao contrário, comer muito demonstrava força e poder e foi um hábito herdado dos bárbaros ainda nos primórdios da Idade Média, como citado anteriormente. Tampouco há como saber se todas essas recomendações eram

⁵ Tradução minha neste e nos trechos seguintes. A citação original é transcrita em nota de rodapé: “sur dix mille hommes, il n’y en a pas un qui suive cette règle.”

seguidas no cotidiano – sobretudo no caso do *Viandier*, mais voltado para uma cozinha palaciana de exceção.

É provável que a combinação de alimentos, modos de cozimento e especiarias do *Viandier* tenha seguido os preceitos da dieta hipocrática. Apesar disso, não é possível estabelecer que determinada receita se relacione à cura de uma doença em especial por não haver tal menção no texto. Portanto, não existe uma prescrição médica clara, mas vale notar que o açúcar, considerado uma especiaria medicinal, era recomendado aos doentes, como nesta receita do capítulo “Viandes et potages de caresme”:

Commencement de poysson. Cuyt en eaue, ou soit, en huilles; affines amandes, de vostre boullon, prenes gingembre / deffaictes de vostre layt et dressez sur vostre grain⁶, quant il sera bouilly. *Et pour malades, il fault du sucre.*⁷ (HYMAN, 2004, p. 63) (Grifo meu.)

É interessante observar que nas receitas de Quaresma, como a acima, há parcimônia no uso das especiarias, empregadas em variedade e em quantidade menores em relação às outras receitas para os “dias gordos”.

O capão ou a galinha são alimentos recomendados para os doentes por serem de constituição delicada e de princípio humoral seco. Mas as aves em geral eram mais comuns nas mesas abastadas; nas mais humildes, restringiam-se aos dias de festa. Também vale notar que o açúcar, antes um produto caro, vendido a peso de ouro e em pequenas quantidades por boticários (CARNEIRO, 2005), já aparece com mais frequência na *editio princeps* do *Viandier*, o que não significa, ainda, sua popularização, que só viria a acontecer a partir do século XVI. Esses

⁶ *Grain*, nesse contexto, significa “the substantial part of a prepared dish, the principal solid ingredient” (a porção substancial de um alimento preparado, o principal ingrediente sólido) (SCULLY, 1988, p. 351). Por não ter equivalente em português, optei por usar, nas traduções que fiz de trechos do *Viandier*, “alimento”, “preparado” ou a palavra correspondente ao principal ingrediente sólido da receita.

⁷ “Inicialmente, peixe. Cozinhe em água ou em azeite; triture amêndoas, de seu caldo, pegue gengibre / dissolva em seu leite e sirva sobre seu peixe, quando estiver cozido. *E para os doentes, é necessário açúcar.*”

fatores confirmam que esse tipo de dieta era destinado às classes mais altas da sociedade, ou seja, às que tinham acesso a açúcar e a aves e peixes frescos.

Nas receitas do *Viandier*, prevalecem as carnes e o forte sabor das especiarias e dos ácidos (vinho, vinagre e agraço) – a combinação desses elementos, de acordo com Jean-Louis Flandrin (2004), não era fortuita, ao contrário, buscava o equilíbrio dos humores para a manutenção da saúde. Diante do consumo de toda sorte de carnes de animais selvagens, aves aquáticas, lampreias etc., o jeito era temperá-las com as especiarias certas de modo a corrigir seus “vícios”.

Para esse autor, a tese de que tão largo uso das especiarias era uma forma de distinção é boa, mas insuficiente. Além disso, “nunca bastou que um produto fosse raro para ser procurado [...]; é necessário também que seja considerado superior aos que podem cumprir a mesma função” (FLANDRIN, 2004, p. 479), diz. Assim, havia muitas formas de temperar (com alho e salsa, por exemplo), mas a preferência pelas especiarias vinha principalmente da crença em seus poderes medicinais, por isso eram consideradas superiores aos demais temperos. Bruno Laurioux⁸ (1985 *apud* FLANDRIN, 2004) mostrou que cada uma das especiarias empregadas no fim da Idade Média foi, num primeiro momento, importada como medicamento e só depois como tempero de alimentos.

Considerava-se que a maioria delas – cravo-da-índia, canela, pimenta-malagueta, noz-moscada, por exemplo – tinha propriedades digestivas, sendo a digestão entendida como um processo de cozimento dentro do corpo. Dada a natureza fria da maioria das carnes, as especiarias teriam a função de contrabalançar o prato, graças à sua natureza quente, o que facilitaria o “cozimento” da digestão. A receita abaixo ilustra essa ideia – frango e amêndoas eram particularmente indicados para pessoas com problemas digestivos; gengibre

⁸ LAURIOUX, Bruno. *Spices in the medieval diet: a new approach*, 1985, vol. I, p. 43-76.

(figura 4), reforçado pela pimenta-malagueta, era usado como “digestivo” (SCULLY, 1988):

Figura 4. Gengibre, em imagem de *Le livre des simples médecins*, c. 1480.

Blanc brouet de chapons, cuyses en eaue et vin, despees par membres, frises en sain de lart, broyes amandes, et des broyons, deffaictes vostre bouillon, et mettes boullir sur vostre viande; bates gingembre, canelle et clou, graine de paradis, garingal et poivre long, mettes boullir ensemble, et y mettes moyeux doeufz bien batus; et soit bien liant.⁹ (HYMAN, 2004, p. 54)

Obviamente, essas receitas não eram elaboradas unicamente com intuitos medicinais. Levava-se em conta também a disponibilidade de ingredientes e o sabor: para os dietistas da época, era fundamental que uma comida fosse gostosa, pois acreditavam (como ainda hoje se acredita) que se digere melhor aquilo que se come com prazer. Além disso, as receitas do *Viandier* estão submetidas a uma longa tradição alimentar, portanto, fatores culturais não podem ser desprezados quando o assunto é o que comer.

1.2.3 Restrição e prescrição social

O termo prescrição social é usado por Massimo Montanari (2002) para mostrar a hierarquia que os alimentos ocupavam na escala social. Conforme o autor, no fim da Idade Média não era somente o aspecto quantitativo que denotava poder, mas, sobretudo, o qualitativo (dos tipos de pão, de carnes,

⁹ “Caldo branco de capões. Cozinhe em água e vinho, corte nas juntas, frite em banha de porco, triture amêndoas, e as dissolva no caldo, e ferva com o preparado; moa gengibre, canela e cravo, pimenta-malagueta, galanga e pimenta-longa, deixe ferver e acrescente gemas de ovos bem batidas, para que engrosse.”

peixes, legumes e frutas consumidos). Cada um deveria comer o que estivesse de acordo com sua pertença social. Os tratados médicos deixavam claro que se alguém comesse algo que não pertencesse à sua categoria poderia ser vítima de doenças e males de todo tipo:

[...] o rico teria problemas de digestão se tomasse sopas pesadas [leia-se com ingredientes inadaptados à sua condição], e o estômago rude do pobre não saberia assimilar pratos seletos e refinados. (MONTANARI, 2002, p. 45)

Essas ideias parecem ter origem na concepção aristotélica de esferas concêntricas, segundo a qual o mundo estava dividido em uma escala hierárquica, indo do plano terrestre ao celeste. A interpretação medieval desses conceitos poderia ser aplicada a tudo: o que estivesse mais próximo da terra era menos nobre do que o que ocupasse lugar elevado, próximo ao céu e, portanto, mais perto de Deus. A alimentação, claro, tinha sua tabela de correspondências nessa escala. Assim, para a nobreza, alimentos elevados, ou seja, que se encontram mais perto do céu: aves e frutas que crescem mais alto nas árvores, por exemplo (figuras 5 e 6). Não é à toa que o *Viandier* traz uma boa lista de aves: desde patos, perdizes, frangos e galinhas até faisões, cegonhas, pavões e cisnes.

Figuras 5 e 6. As frutas que cresciam no alto das árvores, mais perto do céu, eram exclusividade da nobreza. À esquerda, colheita de ameixas; à direita, colheita de maçãs. Imagens do *Tacuinum sanitatis*, século XV.

Em contrapartida, para camponeses e depauperados em geral restavam alimentos rasteiros, como legumes que crescessem nessas condições e tubérculos. Estes últimos eram considerados perigosos à alimentação da nobreza por se desenvolverem debaixo da terra e, por isso, conterem excessos de humores frios e secos.

Nessa escala, a carne ocupava havia séculos lugar irrefutável de destaque, sobretudo a carne fresca, privilégio de nobres. A abundância desse ingrediente à mesa não só era sinal de poder como de força física – era o alimento por excelência. Por outro lado, sua abstinência forçada poderia significar punição das mais graves, como aconteceu com Arduíno d’Itrea¹⁰, no século X, condenado a nunca mais comer carne e a depor as armas por ter sido acusado de matar um bispo (MONTANARI, 1995).

A alta consideração do valor desse ingrediente assim como a importância de comer muito para demonstrar força e poder são, como já visto anteriormente, costumes herdados dos bárbaros no início da Idade Média que perduraram ao longo dos séculos. Também no século X, o historiador Liutprando de Cremona conta que o duque de Espoleto perdeu a coroa de rei dos francos por causa de seu apetite muito fraco (“não é digno de reinar sobre nós aquele que se contenta com uma pequena refeição” – *apud* MONTANARI, 2002, p. 38).

Apesar de os dois exemplos acima serem do século X, ilustram bem a importância dada à carne, comportamento que certamente perdurou até fins da Idade Média.

Ao tratar das prescrições sociais, não podemos deixar de falar das especiarias. Apesar de, como dito acima, sua presença nas receitas do *Viandier* terem mais funções, certamente não podemos desprezá-las como símbolo de distinção social, afinal, quem tinha acesso a tal variedade delas que não a

¹⁰ Massimo Montanari cita Arduíno d’Itrea, sem, no entanto, entrar em detalhes sobre quem foi.

nobreza? Nesse rol também se inclui o açúcar, de uso restrito até fins do século XV.

As funções religiosas, medicinais e sociais dos alimentos se misturam nas receitas do *Viandier*. Se o açúcar, por exemplo, está nas receitas mais leves da Quaresma, também se apresenta nas destinadas aos doentes – em ambos os casos, só uma pequena parcela da sociedade medieval poderia seguir essa prescrição. O mesmo se pode dizer das aves, o tipo de alimento reconfortante adequado aos doentes abastados, e das especiarias, restritas na Quaresma, mas amplamente usadas nos demais dias, e aí se incluem as grandes festividades, verdadeiras oportunidades para revelar quão poderosa, rica e variada era a cozinha do palácio.

Como vimos também, restrição e prescrição caminham juntas, seja nos dias santos, nos de doença ou naqueles em que se deveria exhibir a opulência real: “a cada um o que lhe pertence e que cada um permaneça em seu lugar”.

1.3 Sobre os livros medievais de cozinha

Segundo Bruno Laurioux (1997), apesar da curiosidade do grande público, a história da alimentação ainda é considerada “assunto menor” por boa parcela dos historiadores. No entanto, graças aos esforços de pesquisadores como o próprio Laurioux e de outros como Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, o tema tem recebido mais atenção e aos poucos passa a ser tratado com a seriedade que merece. A obra desses historiadores é crucial para quem quer compreender a importância da alimentação na sociedade ocidental, sobretudo a europeia, e para quem quer aprofundar a análise dos livros de cozinha medievais.

No mundo medieval, os livros de cozinha têm características muito diversas das dos livros atuais. As primeiras obras desse gênero surgem no fim do século XIII e início do XIV, simultaneamente em toda a Europa, e apresentam,

como traços gerais, a imprecisão das receitas, escritas de maneira sucinta, reduzidas a algumas linhas. Tempo de cozimento e indicações de quantidade, por exemplo, são praticamente ausentes. Segundo Laurioux (1997), é como se esses livros registrassem, como numa foto instantânea, uma tradição oral mutável e instável.

As funções também diferem das dos livros de hoje – os receituários medievais serviam desde memento para cozinheiros, com a combinação básica de ingredientes e modos de preparo de determinada receita, até como propaganda real (LAURIOUX, 1997), ou seja, como representantes da riqueza e do prestígio do rei.

Além disso, não é possível afirmar que uma obra seja testemunho fiel das práticas culinárias da época em que foi escrita ou impressa, já que ela pode ter se inspirado, em maior ou menor grau, em modelos anteriores, por vezes já datados de séculos (LAURIOUX, 2004). A *editio princeps* do *Viandier*, como veremos mais tarde, segue essa regra.

Desse modo, não é possível compreender a edição de 1486 sem levar em conta os manuscritos anteriores, incluindo nessa análise a problemática da autoria que acompanha esses textos, assim como suas funções e usos, suas prescrições e preferências.

Capítulo 2 – Uma obra plural

2.1 Os múltiplos *Viandiers*

É comum encontrar em livros e até em enciclopédias a ideia do *Viandier* como uma obra única, de um autor determinado – Taillevent. O nome de Taillevent, aliás, é mais citado e referido que o do próprio *Viandier* – basta notar que é sempre o autor, e não a obra, que consta como verbete –, com fatos biográficos que aparentemente não deixam dúvidas sobre o passado desse cozinheiro e de sua obra, mas que são muito contraditórios entre si:

Taillevent Nascido em 1320, em Pont-Audemer, é o primeiro grande mestre cozinheiro francês. [...] Seu livro, *Le Viandier*, detalha os hábitos alimentares do século XIV, que incluíam cisnes, pavões, pouquíssimos vegetais, muitíssimas especiarias, inúmeros queijos e variados vinhos. Sua maior contribuição foi o aperfeiçoamento e a invenção de molhos. [...] Introdutor de uma grande quantidade de novas receitas, Taillevent também melhorou e tornou mais refinadas outras antigas. No último quarto do século XIV, lançou seu único livro, *Le Viandier*. (GOMENSORO, 1999, p. 384-385)

Taillevent (pron. taiëvã) Nascido em 1310 (segundo outros, em 1326) e morto em 1395, Guillaume Tirel, apelidado Taillevent [...], foi *chef* de cozinha a serviço de Filipe VI de Valois, depois do delfim e por último de Carlos VI, o Sábio. A ele se deve o primeiro tratado de cozinha em língua francesa, impresso somente em 1490, depois de ter circulado por muito tempo como manuscrito, tornando-se conhecido com o título *Le viandier*.¹¹ (*Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, 2000, p. 819)

Taillevent, Guillaume Tirel dit [sic] (1310-1395) – o mais velho dos irmãos Tirel, Guillaume, desde cedo começou a trabalhar nas grandes cozinhas dos castelos do duque da Normandia, do Príncipe de Valois e dos reis Charles V e Charles VI. É o autor do mais antigo livro de cozinha escrito em francês: *Le Viandier*. (HELENE, 2006, p. 138)

¹¹ “Nato nel 1310 (secondo altri nel 1326) e morto nel 1395, Guillaume Tirel, soprannominato Taillevent [...], fu capocuoco a servizio di Filippo VI di Valois, poi del Delfino e da ultimo di Carlo VI il Saggio. A lui è dovuto il primo trattato di cucina in lingua francese, dato alle stampe solo nel 1490, dopo aver circolato a lungo come manoscritto, diventando d’uso comune con il titolo *Le viandier*.”

Nesses trechos, as datas de nascimento são discrepantes, mas não há dúvidas quanto à autoria e à ideia de que o *Viandier* seja uma obra única. Longe de serem exemplos isolados, esses textos refletem o que na verdade faz parte de um senso comum quando se cita Taillevent e o *Viandier*. Autor e obra, nesses casos, são indissociáveis.

O *Larousse gastronomique* vai na contramão do senso comum e põe em dúvida a autoria da obra, sem no entanto questionar se a existência de vários manuscritos daria margem a diferenças entre eles:

TAILLEVENT (GUILLAUME TIREL, DITO) Cozinheiro francês (Pont-Audemer c. 1310 – c. 1395). É o autor de um dos mais antigos livros de cozinha escritos em francês, o *Viandier*, do qual se tem hoje quatro manuscritos; entretanto, parece difícil atribuir-lhe todos, já que o primeiro, que data do fim do século XIII, é anterior ao seu nascimento.

Le Viandier teria sido elaborado a pedido de Carlos V (1338-1380), desejoso de que especialistas da época escrevessem sobre diversas matérias “eruditas”.¹² (*Larousse gastronomique*, 1996, p. 1022)

O que se sabe, entretanto, é que não existe um só *Viandier* e que Taillevent é um autor que imprimiu sua assinatura em um texto que circulava desde tempos anteriores. Essas conclusões, vindas de historiadores da alimentação, baseiam-se no estudo dos manuscritos, dos quais Laurioux (1997) registra oito: o da Bibliothèque Cantonale du Valais, em Sion (Suíça); o da Biblioteca Nacional da França; o da Murhardsche Bibliothek der Stadt, em Kassel (Alemanha); o da Biblioteca Mazarine (França); o da Biblioteca Apostolica Vaticana, no Vaticano; o de Orléans (França); o de Saint-Lô (França); e o de Tours (França). Os três últimos foram destruídos durante a Segunda Guerra Mundial. Apesar de o exemplar de Kassel não ser unanimidade quando se

¹² “(GUILLAUME TIREL, DIT) Cuisinier français (Pont-Audemer v. 1310 – v. 1395). Il est l’auteur de l’un des plus anciens livres de cuisine rédigés en français, *le Viandier*, dont on possède aujourd’hui quatre manuscrits; cependant, il paraît difficile de tous les lui attribuer, puisque le premier, datant de la fin du XIII^e siècle, est antérieur à sa naissance.

Le Viandier aurait été composé à la demande de Charles V (1338-1380), soucieux de faire écrire sur diverses matières ‘savantes’ par les spécialistes de son temps.”

trata dos manuscritos – Scully (1988), por exemplo, não o conta como manuscrito preservado do *Viandier* –, achamos melhor incluí-lo, já que é citado por Laurioux (1997).

Levando em consideração os exemplares citados em inventários de bibliotecas antigas, principalmente medievais, chegamos ao registro de 12 manuscritos, ainda que não seja possível saber se estes são diferentes daqueles conservados atualmente nas bibliotecas.

No catálogo de um livreiro de fins do século XV, a obra figura entre os grandes sucessos religiosos e literários da época. Tal êxito poderia explicar o fato de o *Viandier* ter sido impresso relativamente cedo (1486), ou seja, pouco tempo após Gutenberg ter inventado a prensa tipográfica, por volta de 1450, e de ter

Figura 7. Imagem de uma edição de 1545 do *Viandier*.

sido, até 1530, o único livro de cozinha impresso na França (LAURIOUX, 1997). Soma-se a isso o fato de a obra ter gozado de prestígio por séculos, a tal ponto de, entre 1486 e 1615, ser impressa 23 vezes (seis antes de 1500) (figura 7), por 13 editores diferentes de Paris, Lyon e Toulouse, sempre em caracteres góticos, mais populares em comparação aos caracteres romanos, reservados aos livros eruditos (HYMAN, 2004).

Assim, *Le Viandier* pode ser considerado uma obra com uma história textual longa, que vai de fins do século XIII e início do XIV até a *editio princeps* em 1486, que por sua vez se multiplica em edições até o século XVII, totalizando mais de 300 anos de vida.

Esses manuscritos não são de modo algum idênticos entre si – ao contrário, apresentam tamanhas diferenças a tal ponto de não se poder falar, como dito acima, em “um” *Viandier*, mas em múltiplos *Viandiers*, como veremos a seguir.

Manuscrito de Sion (Suíça)

O manuscrito mais antigo de que se tem notícia é o de Sion. Segundo Paul Aebischer¹³ (1953 *apud* LAURIOUX, 1997), foi produzido na segunda metade do século XIII ou, no mais tardar, nos primeiros anos do século XIV, não ultrapassando 1320. A datação baseou-se no estilo e nas características do texto, e também no tipo de letra usada (*textualis formata*), típica desse período.

Em formato de rolo, escrito em frente e verso, o documento é incompleto, pois se perdeu o início e, conseqüentemente, parte de uma receita do verso. Assim, de suas possíveis 138-140 receitas, restaram somente 133. Todas fazem parte dos demais manuscritos preservados, o que leva Laurioux (1997) a concluir que o manuscrito de Sion é uma espécie de texto-base dos *Viandiers* posteriores, reorganizados e ampliados.

As receitas desse texto são mais sucintas em relação às dos outros manuscritos, a ponto de parecerem “uma sequência de operações e de produtos, não coordenados entre si; no fundo, como um simples resumo em que o implícito é muito importante, nisto semelhante aos registros de cozinha usados atualmente pelos cozinheiros profissionais”¹⁴ (LAURIOUX, 1997, p. 61).

É importante ainda notar que, se a datação proposta por Aebischer for legítima, ela põe em xeque a consagrada autoria de Taillevent, já que em 1320 o cozinheiro seria uma criança. A autoria desse manuscrito, portanto, é desconhecida – tanto pode ser anônima quanto ter se perdido com o início do documento.

¹³ AEBISCHER, Paul. Un manuscrit valaisan du *Viandier* attribué à Taillevent, *Vallesia*, 8 (1953), p. 73-100.

¹⁴ “une suite d’opérations et de produits, non coordonnés les uns aux autres; au fond comme un simple aide-mémoire où l’implicite est très important, semblable en cela aux registres de cuisine utilisés par les cuisiniers professionnels.”

Manuscrito da Biblioteca Nacional da França (Paris, França)

A edição da Biblioteca Nacional da França (BnF), disponível em versão eletrônica e fac-similar no *site* Gallica (<http://gallica.bnf.fr>), é assinada por Jérôme Pichon e Georges Vicaire, que a publicaram em 1892. Pichon era presidente da Société des Bibliophiles Français (Sociedade dos Bibliófilos Franceses) e já havia publicado, em 1846, uma edição do *Menagier de Paris*, outro livro de cozinha do fim da Idade Média. Vicaire era gastrônomo e bibliófilo. Segundo Laurioux (1997), ambos eram editores de texto “amadores” e, por isso, foram responsáveis por uma edição “medíocre”.

A escolha de Pichon e Vicaire pelo manuscrito da BnF foi arbitrária, ou seja, não levou em conta os demais manuscritos. Eles acreditavam que esse exemplar – por sua suposta data de composição (cerca de 1392) e pelo local onde foi comprado (Paris) – era o que mais próximo estava da criação por Taillevent, o que transformou essa versão em uma espécie de edição *standard* do *Viandier* (LAURIOUX, 1997).

Além disso, na primeira frase do manuscrito, Taillevent aparece como autor, o que é um elemento a mais usado por Pichon e Vicaire para comprovar essa autoria: “Cy comence le Viandier de Taillevent Maistre queux du Roy nostre sire”¹⁵ (PICHON; VICAIRE, 1892, p. 3).

De fato, a um leitor desavisado, a edição soa como a mais convincente, ainda mais diante da quase ausência de outras fontes que apresentem os manuscritos do *Viandier*. Ela conta com um texto introdutório – no qual Pichon e Vicaire afirmam que o manuscrito da BnF é o mais antigo dos três manuscritos conhecidos¹⁶ – e com uma extensa descrição biográfica de Taillevent. A introdução termina com a seguinte frase:

¹⁵ Ao contrário das demais citações, os trechos do *Viandier* serão mantidos no original em francês no corpo do texto, por serem o objeto de estudo deste trabalho. A tradução segue em nota de rodapé: “Aqui começa o Viandier de Taillevent, mestre cozinheiro do rei nosso senhor.”

¹⁶ Os outros dois manuscritos citados por Pichon e Vicaire (1892) são o da Biblioteca Mazarine e o de Saint-Lô.

[...] nós acreditamos ter realmente cumprido nossa tarefa se tivermos conseguido, com a publicação desta edição do *Viandier*, prestar um serviço tanto aos historiadores, que fazem da vida de nossos ancestrais tema de seus estudos, quanto aos filólogos, que buscam em todos os lugares as origens etimológicas de nossa bela e velha conhecida língua francesa.¹⁷ (PICHON; VICAIRE, 1892, p. 56)

O *Viandier* da BnF tem 145 receitas. No entanto, o texto é lacunar em relação ao manuscrito de Sion e ao do Vaticano, e contém erros do copista, que reproduziu a receita de “civé de veau” com o título de “civé de lièvre”, entre outros exemplos. Por isso, de acordo com Lauriou (1997), esse manuscrito não é digno do destaque dado por Pichon e Vicaire. Ao contrário:

A ausência de elementos decorativos, o caráter *standard* de sua escrita – a mesma usada na época em livros baratos em língua vulgar –, seu formato médio (210 × 130 mm) e seu volume pequeno o definem na realidade como um exemplar [de uso] corrente, talvez uma produção artesanal.¹⁸

Em contrapartida, se levarmos em conta o contexto em que Pichon e Vicaire editaram a obra, ou seja, se considerarmos que essa edição é produto de uma época e, assim, é resultado de escolhas próprias de determinada visão de mundo, é possível reconhecer que ambos contribuíram consideravelmente para a história desse texto: além de terem trazido novamente a público o *Viandier*, que estava praticamente esquecido desde meados do século XVII, enriqueceram a edição com notas explicativas que visam elucidar aspectos etimológicos e históricos, o que, de fato, traz informações importantes sobre termos próprios da época.

¹⁷ “et nous nous trouverons largement payés de notre peine si nous avons pu, en publiant cette édition du *Viandier*, rendre service aux historiens qui font de la vie des nos ancêtres le sujet de leurs études comme aux philologues qui recherchent partout les origines étymologiques de notre belle et vieille langue française.”

¹⁸ “L’absence de décoration, le caractère standard de son écriture – de celle qu’on utilise à l’époque pour les livres peu coûteux en langue vulgaire –, son format moyen (210 × 130 mm) et son faible volume enfin le désignent plutôt comme un exemplaire courant et peut-être une production d’atelier.”

Manuscrito da Murhardsche Bibliothek der Stadt (Kassel, Alemanha)

Esse manuscrito é uma série de códices dos quais o *Viandier* – chamado *Vivendier* nesse exemplar – é um entre outros 41 textos, ocupando um lugar minoritário entre eles. Estima-se que tenha sido produzido entre os anos 1420 e 1440.

Poucas são as semelhanças com o *Viandier* clássico – de suas 73 receitas, somente 22 constam na maior parte dos outros manuscritos (Sion, BnF, Vaticano e Mazarine) –, o que nos leva a pensar que o copista selecionou sequências inteiras de receitas, em meio a outras receitas isoladas do *Viandier*, como se, ao folhear um manuscrito, fosse copiando as receitas que lhe interessassem. De acordo com Laurioux (1997), essa seleção privilegiou a atualidade das receitas à época.

É importante notar ainda que o nome de Taillevent não é citado nesse manuscrito.

Manuscrito da Biblioteca Mazarine (França)

O manuscrito da Biblioteca Mazarine, composto entre 1444 e 1456, é uma cópia pouco cuidadosa – “sauce poitevine”, por exemplo, virou “sauce portemie”. Além disso, está incompleto. Conta com 144 receitas do *Viandier*, apesar de estarem dispostas ou agrupadas de maneira confusa.

Assim como no de Kassel, o *Viandier* ocupa parte minoritária nesse manuscrito, dividindo espaço com calendários de orações, poesias, tabelas astrológicas e receitas de diversas naturezas (médicas, alquímicas e cosméticas). O conjunto de todos esses textos parece estar ligado a preceitos de saúde e de felicidade.

Manuscrito da Biblioteca Apostolica Vaticana (Vaticano)

O manuscrito do Vaticano provavelmente foi copiado entre 1450 e 1460, em Paris. Conforme Lauriou (1997), é de longe a versão mais desenvolvida do *Viandier*. No entanto, de suas 199 receitas, apenas as 156 primeiras pertencem realmente ao *Viandier*; as demais são exclusivas do manuscrito ou de origens diversas. Apesar dessa ressalva, a versão do Vaticano é a mais extensa de que se dispõe atualmente. Além disso, muitas receitas foram praticamente reescritas, o que as tornou mais compreensíveis e decifrou muitos elementos implícitos do texto.

A editio princeps

Somente três exemplares da *editio princeps* do *Viandier*, datada de 1485-1486, estão conservados atualmente. Um deles, o do Museu Dobrée, em Nantes (França), pertenceu a Jérôme Pichon e foi utilizado na edição fac-similar de Mary e Philip Hyman (2001). É uma segunda tiragem, já com algumas correções.

Apesar de os manuscritos e a *editio princeps* terem o mesmo título, são muitos os elementos que os diferenciam. Das pouco mais de 220 receitas que compõem essa primeira edição, apenas 85 pertencem ao texto “clássico” transmitido desde a primeira metade do século XIV.

O livro se organiza da seguinte forma: a primeira parte, composta de 142 receitas, é independente do *Viandier* e testemunho importante da “nouvelle cuisine” do século XV (LAURIOUX, 1997). A segunda reproduz, na ordem tradicional, as receitas do *Viandier*, exceto algumas já constantes da primeira parte. No entanto, esse esforço de evitar a duplicação de receitas não é sistemático; em outros casos, eliminaram-se receitas que não estavam duplicadas, numa aparente tentativa de descartar do texto o que teria sido considerado obsoleto ou as receitas cujos ingredientes não estariam mais disponíveis – caso

de muitos peixes, por exemplo. A terceira parte é composta de menus de banquetes oferecidos por nobres da corte de Carlos VII.

Verificam-se diferenças também no conteúdo e no tipo das receitas. Nos manuscritos, elas são mais sucintas, muitas resumindo-se a duas ou três linhas, e quase não há indicação de quantidades. No *Viandier* impresso, parece ter havido uma atualização das receitas: as oriundas dos manuscritos passaram por algumas reformulações. As novas apresentam algumas unidades de medida (como quarto, libra e onça) e são menos “telegráficas”; o uso do gengibre e do açúcar dobrou, e as “menues espices” – termo que se refere à mistura de cravo e pimenta-malagueta, à qual se podem juntar gengibre, noz-moscada, pimenta-do-reino e canela –, praticamente inexistentes nos manuscritos, figuram em cerca de um quarto das receitas do livro impresso. Além disso, a manteiga começa a ser usada como gordura (em substituição à banha de porco) no preparo de peixes, molhos e legumes, e as receitas de tortas e pastéis – ausentes nos manuscritos – totalizam quase 50. Todas essas mudanças são prenúncios das novas tendências na culinária francesa e se refletirão nos livros de cozinha surgidos a partir de 1540 em Paris (HYMAN, 2001). Algumas delas, aliás, perdurarão por séculos, como o emprego da manteiga – até hoje um clássico da cozinha francesa.

Se de um lado Pichon e Vicaire usam a primeira frase do manuscrito da BnF como um dos principais argumentos para comprovar a autoria de Taillevent, de outro, se levamos em conta que o primeiro manuscrito do *Viandier* de que se tem notícia data de cerca de 1320, ou seja, ano em que Taillevent seria ainda uma criança, atribuir a ele a autoria absoluta do texto seria um erro.

Deve-se considerar ainda que o texto conhece, em um longo período de tempo, múltiplas versões, tanto manuscritas quanto impressas, nas quais a autoria de Taillevent nem sempre é clara ou citada. A variedade dos manuscritos nos impede de falar de um só *Viandier*, tampouco de um só autor, mas sim de múltiplos *Viandiers*, resultantes de uma criação coletiva, ou seja, de releituras e

reescrituras a partir de um mesmo núcleo original de receitas comuns a todas essas obras. Esse núcleo, por sua vez, seria uma compilação de textos de diferentes origens, cujas receitas foram reunidas coerentemente segundo a lógica em que se costumava servir os pratos – *potages-rôts-entremets*¹⁹ – e separadas em *jours gras* (“dias gordos”, em que se era permitido comer carne) e *jours maigres* (“dias magros”, nos quais esse consumo era proídicado).

Falta explicar, no entanto, por que Taillevent e *Viandier* parecem ser nomes indissociáveis. Por isso, é essencial conhecer esse personagem cujo nome se tornou mais célebre que o do próprio *Viandier*.

2.2 Guillaume Tirel, dito Taillevent

Guillaume Tirel (1310/15?-1395) tem uma longa história nas cozinhas reais francesas. O apelido Taillevent, especula-se, foi dado por causa do grande nariz do cozinheiro, que parecia cortar o vento, daí “*taille vent*”. O uso de apelidos era um costume medieval que foi comicamente explorado por Rabelais em *Le quart livre*: quando Pantagruel e Frei Jean chegam ao reino dos Salchichonas²⁰ (*Andouilles*), encontram os cozinheiros Saupiquet, Pochecuillère, Hasteret, Crêpelet, Grasboyau, Pillemortier, Lèchevin, Fressurade, Hochepot...²¹, apelidos derivados do cotidiano da cozinha, de nomes de utensílios e até mesmo de pratos típicos medievais (*apud* MARTY-DUFAUT, 2007).

¹⁹ *Potages* são caldos e cozidos, *rôts* são assados e *entremets*, na Idade Média, são pratos que tanto podem ser assados quanto cozidos, doces ou salgados, não necessitam de serviço, deixando os comensais à vontade, e, muitas vezes, visam maravilhar os convidados com apresentações suntuosas ou exóticas (LAURIOUX, 2002).

²⁰ Tradução de Élide Valarini Oliver, na introdução de *O terceiro livro dos fatos e ditos heróicos do bom Pantagruel*, de François Rabelais (2006).

²¹ *Saupiquet* é um tipo de molho; *Pochecuillère*, algo como “mete a colher”; *Hasteret*, possível corruptela de *hâtelet* (espetinho); *Crêpelet*, derivado de *crêpe*; *Grasboyau*, “tripa gorda”; *Pillemortier*, de *piller* (pilhar, roubar) + *mortier* (pilão), ou de *piler* (pillar, socar) + *mortier* (pilão); *Lèchevin*, “lambe vinho”; *Fressurade*, de *fressure*, “barrigada” (entranhas retiradas de animais abatidos); *Hochepot*, ensopado à base de carnes como rabo de boi e orelha de porco e legumes.

Provavelmente de origem normanda, Taillevent iniciou sua carreira em 1326 como *enfant de cuisine* de Joana de Évreux, mulher de Carlos IV (1322-1328)²². Vinte anos depois tem-se notícia dele como *queux* de Filipe VI de Valois (1328-1350). Em seguida ele passou a servir Carlos – filho de João II de Valois (1350-1364) –, delfim e duque da Normandia, que em 1364 subiu ao trono como Carlos V (1364-1380). Taillevent tornou-se *premier queux* e, sob o reinado de Carlos VI (1380-1422), atingiu o auge de sua carreira como *écuyer de cuisine* do rei.

Nas cozinhas reais, os *enfants de cuisine* eram encarregados de depenar aves, escamar peixes, virar espetos e executar todos os pequenos serviços. Os *queux* eram os cozinheiros e estavam subordinados a um mestre, o *maître queux*, ou *premier queux*. O *écuyer de cuisine* estava no topo dessa cadeia – era ele quem supervisionava a preparação das refeições reais e cuidava do abastecimento da cozinha; por isso, deveria ser um homem de confiança do rei.

Nesse hierarquizado mundo, a trajetória de Taillevent foi surpreendentemente longa: sua carreira durou mais de 60 anos e atravessou cinco reinados.

Tamanho êxito foi recompensado. No fim da vida, Taillevent conquistou uma sólida fortuna e, em sua propriedade próxima à cidade de Saint-Germain-en-Laye, mandou construir uma capela com um suntuoso mausoléu em que está representado entre as duas esposas, carregando um escudo com suas armas: três caldeirões que simbolizam seu talento (figura 8). Taillevent possuía também outras duas residências em Paris.

²² Notam-se aqui as datas dos reinados.

Figura 8. Esta imagem do mausoléu de Taillevent é uma reprodução feita por Pichon e Vicaire na edição do manuscrito da BnF.

Além do sucesso nas cozinhas reais, ficou célebre como o autor por excelência do *Viandier*, a ponto de ambos, autor e obra, se tornarem sinônimos, como neste trecho de autoria de François Villon (1431-?) (2000, p. 234), em que o poeta, ironicamente, quer deixar como herança em seu testamento línguas fritas a um certo François – sem dúvida alguém que maldisse Villon –, mas não encontra a receita no “Taillevent”:

*Combien que François, mon compere
Langues cuisans, flambas et rouges,
My commandement my priere,
Me recommanda fort a Bourges.*

Certo, François, que é meu compadre,
Línguas fritas, rubro-flamantes,
Iguaria a ser ordenada
Em Bourges, indicou-me instante.

CXLI

*Si alé veoir en Taillevant,
Ou chapitre de fricassure,
Tout au long, derriere et devant,
Lequel n'en parle jus ne sure.
Mais Macquaire, je vous assure,
A tout le poil cuisant un deable,
Affin que sentist bon l'arseure,
Ce recipe m'escript, sans fable*

CXLI

Fui consultar no Taillevent
O capítulo das frituras.
Verso e reverso, em busca vã:
Nada fala, em nenhuma altura.
Mas Macário, é coisa segura,
Enquanto um diabo em pelo azeita
A cheirar bem sua assadura,
Deu-me – sem troça – esta receita.

Entretanto, para atribuir a Taillevent a autoria do *Viandier* é preciso levar em conta três fatores: a data dessa intervenção, a menção a seu nome e o tipo de transformações que ele pode ter realizado no documento. Se nos ativermos às datas, Taillevent pode ter participado de todos os textos, com exceção do manuscrito de Sion, o que significa que ele não é autor do texto-base do *Viandier*. Se levarmos em consideração a menção a seu nome, conclui-se que ele não interveio no manuscrito de Kassel. A presença de Taillevent se restringiria, portanto, aos demais manuscritos: o da BnF, o da Biblioteca Mazarine e o do Vaticano, além do texto da *editio princeps*. Seu papel, segundo Laurioux (1997), teria sido acrescentar, a um conjunto de receitas que já circulava havia tempos, anexos técnicos que facilitariam sua prática. Em contrapartida, ele não teria interferido no conteúdo das receitas, o que não o impediu de assinar um livro do qual não era autor.

Visto que a maior parte das versões do *Viandier* é um conjunto de receitas e instruções técnicas supostamente acrescentadas por Taillevent, é importante saber: quem lia essa obra? A quem ela se destinava? Qual(is) era(m) sua(s) função(ões)?

2.3 As funções do livro de cozinha

Num primeiro momento, parece óbvia a função do livro de cozinha: registrar e transmitir, via linguagem escrita, um saber culinário e talvez, além disso, ensinar novas receitas e preparações até então desconhecidas do leitor.

No contexto medieval, entretanto, essa última hipótese não se confirma: nas cozinhas da época, a transmissão das técnicas culinárias era feita pelos gestos e pela linguagem oral, o que descarta a ideia de que o livro de cozinha se destinaria ao aprendizado de futuros cozinheiros.

De acordo com Laurioux (1997), tais obras se destinariam mais a ser um resumo que ajudaria o cozinheiro a se lembrar da seleção de ingredientes e do seu modo de cozimento do que um manual de instruções ou uma enciclopédia, com explicações exaustivas.

Por outro lado, há indícios de que reis e príncipes estimulavam cozinheiros a escrever os livros como forma de divulgar a riqueza e o prestígio de sua cozinha. Assim, a fartura e a variedade de ingredientes – particularmente as especiarias, sinônimo de cozinha abastada devido a seu alto custo – registradas nas receitas seriam uma espécie de propaganda real.

Essa tarefa de escrever certamente não era destituída de dificuldade, já que os cozinheiros eram eleitos para isso não por suas habilidades com a pena, e sim com as panelas – era a competência técnica que os qualificava para a autoria do livro. A função de cozinheiro-autor parece ser uma novidade medieval. Na Antiguidade greco-romana e no mundo muçulmano medieval, a maioria dos autores dos livros de cozinha era composta por lexicógrafos ou cozinheiros amadores cultos, mais hábeis com a escrita do que com as panelas (LAURIOUX, 1997).

A dificuldade era proveniente também da ausência de modelos nos quais se basear, visto que os livros de cozinha medievais eram de certa forma um novo gênero, e da pouca instrução dos cozinheiros – não há razão para supor que fossem mais bem alfabetizados que os demais serviçais do palácio.

2.4 Ler o *Viandier* na Idade Média

Umberto Eco (2004b), referindo-se à narrativa de ficção, afirma que o autor, ao criar um mundo de múltiplos acontecimentos e personagens, não pode dizer tudo sobre esse mundo. Cabe, então, ao leitor preencher essas lacunas. E completa: “todo texto é uma máquina preguiçosa pedindo ao leitor que faça uma

parte de seu trabalho” (ECO, 2004b, p. 9). Assim, o Autor-Modelo conta com um Leitor-Modelo – “uma espécie de tipo ideal que o texto não só prevê como colaborador, mas ainda procura criar” (ECO, 2004b, p. 15). Em oposição a este estaria o leitor empírico, aquele que lê do jeito que melhor lhe convém, sem lei que determine como deve fazer isso.

Apesar de Eco inicialmente se referir à narrativa de ficção, é possível aplicar seus conceitos à análise da leitura do *Viandier*, pois em *Lector in fabula* (2004a), obra que trata mais detalhadamente do conceito de Leitor-Modelo, o autor diz ocupar-se a princípio de “textos escritos”, para posteriormente limitar-se às narrativas ficcionais.

A ideia é compartilhada por Laurioux (1997, p. 294), que, apesar de pertencer a outra área teórica, a da história da alimentação, sustenta que “a maneira como os livros de cozinha eram escritos privilegiava certos leitores ou, ao contrário, excluía outros”²³.

Assim, partindo dessa teoria, que postula que todo autor e todo texto pressupõem um leitor, é preciso perguntar: se o livro de cozinha medieval não era um instrumento de ensino e aprendizado, mas sim um registro de memórias culinárias e talvez um instrumento de propaganda real, então quem os lia?

Para responder a essa questão, devem ser levadas em conta algumas competências exigidas para essa tarefa. A primeira que se impunha ao leitor do *Viandier* era a mais óbvia: saber ler. Em fins da Idade Média o analfabetismo não era mais tão acentuado como se costuma imaginar, segundo Jean-Charles Payen (1990, p. 169-170):

O crescimento das cidades e o desenvolvimento do comércio resultaram, desde o século XII, em um franco desenvolvimento cultural da burguesia. O acesso aos textos escritos se estendeu progressivamente à população [...] até o início do século XV,

²³ “la manière dont les livres de cuisine étaient rédigés privilégiait certains lecteurs ou, à l’inverse, en excluait d’autres.”

quando a alfabetização começou a se expandir até os setores rurais.²⁴

No entanto, a capacidade de ler ainda estava longe de ser dominada pela maior parte da população, já que, para Laurioux (1997, p. 229), “a alfabetização era ainda mais improvável para uma mulher de origem modesta que exercia um ofício manual”²⁵, como o de cozinheira, por exemplo. Portanto, a alfabetização não atingia a todos.

Em compensação, o *Viandier* oferecia a vantagem de não ser escrito em latim – se o fosse, isso prejudicaria ainda mais sua legibilidade, limitando-se, dentro do círculo dos que sabiam ler, aos versados nessa língua –, mas em língua vernácula. Além disso, o fato de ter sido impresso em caracteres góticos, mais populares na época, aumentou seu alcance, em oposição aos caracteres romanos, reservados aos livros eruditos.

Outra competência exigida do leitor do *Viandier* era conseguir ler e cozinhar ao mesmo tempo. Parece uma atividade simples, mas pensemos que na Idade Média isso não era tão óbvio, visto que o leitor deveria, para tanto, estar munido de um exemplar da obra. Sobre essa questão, vale notar que o enorme sucesso editorial do *Viandier* não significa que ele fosse acessível a todos, ao contrário: a burguesia nascente e mesmo a aristocracia eram as classes sociais que mais consumiam os livros de cozinha, mas, evidentemente, não iam para a cozinha.

Desse modo, o mais provável é que o leitor do *Viandier* tenha sido o mordomo do castelo ou do palácio, que se utilizava do livro para gerir e mesmo controlar as atividades dos cozinheiros profissionais, inclusive os que trabalhavam nas casas burguesas suficientemente abastadas para poder pagar por esse serviço especializado. Neste caso, até a esposa poderia comprar um

²⁴ “L’essor des villes et le développement du commerce a pour effet, dès le XIIe siècle, un net développement culturel de la bourgeoisie. L’accès aux textes écrits s’étend progressivement dans la population [...] jusqu’au début du XVe siècle, où l’alphabétisation commence à s’étendre jusque dans les couches rurales.”

²⁵ “l’alphabétisation est encore plus improbable pour une femme de basse extraction exerçant un métier manuel.”

exemplar, mesmo que não soubesse ler, pois ele seria destinado ao mordomo, que repassaria as ordens do que e de como fazer a quem de fato colocava a mão na massa: o cozinheiro. Em casas mais modestas, o próprio dono poderia comprar e usar o *Viandier* para comandar a cozinha. O livro serviria então de apoio a quem comandava a casa (fosse a esposa burguesa, o dono da casa ou o mordomo) e, pela diversidade de receitas, permitiria elaborar tanto cardápios cotidianos quanto festivos.

Entretanto, para compreender a dinâmica livro-prática, é necessário voltar à estrutura do texto do *Viandier*. Como citado anteriormente, as receitas se resumem ao essencial, com pouca ou nenhuma indicação de quantidade e um passo a passo nem sempre claro. O não dito é tão ou mais importante do que o que está escrito, e é fundamental compreender que esse conhecimento implícito (gestos, transmissão oral de receitas e técnicas) só é dominado por alguém já iniciado nas artes culinárias.

Essa escassez de palavras, com receitas muitas vezes reduzidas a uma sentença, nos remete à oralidade, meio pelo qual o saber culinário era até então transmitido, através de fórmulas fáceis de memorizar. Segundo Laurioux (1997), os livros de cozinha fixam uma tradição oral instável e passível de falha, já que baseada na memória. E se essa tradição pôde se cristalizar pela escrita, não significa que deixou de existir; ao contrário, oralidade e escrita se mantiveram (e se mantêm até hoje!) paralelas.

Ora, chegamos a um ponto-chave: não temos provas concretas de que o cozinheiro era o leitor do *Viandier*, mas, ao que parece, a atividade era reservada a mordomos e senhores burgueses, que por sua vez não colocavam a mão na massa. Então, o leitor deveria ser ao mesmo tempo aquele que lê, compreende e transmite oralmente a receita lida a quem de fato vai executá-la. Portanto, o leitor dependia do cozinheiro, que dependia do leitor.

Se por um lado um deveria dominar as artes da leitura, o outro deveria conhecer bem os ingredientes e os modos de cozinhar contidos no texto, já que este se limitava praticamente à enumeração deles. O primeiro seria o leitor

empírico, ainda que seja provável que tivesse conhecimentos mínimos da prática culinária, o suficiente para poder gerir uma cozinha. Sobre o segundo, podemos supor que fosse o Leitor-Modelo de um texto falado, pois detinha as competências e as habilidades necessárias para preencher as lacunas do texto escutado, ou seja, era capaz de interpretar o dito e dominar o não dito.

Os passos descritos por Sophie Moirand em *Une grammaire des textes et des dialogues* (1990) como os necessários para escrever uma receita podem servir também como base para conseguir compreendê-la. Assim, nosso Leitor-Modelo medieval (ainda que na posição de ouvinte) deveria conhecer as palavras (substantivos e verbos) que correspondem às categorias lexicais e as formulações que exprimem a noção de quantidade (lembrando que esta última, no caso do *Viandier*, pertence mais ao campo do não dito e a processos subjetivos do que ao explícito na receita escrita, como visto anteriormente), depois entender a organização sintática que estabelece as relações entre os objetos e as ações (por exemplo, “despeces par pieces, mettes reffaire et souffrire en sain de lart et bouillon de beuf”²⁶ – Receita de “Brouet vert” (HYMAN, 2001, p. 70)) e, por fim, seguir a ordem referida pela receita (“et quant le grain sera cuyt et assaysonne avec un peu de lart que mettres au cuyre, et du saffran dedans, tyres le grain”²⁷ – Receita de “Brouet de cailles” (HYMAN, 2001, p. 23)).

Além disso, esse leitor-ouvinte deveria dominar processos mnemônicos que dessem conta das técnicas envolvidas, registradas pela transmissão oral desse conhecimento; saber manipular utensílios para pôr em execução as receitas; deduzir, pela experiência, as quantidades de ingredientes e os tempos de cozimento. O resultado, todavia, podia ser surpreendentemente bom ou ruim, afinal, não era absolutamente certo que o cozinheiro fosse capaz de extrair das precárias indicações do *Viandier* uma prática que levasse à execução precisa e bem-sucedida da receita...

²⁶ “corte em pedaços, afervente e cozinhe em banha de porco e caldo de carne”.

²⁷ “quando estiver cozido e temperado com um pouco de toucinho colocado ao cozinhar, e açafrão, retire a carne”

Fora dos limites da cozinha, intelectuais e médicos eram também leitores do *Viandier*. Os primeiros, por desejo de aumentar seus conhecimentos sobre o novo gênero, sem, contudo, cogitar a possibilidade de colocar suas receitas em prática. Isso pode nos causar estranheza, mas Laurioux (1997, p. 345) lembra que:

O erudito nele encontrava exemplos e motivos de reflexão; e isso prova, aliás, que os intelectuais medievais eram mais ligados aos fatos cotidianos do que se crê ou se fala.²⁸

Os médicos liam por necessidade profissional, pois viam no *Viandier* (e nos demais livros de cozinha) uma fonte para consulta, já que nessa época nutrição e medicina tinham vínculos estreitos.

Além desses, todo aquele que soubesse ler e tivesse dinheiro para comprar (e o livro de cozinha não era dos artigos mais caros, pelo menos nas versões impressas do fim do século XV) poderia ter em mãos e desfrutar um exemplar do *Viandier*, fosse por curiosidade, por desejo de partilhar o luxo daquela cozinha real e de excitar a imaginação *gourmande*, por sonhar com o exotismo e o mistério que provocavam as especiarias e por tentar, ainda que de maneira fugaz e simplificada, reproduzir em seu lar o que seria um banquete fastuoso de Taillevent. Segundo Laurioux,

os livros de cozinha do século XV [...] podem testemunhar gostos do ambiente, do tempo e do local em que foram produzidos. Mas não se descarta que tenham servido também de pretexto a um esnobismo muito distante das práticas cotidianas: sonhar com as receitas de um grande *chef* não é privilégio de nossa época...²⁹ (2002, p. 13)

²⁸ “Le savant y trouvait des exemples et des motifs de réflexion; et cela prouve d’ailleurs que les intellectuels médiévaux étaient moins détachés des faits les plus quotidiens qu’on a bien voulu le croire ou le dire.”

²⁹ “Les livres de cuisine du XV^e siècle [...] sont susceptibles de témoigner des goûts du milieu, du temps et du lieu dans lesquels ils ont été produits. Mais il n’est pas exclu qu’ils aient pu servir aussi de prétexte à un snobisme très éloigné des pratiques quotidiennes: rêver sur les recettes d’un grand chef n’est pas l’apanage de notre époque...”

2.5 Ler o *Viandier* hoje

Ter em mãos uma edição fac-similar moderna de um exemplar do *Viandier* pode levar a diversas leituras, desde as mencionadas na citação anterior (curiosamente, certos desejos resistem ao tempo...) até as que levam à pesquisa do documento como fonte primária.

À primeira vista, o texto parece de uma simplicidade juvenil – em algumas poucas linhas temos uma receita completa, e assim sucessivamente, até o fim da obra. Se nos limitarmos a enxergá-lo dessa forma, cairemos na armadilha do texto de cozinha medieval: por um lado, recuaremos diante dos obstáculos da língua francesa arcaica e, por outro, ficaremos entendiados com o aspecto repetitivo, fragmentado e aparentemente simplório das receitas. Mergulhando, no entanto, no exercício de análise de seus pormenores, isto é, de cada termo, veremos que atrás da aparente simplicidade reside o hermetismo, resultado de uma tradição escrita ainda pouco acostumada ao detalhamento e predominantemente ligada aos processos mnemônicos da sociedade oral. Nesse ponto começa a descoberta e, para que ela se inicie de fato, é preciso paciência para conseguir ler o texto, primeiramente buscando a acepção dos termos empregados e, num segundo momento, desvendando de que modo a escolha de determinados ingredientes revela preferências.

Assim, do Leitor-Modelo dessa obra é exigido conhecer cada palavra do ponto de vista linguístico, mas também contar com a impossibilidade de traduzir ou compreender algumas delas. Ademais, muitos elementos do léxico necessitam ser contextualizados, sobretudo os que se referem a ingredientes, pois oferecem inúmeras possibilidades de leitura – não basta saber que *graine du paradis* (literalmente, grão-do-paraíso) é pimenta-malagueta, mas um ingrediente com múltiplos significados hermeticamente guardados dentro de um nome tão curioso, entre eles seu valor social e econômico, o prazer gustativo que provoca, o *status* que seu uso oferece, sua aplicação medicinal, para não falar nas fantasias

que o nome certamente desperta. Assim, é preciso ligar Língua e História, indissociáveis na análise de um documento medieval (e de qualquer outro).

Além disso, um pouco de experiência com as panelas pode ter alguma valia para compreender o muito de não dito que há no *Viandier*. Imaginar a execução do prato pode ajudar a entendê-lo, mas dificilmente a colocá-lo em prática. Sobre isso, Henriette Parienté e Geneviève de Ternant (1994) contam, em *Histoire de la cuisine française*, que o historiador Alfred Franklin tentou algumas vezes fazer receitas de Taillevent, mas o resultado foi sempre *déplorable!*

Por fim, deve-se tentar enxergar através de um livro de receitas a sociedade em que ele estava inserido, com seus valores, crenças, gostos, dinâmicas e desejos.

Assim, percebe-se que conviver com Taillevent não é simples, mas isso não pode excluir o prazer de sua companhia...

2.6 Por que ler o *Viandier* hoje

Durante esta pesquisa, foi possível verificar que o *Viandier* é muito citado, mas pouco lido ou estudado. Encontram-se referências a ele em livros, dicionários, enciclopédias, *sites*. No entanto, como foi visto acima, muitas vezes ele é apresentado de modo equivocado, talvez por falta de informação ou por dificuldade de acesso a obras especializadas. É curioso, pois, observar como uma obra tão popular entre aqueles que se interessam pela história da culinária seja ao mesmo tempo tão desconhecida.

Por um lado, é compreensível que uma obra em francês medieval imponha empecilhos de toda sorte – linguagem e conteúdo de difícil compreensão, dificuldade de acesso ao texto original, ausência de traduções, obras comentadas e de referência.

Por outro lado, essa dificuldade é um estímulo para que sejam produzidos mais materiais de estudo, como é proposto neste trabalho. A dificuldade de ler um clássico não pode deixá-lo à margem do conhecimento. Ao contrário, deve fazer com haja cada vez mais interesse em desvendá-lo e, assim, saber por que ele é tão importante para a história da literatura não só francesa, mas mundial.

Desse modo, o glossário desenvolvido a seguir é um instrumental para tornar a leitura do *Viandier* mais acessível a todos aqueles que se interessam pela Idade Média, pela história da alimentação, dos livros, dos personagens ou mesmo da língua francesa.

Além disso, o processo de globalização ampliou as fronteiras do universo técnico-científico, antes restrito aos especialistas, fazendo com que obras de uma determinada área do conhecimento interessassem também ao público leigo. Aliado a isso está o prestígio cada vez maior da culinária e da gastronomia como campos do saber, como será analisado a seguir.

Capítulo 3 – Ingredientes para um glossário

A elaboração do glossário terminológico verbal do *Viandier* começou com a escolha dessa obra como objeto de pesquisa, antes mesmo que se definisse o que seria pesquisado e qual seria o recorte. O primeiro passo foi, portanto, ler o texto. Já nesse primeiro contato, algumas dificuldades de leitura imediatamente surgiram. A princípio recorri ao dicionário francês monolíngue *Nouveau Petit Robert* (1996-1997) em busca do significado das palavras desconhecidas. Essa obra, entretanto, revelou-se insuficiente, apesar de sua inegável qualidade. As dúvidas não resolvidas eram de natureza distinta das que um dicionário de língua contemporânea poderia responder. Basicamente, elas se relacionavam:

- ao aspecto histórico da língua, ou seja, a termos arcaicos, cuja definição não constava no *Nouveau Petit Robert* ou, se constava, era insuficiente para dar conta do significado exigido pelo contexto.
- ao aspecto técnico da linguagem especializada, isto é, aos termos do universo da culinária.

Nesse momento, foram de grande valia as consultas feitas ao *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^{ème} au XV^{ème} siècle, 1880-1895*, de Frédéric Godefroy, como fonte de pesquisa dos termos arcaicos, e ao *Larousse gastronomique* (1996), verdadeira bíblia de termos e expressões da gastronomia francesa.

Grande parte das dúvidas referentes aos termos consultados foi solucionada, e desse processo surgiu a ideia de criar um glossário do *Viandier*, como forma de sistematizar as informações colhidas no processo de leitura da obra. A elaboração do glossário, entretanto, não seria possível sem a reflexão sobre questões teóricas e metodológicas que envolveram sobretudo o campo da Terminologia. Para isso, foram fundamentais as obras *La Terminonología* (1999), de Maria Teresa Cabré, e *Introdução à Terminologia* (2004), de Maria da Graça Krieger e Maria José Bocorny Finatto, além do artigo “A delimitação da unidade lexical nas línguas de especialidade” (1999) e do livro *A constituição da normalização terminológica no Brasil* (2001), de Ieda Maria Alves.

Na etapa da tradução, consultei o *Dicionário eletrônico Houaiss* (2009), além de outras obras especializadas em terminologia gastronômica, citadas ao longo deste trabalho.

Detalho a seguir a fundamentação teórica da elaboração do glossário.

3.1 Fundamentação teórica

Para elaborar o glossário proposto neste trabalho, foi preciso considerar que:

“um glossário pretende ser representativo da situação lexical de um único texto manifestado [...] em sua especificidade léxico-semântica e semântico-sintática, numa situação de enunciação e enunciado, numa situação de discurso exclusivas e bem determinadas” (BARBOSA, 2001, p. 36).

Tais situações exclusivas e bem determinadas são a primeira edição impressa o *Viandier*, datada de 1486. Há também que se considerar que, por ser um livro de cozinha, é expressão de um campo de saber específico – o da culinária – e que o glossário será francês-português. Dessas constatações advém que:

- a) o *corpus* já está definido;
- b) o glossário se limitará ao significado dos termos no *corpus*;
- c) por se tratar de um livro de culinária, ou seja, representante de saber técnico, é preciso buscar na terminologia o embasamento para o glossário;
- d) por ser bilíngue, o glossário será também um exercício de tradução.

Segundo Krieger e Finatto (2004), Terminologia é o campo de estudos que tem como objeto primordial o termo técnico-científico, além da fraseologia especializada e da definição terminológica. *Termo técnico-científico* é a denominação por essas autoras, embora ressaltem que ela não seja sempre aplicável, como é o caso das terminologias de áreas eminentemente técnicas. Cabré (1999), por sua vez, usa *termo especializado*, ou simplesmente *termo*. Por entender que ambas as denominações referem-se ao mesmo conceito, uso-as indistintamente.

A Terminologia é marcada por dois enfoques distintos: de um lado, o desenvolvimento teórico e as análises descritivas; de outro, as aplicações terminológicas, que, entre outras, compreendem glossários, dicionários técnico-científicos, bancos de dados terminológicos e sistemas de reconhecimento automático de terminologias.

Conforme Rondeau³⁰ (1984 *apud* KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 24):

A terminologia não é um fenômeno recente. Com efeito, tão longe quanto se remonte na história do homem, desde que se manifesta a linguagem, nos encontramos em presença de línguas de especialidade, é assim que se encontra a terminologia dos filósofos gregos, a língua de negócios dos comerciantes cretas [sic], os vocabulários especializados da arte militar, etc.³¹

No entanto, se o uso de termos técnico-científicos é antigo, o mesmo não se pode dizer da Terminologia como disciplina. Em 1931, o engenheiro austríaco Eugen Wüster publicou a tese de doutorado *A normalização internacional da terminologia técnica*. Seus estudos deram origem à Teoria Geral da Terminologia (TGT), que objetivava garantir univocidade a termos técnico-científicos, e em 1972 ele foi o responsável por introduzir, na Universidade de Viena, a disciplina Terminologia. Apesar de importante para a fundação desse campo de estudos como disciplina, a TGT restringe-se a determinações metodológicas de caráter

³⁰ RONDEAU, G. *Introduction à la terminologie*. Québec: Gaëtan Morin, 1984.

³¹ A esses exemplos podemos acrescentar também a terminologia culinária francesa do século XV presente no *Viandier*.

prescritivo, o que limita o aprofundamento reflexivo sobre o assunto, sendo por isso criticada por diversos teóricos da área, como é o caso da própria Cabré.

Concomitantemente, os termos técnico-científicos, antes restritos aos profissionais da área, passaram a interessar também ao público não especializado, reflexo do processo de globalização e da popularização da ciência e das áreas técnicas em geral. “De certo modo, vive-se um processo de alfabetização técnico-científica, o que determina a ampliação de contato com as terminologias” (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 19).

A gastronomia é um bom exemplo desse fenômeno. Nos últimos anos a área teve incrível crescimento, tanto de reconhecimento quanto de prestígio, acompanhado de grande oferta de cursos de nível superior, profissionalizantes ou mesmo outros voltados a quem deseja se aperfeiçoar na área sem, no entanto, tornar-se profissional. Em decorrência disso, houve a popularização de termos que antes eram de domínio exclusivo dos *chefs*. Além disso, como boa parte da terminologia gastronômica é de origem francesa, assiste-se a uma ampla divulgação desses termos na mídia. Exemplos são termos como *petit gâteau* – bolinho doce, geralmente de chocolate, servido ainda quente e com recheio cremoso –, que se tornou muito conhecido do grande público, e *déglicer* – dissolver com um líquido (em geral água, vinho ou caldo) os sucos que se cristalizam no fundo da panela ou da assadeira³² –, este mais restrito aos iniciados na arte culinária. Vale dizer que ambos não têm correspondente em português.

Termos como esses passaram a figurar nos meios de comunicação e a se popularizar, aumentando a procura por fontes de pesquisa, como dicionários e glossários especializados. Em resposta a essa demanda, a cada dia há mais publicações na área, o que contribui para que leigos se familiarizem com os termos e para que profissionais tenham em mãos obras de referência a que recorrer.

³² Conforme definição de Helen Helene no *Dicionário de termos de gastronomia francês/português* (2006), verbete *déglicer*.

Além disso, há uma crescente demanda por traduções técnicas e por obras plurilíngues que deem conta dessa gama de termos e auxiliem tradutores, historiadores, profissionais da gastronomia, estudantes e outros profissionais que indiretamente se valem da terminologia culinária. Exemplos dessas obras são o *Dicionário de termos de gastronomia francês/português* (2006), de Helen Helene, o *Pequeno dicionário de gastronomia* (2003), de Maria Lucia Gomensoro, e o *Vocabulário para culinária inglês/português*, de Elisa Duarte Teixeira e Stella E. O. Tagnin, só para citar alguns.

Entretanto, apesar de haver no mercado alguns dicionários e glossários especificamente voltados à área da culinária e da gastronomia, as obras de cunho histórico-cultural, como é o caso do *Viandier*, ainda são pouco exploradas, como já foi dito anteriormente, em parte pela dificuldade de leitura que impõem tanto a conhecedores da língua francesa quanto a interessados pelo tema da gastronomia e da história da alimentação.

Todos esses aspectos revelam o alargamento das fronteiras da Terminologia e o papel social desse campo de estudos no âmbito da comunicação humana. Essa nova dimensão deve-se em grande parte à Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), elaborada por Maria Teresa Cabré em conjunto com um grupo de pesquisadores do Instituto de Linguística Aplicada da Universidade Pompeu Fabra, em Barcelona.

Segundo Cabré (1999, p. 70):

[...] a terminologia é uma matéria, de carácter interdisciplinar, integrada por fundamentos procedentes das ciências da linguagem, das ciências da cognição e das ciências sociais. Esses três fundamentos, por sua vez, inspiram a poliedricidade da unidade terminológica, que, em consequência, é ao mesmo tempo uma unidade linguística, uma unidade cognitiva e uma unidade sociocultural. [...] como consequência dessa interdisciplinaridade de tripla base, a prática terminológica é também tridimensional [...].³³

³³ “[...] la terminología es una materia, de carácter interdisciplinar, integrada por fundamentos procedentes de las ciencias del lenguaje, de las ciencias de la cognición y de las ciencias sociales. Estos tres fundamentos inspiran a su vez la poliedricidad de la unidad terminológica, que, en consecuencia, es al

O aspecto sociocultural conferido à Terminologia também ampliou as fronteiras de suas aplicações, que vão além da compilação de termos e da confecção de dicionários e glossários – elas se justificam socialmente por sua utilidade na solução de problemas relacionados com a informação e a comunicação, e respondem a uma demanda da sociedade atual, marcada pela extensão do conhecimento especializado e pelo plurilinguismo necessário (CABRÉ, 1999), como bem ilustra o caso da gastronomia, citado acima.

Por ser eminentemente comunicacional, a Terminologia, para Cabré (1999, p. 239), “seja qual for a temática ou o contexto em que se produz, cumpre sistematicamente duas funções: a de representar o conhecimento, especializado, e a de transmiti-lo”³⁴. Essa transmissão é feita de forma natural nos discursos, orais ou escritos, dos especialistas, que se valem dos termos especializados para realizá-la. Tais termos, por sua vez, adquirem esse estatuto em função do contexto e da situação em que foram enunciados. Em outras palavras, uma unidade lexical pode assumir o caráter de termo em função desse contexto e dessa situação específicos:

Os termos são *unidades lexicais, ativadas singularmente* por suas condições pragmáticas de adequação a um tipo de comunicação.³⁵ (CABRÉ, 1999, p. 123)

Consequentemente, o conteúdo de um termo não é fixo, mas relativo, variando conforme o cenário comunicativo em que se inscreve. Tais proposições levam a TCT a postular que *a priori* não há termos, nem palavras, mas somente unidades lexicais, tendo em vista que estas adquirem estatuto terminológico no âmbito das comunicações especializadas. (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 35)

mismo tiempo una unidad lingüística, una unidad cognitiva y una unidad sociocultural. [...] como consecuencia de esa interdisciplinaridad de triple base, la práctica terminológica es también tridimensional [...].”

³⁴ “[...] sea cual fuere su temática o el contexto en que se produce, cumple sistemáticamente dos funciones: la función de representar el conocimiento, especializado, y la de transmitirlo.”

³⁵ “Los términos son *unidades léxicas, activadas singularmente* por sus condiciones pragmáticas de adecuación a un tipo de comunicación.”

Esse é o caso do verbo *colorer*, cujo significado muda conforme o cenário comunicativo em que está inserido. Ele tanto pode significar “colorir” (um desenho, por exemplo) como “dar cor a”. Essa última acepção, no âmbito comunicativo especializado da culinária, quer dizer “dar cor a um alimento por meio de um corante natural”³⁶, que, nas receitas do *Viandier*, era o açafrão.

Reforçando os conceitos propostos por Cabré, Krieger e Finatto ainda afirmam que

[...] os contextos linguísticos e pragmáticos são componentes que contribuem para a articulação do estatuto terminológico de uma unidade lexical, bem como explicam a presença de sinónímias e variações nos repertórios terminológicos.

Essas variações refletem o caráter natural dos termos, que, por serem elementos da linguagem em funcionamento, seguem também os padrões morfossintáticos das línguas que os veiculam. Vale dizer, contudo, que essa variação admite diferentes graus de acordo com a situação comunicativa e depende do nível de especialização do discurso analisado – um texto altamente especializado deve ser preciso, conciso e sistemático, e sua terminologia deve tender à monossêmia; em contrapartida, conforme diminui o grau de especialização, o discurso adquire características de texto não especializado, com falta de precisão no uso dos termos e uso abundante de formas parafrásicas, por exemplo.

Krieger e Finatto, após considerarem diversas definições de *termo*, concluem que “o que faz de um signo linguístico um termo é o seu conteúdo específico, propriedade que o integra a um determinado campo de especialidade” (2004, p. 78), ou seja, o termo está diretamente ligado ao conceito que expressa, daí seu caráter onomasiológico e sua função de fixar e divulgar o conhecimento especializado. Ainda de acordo essas autoras,

³⁶ Conforme definição do *Larousse gastronomique* (1996), verbete *colorer*.

[...] um termo é, antes de uma unidade linguística, uma unidade de conhecimento, cujo valor define-se pelo lugar que ocupa na estrutura conceitual de uma especialidade. (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 78)

É na esfera dessa especialidade que a terminologia deve ser analisada. Seu âmbito natural de ocorrência é o documento produzido por especialistas, seja ele oral ou escrito. Por isso, o método de trabalho da TCT é necessariamente descritivo e consiste na compilação dessas unidades em situações de comunicação reais e determinadas, para só então dar origem ao glossário ou ao dicionário. Essas unidades podem ser termos (nominais, verbais ou adjetivais) ou combinações frequentes numa determinada especialidade, como as fraseologias.

Um termo é composto de uma unidade simples ou de uma combinação de unidades. Estabelecer as fronteiras dessas unidades complexas, contudo, não é tarefa fácil. Essa problemática é analisada no artigo “A delimitação da unidade lexical na língua de especialidade” (1999), de Ieda Maria Alves, que apresenta, como contribuição para essa distinção, critérios de caráter sintático, semântico e discursivo propostos por estudiosos do léxico. Para este trabalho, acho importante destacar o critério da inseparabilidade – “a possibilidade de inserção de elementos no interior de um sintagma invalida sua classificação como sintagma lexicalizado” (ALVES, 1999, p. 77) – e o critério da frequência – “o uso sistemático de uma mesma formação sintagmática permite avaliar a inserção discursiva e a aceitabilidade desse elemento entre os usuários de uma língua de especialidade” (ALVES, 1999, p. 79).

A mesma dificuldade observada na delimitação de termos complexos aplica-se à fraseologia, cuja noção é vaga. De modo geral, a “ideia de fraseologia está associada a uma estruturação linguística estereotipada que leva a uma interpretação semântica independente dos sentidos estritos dos constituintes da estrutura” (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 84).

Também é comum confundir fraseologia e unidade complexa (ou termo complexo). Para estabelecer uma distinção entre elas, considerarei a linha de concepção de Daniel Gouadec³⁷ (1994 *apud* KRIEGER; FINATTO, 2004), segundo a qual fraseologia é uma fórmula ou uma frase feita, com uma base ou suporte (um termo ou uma matriz) a que se agregam elementos que podem variar. Em outras palavras, a fraseologia é um conjunto flexível de expressões ou de formulações.

Um exemplo no *Viandier* é a fórmula

“(et) quant” + substantivo + “sera” + verbo no particípio passado,

como nestes casos:

“et quant le bouillon sera coule” (e quando o caldo estiver coado)

“quant le grain sera souffrit” (quando o [ingrediente]³⁸ estiver refogado)

“et quant vostre potaige sera prest et lye” (e quando sua sopa estiver pronta e encorpada).

São muitos os exemplos dessa fórmula no texto, além de outras como “despeces par pieces” (corte em pedaços) ou “despeces par menus morceaulx” (corte em pequenos pedaços).

Enquanto as fraseologias terminológicas são fórmulas que expressam o conteúdo próprio de uma especialidade, as unidades terminológicas complexas designam objetos e conceitos e, por isso, não podem ser desmembradas. Em outras palavras, quando essas “cadeias de caracteres deixam de designar e passam a expressar conteúdos, são consideradas como entidades fraseológicas” (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 88).

³⁷ GOUADEC, D. Nature et traitement des entités phraséologiques. Terminologie et phraseologie. Acteurs et aménageurs. *Actes du Deuxième Université d'Automne en Terminologie*. Paris: La Maison du Dictionnaire, 1994. p. 164-193.

³⁸ Ver nota 6.

No *Viandier*, um exemplo de unidade complexa é *menues especices*³⁹ – os dois termos têm sentido próprio (“pequenas” e “especiarias”, respectivamente), mas, ao formarem uma unidade complexa, ganham um terceiro sentido e, portanto, são indissociáveis.

Por esses exemplos, vê-se claramente a distinção entre fraseologia e unidade terminológica complexa – esta se confirma se aplicarmos a ela o caráter da inseparabilidade, ao passo que a fraseologia tem elementos variáveis.

É importante também frisar que, além de ser um trabalho de análise da terminologia empregada no *Viandier*, o glossário é bilíngue, o que significa dizer que sua elaboração consiste em duas etapas: a primeira inclui a seleção dos termos e a elaboração das fichas terminológicas, conforme será detalhado a seguir. A segunda etapa é a da tradução dos termos.

Para esta última, é fundamental considerar que o *Viandier* é um documento histórico e que, por isso, o glossário focará os significados inerentes a esse *corpus* determinado. A tradução dos termos da obra que comporão a microestrutura do glossário, portanto, será determinada pelo contexto em que se insere o termo.

Em suma, os conceitos propostos por Cabré são particularmente interessantes se aplicados à análise do *Viandier*. Os termos desse livro de receitas medieval, ao mesmo tempo que cumprem as funções de registrar e transmitir um conhecimento especializado, são expressões desse conhecimento e, por isso, encerram um conjunto de valores socioculturais que não poderiam ser deixados de lado, sobretudo na análise dessa obra como documento autêntico de um contexto determinado.

Além disso, a discussão acerca da delimitação e da definição de termos simples, termos complexos e fraseologias foi essencial para a reflexão que serviu de base à produção do glossário, como será detalhado a seguir.

³⁹ Como já dito na página 43, o termo designa a mistura de cravo e pimenta-malagueta, à qual se podem juntar gengibre, noz-moscada, pimenta-do-reino e canela.

3.2 Metodologia

O método de trabalho usado para a elaboração do glossário partiu do esquema proposto por Almeida, Aluísio e Oliveira, no artigo “O método em Terminologia: revendo alguns procedimentos” (2007), e cumpriu as seguintes etapas, detalhadas logo mais:

1. **Extração dos termos:** é a obtenção do conjunto terminológico que comporá a nomenclatura (conjunto de unidades léxicas que vão constituir as entradas do glossário).
2. **Delimitação do conjunto terminológico:** é a definição de quais termos são relevantes para o trabalho.
3. **Validação de termos pelos especialistas:** no caso deste trabalho, será feita com base na bibliografia especializada (*Larousse gastronomique* (1996), HYMAN (2001) e SCULLY (1988), por exemplo).
4. **Preenchimento das fichas terminológicas:** a ficha é um dossiê do termo e tem como função compilar todos os excertos definitórios ou quaisquer contextos explicativos referentes aos termos. “[...] somente com o preenchimento de um número suficiente de excertos definitórios é que a redação de uma definição pode ser iniciada.” (ALMEIDA; ALUÍSIO; OLIVEIRA, 2007, p. 412)
5. **Redação da definição terminológica:** as definições e as informações enciclopédicas (se houver) do verbete devem constar previamente na ficha terminológica.
6. **Edição dos verbetes:** é a seleção de alguns campos da ficha terminológica para constarem no modelo do verbete final. Há

nos verbetes informações sistemáticas (obrigatórias em todos os verbetes) e não sistemáticas (ou seja, não recorrentes).

Antes mesmo da extração dos termos, uma leitura geral do *Viandier* revelou que as receitas são compostas de uma combinação básica de quatro campos semânticos: 1) ingredientes; 2) técnicas e procedimentos; 3) utensílios; 4) unidades de medida ou indicações de quantidade⁴⁰. Para melhor visualizá-los, criei um método de leitura e marcação – usando canetas coloridas – dos termos de cada um desses campos, o que ajudou a revelar também as fraseologias do texto (marcadas com um sublinhado), como neste exemplo:

Pour faire blanc brouet dalemaigne, prenes	Legenda
veau ou poulaille , et reffaire , et puis despeces par	Ingrediente
pieces , et mettes souffrire a beau boullon de beuf	Técnicas e
et sain de lart , et mectes de loignon taille menu de-	procedimentos
dens au souffrire , et prenes des amandes et les bro-	Utensílio
yes a tout lescorce , et deffaictes en bouillon de beuf,	Unidade de medida
et couler ; et, au couler , mectes des foyes de poulail-	ou indicação de
le et mectes avec les amandes , et <u>quant le boullon</u>	quantidade
<u>sera coule</u> , soit iecte dedens le pot , <u>quant le grain sera</u>	Fraseologia
<u>souffrit</u> , et du sucre par raison mettes dedens le pot ,	
au souffrire , et les espices qu'il appartiennent : cest assavoir	
canelle , gingembre menues espices , cest a dire clou ,	
et graine et saffran pour luy donner couleur, defai-	
re de vert ius , de vin blanc ou vin vermeil et puis	
dresser , <u>quant en sera heure</u> , en platz ou escuelles .	

Nessa leitura foi possível notar a importância das técnicas e dos procedimentos, expressos unicamente por verbos e/ou fraseologias – ao lado dos

⁴⁰ Há poucas receitas que indicam as quantidades por meio de unidades de medida. A maior parte delas usa indicações imprecisas, como as da receita citada no exemplo.

ingredientes, constituem os termos majoritários das receitas. Assim, decidi fazer um glossário dos verbos que representam as técnicas e os procedimentos próprios desse universo culinário, que, além de fundamentais para compreender o modo de preparo dos pratos, dão coerência aos outros campos, que não poderiam ser analisados independentemente sem que se perdesse a dimensão do papel que ocupam na receita.

A leitura também revelou que um mesmo termo apresentava diferentes grafias, além de abreviaturas, o que dificultaria a busca automática. Por isso, optei pela extração manual. A etapa de leitura e extração já incluiu também a delimitação do conjunto terminológico. Faltava, no entanto, definir a pertinência dos termos, o que só foi possível depois da etapa de preenchimento das fichas terminológicas.

De início, descartei do conjunto terminológico os verbos que não pertenciam especificamente ao campo da culinária, como *prendre* (pegar, tomar⁴¹), *mettre* (colocar) e *faire* (fazer), por exemplo. No caso de outros verbos, entretanto, não é tão simples distinguir o que pertence ou não ao campo da culinária, como veremos a seguir.

Para o estudo dos termos, criei um primeiro modelo de ficha terminológica, que incluía os seguintes campos:

1. Unidade terminológica (verbo)
 - 1.1. Contexto(s)
2. Variante(s)
 - 2.1. Contexto(s) da(s) variante(s)
3. Unidade terminológica no francês contemporâneo
4. Definição no dicionário *Nouveau Petit Robert*
5. Etimologia

⁴¹ O verbo *prendre* e os demais citados como exemplo podem ter várias traduções. Optei pelas que mais se aproximam do conteúdo do *Viandier*.

6. Tradução

7. Definição no *Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa*

Com esse modelo em mãos comecei a preencher as fichas, mas logo alguns problemas se apresentaram. Percebi que certos verbos estavam num “limiar” entre o sentido geral (lexicológico) e o específico (terminológico). Dois exemplos são *fendre* (dividir em duas partes) e *colorer* (colorir) – ambos podem ter aplicação no campo da culinária, mas também possuem sentido amplo. Diante desse impasse, decidi buscar respostas no *Larousse gastronomique*, e as encontrei: os dois verbos constam da lista de verbetes, o que significa que são também específicos da culinária.

Outra dúvida surgiu com o verbo *plumer*, um dos exemplos mais interessantes que encontrei ao longo da pesquisa. Segundo o dicionário *Nouveau Petit Robert* (1996-1997), *plumer* equivale a “depenar” (aves); por analogia, num uso regional, o dicionário define o verbo como “descascar” (aspargos, no exemplo citado). Entretanto, verifiquei que das 18 ocorrências do verbo no *Viandier* somente 6 se relacionavam à primeira acepção; 11 se aplicavam ao que o *Nouveau Petit Robert* chamou de uso regional (descascar ou pelar); e 1, o de tirar o couro (de vitela, no caso). Nesse momento, mais importante que conhecer a etimologia dos termos seria consultar um dicionário histórico da língua. No *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^{ème} au XV^{ème} siècle, 1880-1895*, de Frédéric Godefroy, *plumer* é definido como “descascar”, o que ajudou a compreender a grande ocorrência do verbo nessa acepção. É preciso notar, nesse caso, que o dicionário de francês contemporâneo registrou como regionalismo o uso do verbo *plumer* nas acepções ditas acima, e não como um arcaísmo, como está registrado no dicionário de Godefroy.

Também chamou atenção o grande número de participios passados empregados como adjetivo, com função de adjunto adnominal – como *eufz cuitz* (ovos cozidos), *gingembre batu* (literalmente, gengibre batido, ou seja, picado em pedaços muito pequenos), *oignon frit tranché* (cebola frita fatiada) – ou

predicativo do sujeito – como em “et quant seront cuytes et salees” (quando estiverem cozidas e salgadas) e “quant seront rousties” (quando estiverem assadas) –, o que me fez incluir nas fichas um novo campo para o particípio.

Assim, cheguei a um segundo e definitivo modelo de ficha terminológica:

Termo: VERBO X
Particípio passado (PP):
Contexto(s) (C₁ , C₂ , C₃ ...):
Variante(s) (V₁ , V₂ ...):
Unidade terminológica no francês contemporâneo (UTFC):
Definição no dicionário <i>Nouveau Petit Robert</i> (DPR):
Definição no <i>Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^{ème} au XV^{ème} siècle</i> , 1880-1895 (DFG) ou no <i>Complément du dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^{ème} au XV^{ème} siècle</i> , 1895-1902 (DFGC), ambos de Frédéric Godefroy:
Definição no <i>Larousse gastronomique</i> (LG):
Tradução:
Definição no <i>Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa</i> (DH):

Essa ficha é modelo-base⁴², ou seja, os campos expostos acima são fixos, mas, de acordo com necessidades apresentadas pelos termos, outros campos foram acrescentados sem necessariamente serem regulares em todas as fichas. Em relação ao primeiro modelo, foi excluído o campo “etimologia”, já que se concluiu que esse aspecto não seria relevante para a composição dos verbetes.

No primeiro campo, o do verbo, é grafada a forma no infinitivo. No caso de não constar no texto, a forma infinitiva é escrita entre colchetes. Nos campos dos dicionários, foram mantidas somente as definições e os exemplos relevantes ao verbo em questão, como neste exemplo:

⁴² O conjunto completo das fichas está no Anexo 3.

6. [ASSAISONNER]
PP: assaysonne
C ₁ : “(...) et puis mettes le bouillon en ung pot, et le assaisonnes de sel.”, p. 16
C ₂ : “ et quant le grain sera cuyt et assaysonne avec ung peu de lart que mettres au cuyre, et du saffran dedens, tyres le grain (...)”, p. 23
V ₁ : gouter
V ₂ : [saisonner]
UTFC: assaisonner
DPR: Assaisonner 1 Accommoder (un mets) avec des ingrédients qui en relèvent le goût. <i>Assaisonner un ragoût d'herbes aromatiques ou avec des herbes aromatiques. Salade bien, mal assaisonnée.</i>
DFGC: ASAISONER , mod. Assaisonner. Accommoder un mets avec certains ingrédients qui le relèvent.
LG: não consta
Tradução: temperar
DH: Temperar 1 pôr tempero em; condimentar Exs.: <i>t. uma salada</i> <i>essa cozinheira não sabe t.</i>

Paralelamente às fichas, foi montada uma tabela na qual se registrou o número de ocorrências dos verbos e a respectiva página (ver Anexo 2). Essa etapa foi muito útil, pois serviu de mapeamento e, assim, foi possível fazer uma estatística dos termos mais usados: quais verbos aparecem mais, em que acepção e qual sentido predomina. Essa ordem de preferência guiou a elaboração do glossário: as definições vêm por ordem de maior ocorrência.

O próximo passo foi a elaboração do glossário. Optou-se pela entrada lematizada, ou seja, o verbo em sua forma infinitiva. Foi necessário decidir que grafia adotar nas entradas e nos exemplos: a original do fac-símile, com suas

abreviaturas, ausência de pontuação e acentos, ou a forma transcrita em caracteres modernos, sem as abreviaturas, mas com pontuação, apóstrofos e acentos. Caso se escolhesse a primeira, seria preciso dar conta de todas as variações de grafia e abreviatura (e não são poucas)⁴³; caso se optasse pela segunda, o resultado não seria fiel ao documento. Decidiu-se, então, adotar o seguinte critério:

1. Os termos são reproduzidos o mais fielmente possível ao original, ou seja:
 - não são acentuados;
 - não se usa apóstrofo nem cedilha – nos exemplos, por clareza, as formas com apóstrofo e cedilha são indicadas entre colchetes;
 - manteve-se, como no original, o *i* no lugar do *j* (*iaunir*, e não *jaunir*, como consta na transcrição).
2. Por não serem o foco do trabalho, as abreviaturas foram eliminadas.
3. Por questão de clareza nos exemplos, a pontuação inserida na transcrição foi mantida.
4. Foram respeitadas as diferentes grafias tanto na entrada do verbete – o termo de entrada, escrito em maiúsculas, é a forma de maior ocorrência, seguido de outro(s), de menor incidência – quanto nos exemplos.

Essas escolhas tiveram o intuito de criar um glossário o mais fiel possível à obra original e, ao mesmo tempo, facilitar a consulta de quem desejar lê-la. No entanto, elas não eliminaram as dúvidas impostas pelo texto, como se verá adiante, na análise de casos.

Para a estruturação do glossário, nos termos com várias acepções, elas foram indicadas por números, na ordem de maior ocorrência. À tradução do

⁴³ Ver quadro de abreviaturas no Anexo 4.

termo, segue-se um exemplo, ou mais, extraído do texto original. O exemplo também é traduzido. Ao final, indica(m)-se a(s) variante(s), se houver.

Para a tradução foram usadas, além das obras de referência contidas na ficha terminológica, obras especializadas, como o *Dicionário de termos de gastronomia francês/português*, de Helen Helene (2006), e os glossários contidos ao final de *Le Viandier de Taillevent*, de Mary et Philip Hyman (2001), *Le Viandier*, de Josy Marty-Dufaut (2007), e *The Viandier of Taillevent*, de Terence Scully (1988).

3.3 Alguns exemplos de fichas

Como seria exaustivo para o leitor visualizar no corpo da dissertação as 92 fichas terminológicas, optou-se por manter aqui uma amostragem e, no Anexo 3, o conjunto completo.

2. AFFINER
PP: affines
C ₁ : “(...) prenes des amandes plumees, broies et affines (...)”, p. 16
C ₂ : “(...) affines gingembre, canelle / graine, girofle, et saffran pour donner couleur (...)”, p. 52
C ₃ : “(...) puis affines gingembre et saffran (...)”, p. 53
C ₄ : “(...) affines gingembre et commin (...)”, p. 53 e 54
C ₅ : “(...) affinez gingembre, canelle (...)”, p. 54
C ₆ : “(...) affinez gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, et saffran pour donner couleur (...)” “(...) affines gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, et saffran pour donner couleur (...)”, p. 55
C ₇ : “(...) Et puis affiner gingembre, canelle, graine de paradis, noix muscade et ung peu de pain halle trampe en vin aigre (...)”, p. 62
C ₈ : “(...) afines gingembre, canelle / girofle, graine de paradis (...)”, p. 63
C ₉ : “(...) affines amandes (...)”, p. 63
C ₁₀ : “(...) afines gingembre, canelle, graine de paradis et saffran (...)”, p. 64
C ₁₁ : “(...) Affines gingembre / canelle, graine, saffran, pain hale trampe en puree de poys,

vin, vert ius (...)”, p. 64
C ₁₂ : “(...) affines gingembre, canelle, graine de paradis, poyvre et ung peu de saffran (...)”, p. 65
C ₁₃ : “(...) affines gingembre, de meche et pain blanc (...)”, p. 67
V ₁ : [batre]
V ₂ : broyer
UTFC: affiner (sentido mudou)
DPR: não consta nesta acepção
DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Affiner : réduire en poudre, en parlant d’épices.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Affiner : to make fine, grind.
<i>Le dictionnaire Littré en ligne</i> : Affiner : réduire le ciment en poudre très fine. (sentido aproximado)
Tradução: moer, triturar
DH: Moer 1 triturar até reduzir(-se) a pó ou a pequenos fragmentos Ex.: <i>m. nozes</i> Triturar 1 reduzir a pequenos pedaços 2 reduzir a pó; pulverizar

8. [BACINER]
PP: bacinee
C ₁ : “(...) puis la mettes rostir et baciner [le sanglier frais] de saulce, cest assavoir de gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, pain hale, destrampe de vin, vert ius, vin aygre. (...)”, p. 56
C ₂ : “Toute venoison fresche qui nest point bacinee se mangue a la cameline.”, p. 56-57
C ₃ : “(...) et bassines [le pourcelet] en vin aigre et sain boulant (...)”, p. 58
V ₁ : [arouser]
UTFC: bassiner
DPR: Bassiner 1 Humecter doucement.
DFGC: BACINER , mod. Bassiner. Humecter doucement; chauffer ao moyen d’une bassinoire.
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Baciner : arroser.

Tradução: regar
DH: Regar 2 tornar molhado, encharcado, empapado 3 molhar de leve; umedecer

17. COULOUSER
PP: não consta
C ₁ : “(...) et mettes un petit de saffran pour coulouser .”, p. 7 “(...) et y mettes un peu de saffran pour le coulouser .”, p. 29
C ₂ : “(...) Et mettes du gingembre et un peu de saffran, du vin blanc et du vert ius, et le mettes coulouser . (...)”, p. 16
UTFC: colorer
DPR: Colorer 1 Revêtir de couleur; donner une certaine teinte à (qqch.).
DFG: não consta na mesma acepção do <i>Viandier</i>
LG: Colorer Rehausser ou changer la couleur d’une préparation (crème, appareil, sauce, etc.) à l’aide d’un colorant naturel (vert d’épinard, jus de betterave, caramel, concentré de tomate, corail de crustacé, etc.). Colorer une viande, c’est la caraméliser en surface en la saisissant à feu vif dans un corps gras ou en la soumettant à une chaleur rayonnante. (p. 302)
Tradução: colorir, dar cor
DH: Colorir 1 dar ou adquirir cor ou cores

19. [DEBATRE]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et mettes du gingembre blanc, et debates avec vos oeufz (...)”, p. 22
V ₁ : [batre]
UTFC: débattre [sem o mesmo sentido do <i>Viandier</i>]
DPR: Débattre 1 Examiner contradictoirement (qqch.) avec un ou plusieurs interlocuteurs.
DFG: DEBATRE – <i>battre, desb.</i> , battre, frapper.
LG: não consta
Tradução: bater (ovos e/ou outros líquidos)

DH: Bater 15 mexer fortemente, manualmente, usando um instrumento próprio Exs.: <i>b. um bolo</i> <i>b. as claras em neve</i>
--

32. [EMPLYR]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et emply le creux de sucre a trois grosses poires comme ung quarteron de sucre (...)”, p. 42
UTFC: emplir
DPR: Emplir Vieilli ou littér. 1 Remplir.
DFGC: EMPLIR , rendre plein.
LG: não consta
Tradução: encher
DH: Encher 1 ocupar o espaço de; ser o conteúdo de; tornar(-se) cheio

50. [FRAISER]
PP: fraisees
C ₁ : “Feves fraisees Pour faire feves fraisees (...)”, p. 49
V ₁ : [monder]
UTFC: fraiser [mudou o sentido]
DPR: Fraiser • 1572; <i>fraser</i> XIV ^e ; <i>fèves frasées</i> « dépouillées de leur enveloppe » XII ^e ; <i>lat. fresa</i> , p. p. fém. de <i>frendere</i> « broyer, moudre »
Cuis. Mélanger intimement les éléments de (une pâte) avec la paume de la main.
DFGC: não consta nesta acepção
LG: não consta nesta acepção
Tradução: debulhar
DH: Debulhar 1 tirar ou separar os grãos, os bagos ou as sementes de (cereal, fruta, legume); esbagoar 2 retirar a casca de (cereal, fruta, legume)

53. GOUTER
PP: goustre
C ₁ : “(...) et le gouter de sel ainsi quil appartient.”, p. 8 “(...) et goutter de sel.”, p. 12 “(...) et goutes de sel ainsi quil appartient.”, p. 14 “(...) et goustes de sel ainsi quil appartient.”, p. 19 “(...) et du sel pour le gouster .”, p. 20 “(...) et gouttes de sel (...)”, p. 22 “(...) soit goustre de sel raysonnablement (...)”, p. 33
V ₁ : [assaisonner]
V ₂ : [saisonner]
UTFC: goûter [sem o mesmo sentido do <i>Viandier</i>]
DPR: Goûter I 1 Percevoir, apprécier par le sens du goût la saveur de (un aliment, une boisson). déguster, savourer.
DFGC: GOUSTER , mod. goûter, percevoir la saveur de.
LG: não consta nesta acepção
Tradução: temperar
DH: Temperar 1 pôr tempero em; condimentar Exs.: <i>t. uma salada</i> <i>essa cozinheira não sabe t.</i>

55. HALLER
PP: hale, halle, halles, halees, hallees
C ₁ : “(...) et mettes halles du pain et, quant il sera halle (...)”, p. 7 “(...) halles une tostee de pain (...)”, p. 43 “(...) et des tostees de pain hallees dessoubz le rost (...)”, p. 46 C ₂ : “(...) Pour faire cyve de lievre, soit prins ung lievre, veau ou porc hale en la broche ou sur le gril (...)”, p. 11 C ₃ : “Pour faire chaudumer, prenes anguilles, brochet halle sur le gril (...)”, p. 12 C ₄ : “Pour semee, mettes des connins haller en la broche ou sur le gril (...)”, p. 13 C ₅ : “Pour gibelet doyseau de riviere, fault haller des oyseaulx en la broche ou sur le gril (...)”, p. 13 C ₆ : “(...) Pour faire oyes a la trayson mettes les oyes haller en la broche, et, quant elles seront halees (...)”, p. 19

V ₁ : bruler
V ₂ : estuver
V ₃ : rostir
UTFC: hâler
DPR: Hâler 2 Mod. Rendre (la peau, le teint) plus ou moins brun ou rougeâtre, en parlant de l'air et du soleil. bronzer, brunir; hâlé.
DFGC: HALER , brunir, en parlant du teint.
LG: não consta
Tradução: assar (carnes); tostar, torrar (pão)
DH: Assar 1 preparar o alimento ao calor do fogo ou do forno; tostar(-se), crestar(-se) Tostar 1 queimar(-se) ligeira ou superficialmente; crestar(-se), torrar(-se) Exs.: <i>t. carne ao fogo</i> <i>o bolo tostou</i> 2 dar ou adquirir cor escura Torrar 2 queimar levemente; tostar, torrificar Ex.: <i>t. carne, pão, café etc.</i>

56. IAUNIR
PP: não consta
C ₁ : “(...) et puis prenes des plus belles amandes et les fendes par la moytie, et chescune moitie fendes en troys parties du long, et en iaunisses la moytie en saffran (...)”, p. 31
UTFC: jaunir
DPR: Jaunir I Rendre jaune, colorer de jaune. II Devenir jaune, prendre une teinte jaune.
DFGC: JAUNIR , devenir jaune. – A., rendre de couleur jaune.
LG: não consta
Tradução: tingir de amarelo
DH: Amarelar 1 dar ou tomar a cor amarela ou amarelada; amarelecer

59. LIER
PP: lye
C ₁ : “(...) et avoir moyeulx deufz aliez , et, quant il sera lye , (...)”, p. 8
C ₂ : “(...) et, quant le lait bouldra, vous le lieres comme une lieure deufz. (...) et, quant vostre potaige sera prest et lye (...)”, p. 9
C ₃ : “(...) et le coules avec moyeulx doeufz et entregetes pain trempe ensemble, pour lier , avec le bouillon de beuf, et les espices, gingembre batu et ung peu de menues espices, assembles de vert ius. (...)”, p. 10
C ₄ : “(...) et prenes du ris batu en pouldre et le defaictes deaue rose, pour ce que, quant vostre potage sera sur le feu et il buodra, le liez (...)”, p. 16-17
C ₅ : “(...) et apres tronconneres, et osteres larestes de languille, et lieres tout entour (...)”, p. 20-21
C ₆ : “Pour faire lait larde, prenes du lait et (...) des eufz (...), et prenes du lart gras (...) et le iectez avec les eufz et avec le lay tout ensemble (...); quant vous aurez mys tout ensemble et il sera boulu, vous le mettes en nappe ou en touaille, et le lieres (...)”, p. 22
C ₇ : “(...) et prenes des foyes de poulailles, mettes tremper en bouillon de beuf, et ung peu de pain pour lyes (...)”, p. 23
C ₈ : “(...) et prenes moyeulx doeufz entreiectes, coules par lestamine ou tres bien batus, et en lyes le bouillon, et mettes du vert ius au lier (...)”, p. 23
C ₉ : “(...) et, pour la lyer , cameline et du sel par raison.”, p. 34
C ₁₀ : “(...) prenes pain blanc, deffaictes de bouillon de beuf, et coules / mettes bouillir en vostre viande; affinez gingembre, canelle, deffaictes de vert ius; mettes bouillir ensemble, et ne soit pas trop lyant .”, p. 54
C ₁₁ : “(...) et y mettes moyeux doeufz bien batus; et soit bien liant .”, p. 54
C ₁₂ : “(...) Gelee de poisson qui porte lymon de cher. (...) mettes et lies en ung blanc drapel (...)”, p. 61
UTFC: lier
DPR: Lier I 3 Joindre à l'aide d'une substance ou d'un ingrédient qui opère la réunion ou le mélange. — Cuis. <i>Lier une sauce</i> , l'épaissir.
DFG: não consta nesta acepção
LG: Lier Donner une consistance supplémentaire à un mets en fin de préparation. Selon l'apprêt, les techniques et les ingrédients varient. Un potage, selon qu'il est crème ou velouté, sera lié à la crème épaisse ou aux jaunes d'oeufs et à la crème; une sauce, selon qu'elle est blanche ou brune, sera liée au roux blanc ou brun.
Tradução: ligar, dar liga, engrossar
DH: Ligar 3 aglutinar (substâncias) por meio de um ligante Ex.: <i>a maisena servirá para l. o molho</i> Engrossar 1 tornar(-se) grosso ou mais grosso; espessar(-se) Exs.: <i>e. o mingau</i> <i>quanto mais tempo no fogo, mais engrossa(-se) o molho</i>

60. [MAINCER]
PP: maince, mainces, maincees, mainsse
C ₁ : “(...) et mettes de loignon mainsse menu tout creu (...)”, p. 7
C ₂ : “(...) et osteres larestes de languille, et lieres tout entour; quant elles seront maincees (...)”, p. 20-21
C ₃ : “(...) et mesles ung bien peu de fromage (...) et le mainces le plus menu que vous pourres (...)”, p. 22
C ₄ : “(...) et de loignon bien menu maince (...)”, p. 34
C ₅ : “Pour faire pourreaulx, prenes le blanc des pourreaulx et les mainces bien menu (...)”, p. 49
UTFC: émincer
DPR: Émincer Cuis. Couper en tranches minces. <i>Émincer du lard, un oignon.</i>
DFGC: EMINCER , couper en tranches minces.
LG: Émincer Couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d’égale épaisseur, des légumes, des fruits ou de la viande. (...)
Tradução: cortar em fatias finas

66. [NOYRCIR]
PP: não consta
C ₁ : “Pour faire iance (...), et ne le boullisses point en paelle de fer, car elle se noyrciroit .”, p. 44
UTFC: noircir
DPR: Noircir III SE NOIRCIR 1 (1549) Rare Devenir noir.
DFG: NERCIR , mod. noircir, devenir noir. – Devenir sombre.
LG: não consta
Tradução: escurecer
DH: Escurecer 5 tornar(-se) gradativamente escuro; enegrecer(-se)

73. PURER
PP: não consta
C ₁ : “(...) et puis ayes pure moutarde, canelle, gingembre, menues espices come cloux, et graine, et sucre raysonnablement (...)”, p. 12
C ₂ : “(...) Et prenes du pain (...), et le mettes tramper dedens le bouillon que aures pure du poisson (...)”, p. 19
C ₃ : “(...) et le pures qui ny ait point deaue (...)”, p. 22
C ₄ : “(...) et mesles le grain en eaue qui soit bouyllant, et ne lui laysses gueres, et pures leaue (...)”, p. 45
C ₅ : “Pour faire poiree, soit bourboulye en eaue boulant et puis la mettes sur ung ays, et haches menu, et pures fort entre voz mains (...)”, p. 49
C ₆ : “Pour faire feves fraisees (...) et les mettes boullir en eaue de riviere ou de fontaine; et quant seront a demy cuytes, pures les (...)”, p. 49
C ₇ : “Cretonnee de poys nouveaulx, cuyses iusques au purier , puis les pures (...)”, p. 53
V ₁ : [espreindre]
UTFC: não há
DPR: não consta
DFG: PURER , presser des fruits, des légumes, pour en exprimer la pulpe, de l’oseille ou des épinards cuits, pour en exprimer l’eau; égoutter, couler.
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Purer, purés : passer par une étamine ou par un tamis.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Purer : to puree, mash; to strain, drain (of liquid).
Tradução: escorrer, espremer, amassar
DH: Escorrer 1 fazer correr (qualquer líquido) Ex.: <i>escorreu a água do vasilhame</i> 2 retirar de (algo) o líquido que continha, fazendo-o correr em fios ou gota a gota Ex.: <i>escorreu a salada</i> Espremer 1 comprimir, apertar para extrair suco ou líquido; premer

75. [REBOULIR]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et reboules vostre bouillon (...)”, p. 61
UTFC: rebouillir
DPR: não consta

DFGC: REBOUILLIR , bouillir de nouveau. – A., faire bouillir de nouveau.
LG: não consta
<i>Le Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi)</i> : Rebouillir Bouillir à nouveau.
Tradução: ferver novamente
DH: Ferver 1 produzir ebulição (em) ou entrar em estado de ebulição (falando de líquidos) Ex.: resolveu f. o leite, a água está fervendo 2 cozer, cozinhar (alimento) em líquido fervente Ex.: ferveu os legumes, antes de servi-los

86. SOUFFRIRE
PP: souffrit, souffrit
C ₁ : “(...) prenes veau ou poulaille (...) et mettes souffrire a beau boullon de beuf et sain de lart (...)”, p. 6
C ₂ : “(...) mettes de loignon taille menu dedens, au souffrire (...)”, p. 6
C ₃ : “(...) quant le grain sera souffrit (...)”, p. 6
C ₄ : “(...) et du sucre par raison mettes dedens le pot, au souffrire , et les espices qui appartiennent (...)”, p. 6
C ₅ : “(...) prenes veau, poulaille ou connin (...) et quant sera refait, mettes la souffrire en ung peu de sain de lart, du bouillon de beuf (...)”, p. 6-7
C ₆ : “(...) prenes veau et poulaille (...) et faictes refaire, et puis souffrises et ung peu de sain de lart, au frire (...)”, p. 7
C ₇ : “(...) soit prins ung lievre, veau ou porc hale en la broche ou sur le gril, despeces par pieces, et mettes en ung pot. Et la souffrisez en sain de lart et en bouillon de boeuf en ung pot (...)”, p. 11
C ₈ : “Chaudin de porc. Soit cuyt en eae et sel, puis decope par morceaulx, souffrit en sain de lart (...)”, p. 52
UTFC: não há
DPR: não consta
DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Souffrire : faire cuire doucement dans de la graisse ou, éventuellement, dans un liquide; signifie aussi, selon le contexte, faire revenir.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Soubzfrir , souffrire : to fry lightly, partially, to brown or sear.
Tradução: refogar, cozinhar em fogo brando

<p>DH: Refogar Rubrica: culinária. 1 passar os temperos por gordura fervente Ex.: <i>r. alho, cebola e tomate</i> 2 cozinhar com refogado Ex.: <i>r. o peixe</i></p>

91. [TRONCONNER]
PP: tronconne, tronconnes
C ₁ : “(...) prenes anguilles et les tronconnes et brochetons escalles et tronconnes (...)”, p. 10 “(…) prenes anguilles, brochet halle sur le gril, tronconnes (...)”, p. 12
C ₂ : “(...) et les anguilles vous eschauder, et apres tronconneres (...)”, p. 20
C ₃ : “(...) Et quant languille sera sur le point de cuyre, mettes le brochet dedens avec qui sera tronconne . (...)”, p. 21
C ₄ : “(...) Congres de mer soyent tronconnes (...)”, p. 38
UTFC: tronçonner
DPR: Tronçonner Couper, diviser en tronçons. Tronçon Morceau coupé (de certains animaux cylindriques : poissons, reptiles, vers). <i>Tronçons d'anguille.</i>
DFGC: TRONÇONER , couper par le bout, couper, casser par tronçons, tronquer, trancher, mutiler.
LG: não consta Tronçon Morceau court et large, taillé dans le milieu d’un gros poisson plat (turbot, barbue, etc.).
Tradução: cortar em postas
DH: Cortar 1 separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos 2 apartar, separar (parte de um todo) Ex.: <i>c. uma fatia de bolo</i> Posta 1 pedaço de peixe, ger. cortado no sentido transversal à espinha

92. [VERSER]
PP: não consta
C ₁ : “Saulce poytevine, broyes graine et des foyes, defaictes de vin et vert ius, faictes boullir, et de la gresse de rost dedens, puis verses sur vostre rost par escuelles.”, p. 67

UTFC: verser
DPR: Verser I 1 Faire basculer, faire tomber sur le côté en inclinant. <u>renverser</u> (plus cour.). 2 Cour. Faire tomber, faire couler (un liquide) d'un récipient qu'on incline.
DFGC: VERSER , faire tomber sur le côté, faire couler (un liquide) en penchant le vase qui le contient.
LG: não consta
Tradução: verter, derramar
DH: Verter 1 fazer correr ou transbordar (líquido) Derramar 2 deixar entornar ou entornar-se (líquido) de um recipiente Exs.: <i>d. vinho (na toalha)</i> <i>a água fervida derramou-se no fogão</i> 2.1 fazer correr (líquidos); verter

Nessa amostragem o leitor pôde perceber alguns pontos de difícil análise, que determinaram vários aspectos do glossário, como se verá no capítulo a seguir.

Capítulo 4 – O glossário

4.1 Análise dos problemas

Durante e após a elaboração do glossário, várias questões surgiram e merecem uma análise detalhada.

4.1.1 Particípio ou imperativo?

Em alguns momentos, é difícil saber se os verbos selecionados para compor o glossário estão no imperativo ou no particípio passado, pois podem ter a mesma terminação nesse período da história da língua francesa. A ausência de pontuação no documento original aumenta a dúvida. Talvez seja por isso que Mary e Philip Hyman, na transcrição para caracteres modernos, optaram por pontuar as frases e acentuar as palavras, e assim direcionar o leitor. No entanto, essa escolha às vezes pouco melhora, ou até piora, a situação do pesquisador, como no caso de *despeces/despecés* no exemplo abaixo (HYMAN, 2004, p. 10):

Fac-símile do original

*Pour faire brouet vert
prenes veau et poulaille
despeces par pieces mettes
reffaire et souffrire en sain
de lart et bouillon de beuf
[...].*

Transcrição de M. e P. Hyman

*Pour faire brouet vert,
prenés veau et poulaille,
despecés par pièces, mettés
reffaire et souffrire en sain
de lart et bouillon de beuf
[...].*

No fac-símile, a ausência de pontuação dá margem a duas traduções. A primeira, com *despeces* entendido como imperativo, e a segunda, como particípio passado:

1. Para fazer caldo verde, pegue vitela e galinha, **corte** em pedaços, escalde e refogue em banha de porco e caldo de carne [...].
2. Para fazer caldo verde, pegue vitela e galinha **cortados** em pedaços, escalde e refogue em banha de porco e caldo de carne [...].

Já a pontuação inserida na transcrição direciona para a primeira tradução, sendo pouco provável, pelo ritmo da frase, que “despeces par pieces” possa ser apostro (na forma do participio, entre vírgulas) de “veau et poulaille”, ou adjunto adnominal, como na segunda.

Na ficha terminológica, é possível ver mais exemplos desse caso (marcados em amarelo):

24. [DESPECER]
PP: despece, despece
<p>C₁: “(...) prenes veau ou poulaille, et reffaire, et puis despeces par pieces (...)”, p. 6</p> <p>“(...) prenes veau, poulaille ou connin, despeces par pieces et mettes reffaire (...)”, p. 6</p> <p>“(...) prenes veau et poulaille, et despeces par pieces (...)”, p. 7</p> <p>“(...) veau ou chevreau despece par pieces et poussins. (...)”, p. 8</p> <p>“(...) prenes veau et poulaille, despeces par pieces, mettes reffaire et souffrire (...)”, p. 10</p> <p>“(...) prenes veau ou poulaille, despeces par pieces, et souffrises (...)”, p. 10</p> <p>“(...) soit prins ung lievre, veau ou porc hale en la broche ou sur le gril, despeces par pieces, et mettes en ung pot. (...)”, p. 11</p> <p>“(...) mettes des connins haller en la broche ou sur le gril, et despeces par pieces (...)”, p. 13</p> <p>“(...) Pour boullir larde a connin ou a poulailles, despeces par pieces, et les lardes (...)”, p. 14</p> <p>“(...) prenes veau, poulaille, despeces par pieces, et mettes souffrire (...)”, p. 14</p> <p>“(...) prenes la venison despecee par belles pieces et honnestes (...)”, p. 14</p> <p>“(...) prenes hastes menues de porc halles en la broche ou sur le gril, et les despeces par petis morceaulx (...)”, p. 18</p> <p>“Bousac de lievre qui sera refait pourboully et despece par pieces (...)”, p. 19</p> <p>“(...) prenes poussins ou poulaille, et despeces par menus morceaulx (...)”, p. 23</p> <p>“(...) prenes poitrinez de mouton et les mettes haller sur le gril, et quant seront halles, despeces les par morceaulx (...)”, p. 24</p> <p>“Pour friquassees, soient prinses poulailles crues, depeces par pieces, frises a sain de lart (...)”, p. 34</p> <p>“(...) et convient que toute la poulaille soit despecee.”, p. 36</p> <p>“(...) Soit le chevreau pourboully et apres despece par morceaulx (...)”, p. 37</p> <p>“Loison soit despece (...)”, p. 37</p>

“Le grant lievre despece par pieces (...)”, p. 37
“Herison de mouton despeces par pieces, et mettes le tout cru souffrire (...)”, p. 51
“(...) et prenes poussins cuitz en eaue, despeces par quartiers, frises en sain de lart (...)”, p. 53
“Cretonnee de poulaille cuyses en vin et en eau, despeces par quartiers (...)”, p. 53
“Cretonnee damandes cuyses bien poulaille en eaue, despeece par quartiers (...)”, p. 54
“Blanc brouet de chapons, cuyses en eaue et vin, despeces par membres (...)”, p. 54
“Houdet de chapons, cuyses en vin et en eaue, despeces par membres (...)”, p. 55
“Cyve, soit halle en broche tout creu ou sur le gril, sans laisser trop cuire, puis despeces par pieces (...)”, p. 55
“(...) et despeces le grain par pieces (...)”, p. 59
C ₂ : “Tartres de pommes. Despeces par pieces, et mises figues, et raisins bien nectoyes (...)”, p. 42
C ₃ : “Pour faire pommes de choux, ostes les premieres fueilles de dessus, et despeces par quatre quartiers (...)”, p. 50
V ₁ : copper
V ₂ : [decoper]
V ₃ : [tailler]
V ₄ : [trancher]
UTFC: dépecer
DPR: Dépecer Mettre en pièces, en morceaux (un animal). <i>Boucher qui dépece un bœuf. couper, 1. débiter, découper.</i>
DFG: DESPECIER , dep., <i>depiecer, despichier, depechier</i> , mettre en pièces, en morceaux, détruire, signification conservée sous la forme <i>dépecer</i> .
LG: Dépecer Séparer, à l’aide d’un couteau de boucher, les différents morceaux qui constituent une grosse pièce de boucherie ou un animal entier, en particulier un gibier à poil, qu’il faut d’abord dépouiller et vider soigneusement. (...)
Tradução: cortar
DH: Cortar 1 separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos 2 apartar, separar (parte de um todo) Ex.: c. <i>uma fatia de bolo</i>

Vale lembrar que a confusão foi eliminada no francês contemporâneo, que distingue o imperativo na segunda pessoa do plural (*dépecez*) do particípio passado com função de adjetivo masculino plural (*dépecés*).

Como já dito acima, no glossário optou-se por não usar as formas acentuadas. Na maioria dos casos, o contexto é suficiente para definir se o verbo está no particípio ou no imperativo. Nos casos de dúvida, seguiu-se a interpretação de Hyman (2004).

4.1.2 O verbo *plumer*

O verbo *plumer* foi um dos mais interessantes, por ter registrado no *Viandier* maior número de acepções que hoje em dia. Essa variação diacrônica corrobora a afirmação de Aubert (2001b, p. 12):

Enquanto fatos sociais e históricos, as línguas representam uma somatória [sic] de várias tradições. São, portanto, multifacetadas. Assim, o vínculo entre o código linguístico em si e determinada visão-de-mundo não é absoluto, não é uniformizante, não é estável e perene, mas varia e se reconfigura a toda hora, no tempo e nos espaços coletivos e individuais.

A ficha desse verbo ficou da seguinte forma:

69. [PLUMER]
PP: plumes, plumee, plumees
C ₁ : “(...) plumes des amandes (...)”, p. 5 “(...) prenes des amandes plumees (...)”, p. 16
C ₂ : “(...) prenes des eufz quilz soyent cuitz et quilz soyent durs, et les plumeres (...)”, p. 9
C ₃ : “Pour grave descrevisses , prenes escrevisses et les cuyses; et, quant seront cuytes et salees ainsi quil appartient, vous les plumeres (...)”, p. 11
C ₄ : “(...) prenes des oignons plumes (...)”, p. 24
C ₅ : “Pour faire esturgon de chair, soit prise une teste de veau et les piez, qui soient eschauldes et tres plumes (...)”, p. 27
C ₆ : “Pour faire daultre coulis a poysson, prenes une perche et la faictes cuyre en eaue; quant elle sera cuyte, soit plumee (...)”, p. 33

C ₇ : “Oyes plumees a sec (...).”, p. 56
C ₈ : “Menus oiseaulx plumes a secq (...).”, p. 57
C ₉ : “Sigoygnes. Plumes a sec les piez et la teste (...).”, p. 57
C ₁₀ : “Faisans plumes a sec (...).”, p. 57
C ₁₁ : “Canars de riviere, plumes a sec (...).”, p. 57
C ₁₂ : “Poulaille farcie. Coppes leurs gavions , plumez tres bien (...).”, p. 58
V ₁ : [escailler]
V ₂ : [peller]
UTFC: plumer
DPR: Plumer I 1 Dépouiller (un oiseau) de ses plumes en les arrachant; spécialt quand il est tué, pour le faire cuire. 3 Par anal., région. Éplucher. « <i>J'ai encore à plumer mes asperges</i> » (Proust).
DFG: PLUMER , enlever l'écorce, arracher.
LG: Plumer Arracher les plumes d'une volaille ou d'un gibier à plume.
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Plumez, plumer : peler, éplucher.
Tradução: pelar, descascar, depenar
DH: Pelar 2 fazer ficar ou ficar sem a pele ou a casca Ex.: p. legumes Descascar 1 perder ou fazer perder a casca ou qualquer outro revestimento, que envolva algum objeto etc.; descorticar Ex.: d. as laranjas, os camarões 1.1 despojar(-se) da casca ou de qualquer invólucro duro e resistente, como o de crustáceos, moluscos, répteis etc. 3 tirar ou perder o revestimento, a parte ou camada externa Ex.: d. um queijo

Com base nas informações coletadas e reunidas na ficha, verifica-se que, no *Viandier*, o verbo tem sentido mais amplo que no francês contemporâneo, significando pelar, depenar e descascar, ao contrário de só depenar, como define o *Nouveau Petit Robert*, ou descascar em uso regional. Esse fenômeno pode ter ocorrido pela própria mudança da língua ou por ter esse uso ficado restrito ao ambiente das cozinhas e, assim, desaparecido com o tempo por fazer parte da terminologia empregada por um pequeno círculo de pessoas.

4.1.3 Verbos ou sentidos extintos

No francês contemporâneo, alguns verbos simplesmente perderam o sentido apresentado no *Viandier*. É o caso, por exemplo, de *affiner*, que hoje significa purificar (metais), refinar (hábitos e costumes, em sentido figurado), curar (queijo), enquanto no *Viandier* tem o sentido de moer, triturar, reduzir a pó. *Debatre* é outro exemplo – hoje significa debater, ao passo que no *Viandier* é bater (ovos e/ou outros líquidos). *Fraiser* (debulhar, no *Viandier*) consta no *Nouveau Petit Robert* como “Mélanger intimement les éléments de (une pâte) avec la paume de la main” (misturar intimamente os elementos de (uma massa) com a palma da mão), mas é interessante notar que na etimologia do verbo é citado o exato exemplo do *Viandier*: “*fèves frasées* ‘dépouillées de leur enveloppe’ XII^e” (favas debulhadas ‘despojadas de seu invólucro). *Gouster* (temperar, no *Viandier*) é hoje *goûter* (degustar, saborear).

Outros verbos não foram encontrados nos dicionários de francês contemporâneo consultados, como *arder* (queimar), substituído por *brûler*; além de *entreiecter*, *mistionner*, *pourboulir*, *purer*, *reboulir*⁴⁴, *refaire*, *saisonner* e *souffrire*, sem correspondentes.

A definição de *entreiecter*, por exemplo, só foi encontrada no glossário das obras específicas sobre o *Viandier*, como se vê ficha terminológica desse verbo:

34. [ENTREIECTER]
PP: entregettes, entreiectes
C ₁ : “(...) prenes amandes, et les coules, et en faictes du lait come layt damendes, et prenes percil et mariolayne, se en poves trouver, et en faictes a foyson entregettes (...)”, p. 9
C ₂ : “(...) et le coules avec moyeulx doeufz et entregettes pain trempé ensemble (...)”, p. 10
C ₃ : “(...) et aures des moyeulx doeufz entregettes (...)”, p. 15-16
“(...) et prenes moyeulx doeufz entreiectes (...)”, p. 23
“(...) et des oeufz entreiectes (...)”, p. 23

⁴⁴ Citado somente no *Trésor de la Langue Française informatisé*, e não no *Nouveau Petit Robert*.

“(…) et prenes des moyeulx doeulx entreiectes dedens avec le lait et cresse (…), p. 24 “(…) Et apres, prenes des oeufz et les entreiectes (…), p. 60
V ₁ : assembler
V ₂ : [mesler]
V ₃ : [mistionner]
UTFC: não há
DPR: não consta
DFGC: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): [entrejecter]: to scramble together.
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Entrejettés : jeter, mettre dedans.
Tradução: misturar
DH: Misturar 1 juntar(-se) (coisas diferentes) de modo que as unidades ou partículas de uma se interponham entre as unidades das outras; amalgamar, mesclar 4 mexer (algo) com um instrumento, para haver perfeita integração dos ingredientes

Esmyer (do *Viandier*) transformou-se em *émier* (citado somente no *Trésor de la Langue Française informatisé*, e não no *Nouveau Petit Robert*), que por sua vez é um arcaísmo, substituído pelo atual *émietter* – apesar dessa trajetória, o sentido se manteve (reduzir a pequenos pedaços; esfarelar, no caso do *Viandier*).

Muitos verbos, aliás, são definidos pelo *Nouveau Petit Robert* como em desuso – *confire*, *emplyr* (*emplir*), *enfler* –, arcaicos – *appareiller*, *descharner* (*décharner*), *escacher* (*écacher*), *eslire* (*élire*), *espreindre* (*épreindre*), *peller* (*peler*), *tailler* – ou de uso raro⁴⁵ – *mesler* (*mêler*), *noyrcir* (*noircir*).

⁴⁵ Marcados, respectivamente, como *vieilli* (“mot, sens ou expression encore compréhensible de nos jours, mais qui ne s’emploie plus naturellement dans la langue parlée courante”, ou seja, palavra, sentido ou expressão ainda compreensível em nossos dias, mas que não se emprega mais naturalmente na língua falada corrente), *vieux* (“mot, sens ou emploi de l’ancienne langue, incompréhensible ou peu compréhensible de nos jours et jamais employé, sauf par effet de style: archaïsme”, isto é, palavra, sentido ou emprego da língua antiga incompreensível ou pouco compreensível em nossos dias e nunca usado, exceto para efeito de estilo: arcaísmo), ou *rare* (uso raro).

4.1.4 Diferentes grafias

É interessante notar como a grafia é flutuante no período em que foi impresso o *Viandier*, e um bom exemplo é o verbo *refroidir*, que, além desta, mantida até hoje, aparece das seguintes formas: *reffroider*, *refroider* e *refroyder*.

Outro exemplo é *bouillir* (na grafia atual), que no *Viandier* ocorre mais como *boullir*, e também como *boulir*, *boulyr*, *boullyr* e *bouyllir*. Neste caso, foi mais interessante preencher a ficha terminológica com essas variações gráficas. Isso porque é o verbo de maior incidência, como veremos a seguir, e citar todas as ocorrências seria inviável e desnecessário, visto ser um verbo de sentido único. Assim, a ficha ficou desta forma:

10. BOULLIR
PP: boullu, boulu, bouilly, bouly, bouillye, boullie, bouillyes, bouilles
Particípio presente: boullant, boulant, bouyllant
C ₁ : “Pour faire brouet blanc de chapons et de poulaille ou de veau, il convient le boullir (...)”, p. 5
C ₂ : “(...) quant il sera boullu , mettes le bouillon en ung beau pot a part et aussi le grain (...)”, p. 5
C ₃ : “(...) et faictes bouillir vostre bouillon (...)”, p. 6
C ₄ : “(...) bouilles vostre bouillon (...)”, p. 8
C ₅ : “(...) et, quant le lait bouldra , (...)”, p. 9
C ₆ : “(...) et boullis en eaue et puree de pois (...)”, p. 10
C ₇ : “(...) et les mettez boulir tout ensemble (...)”, p. 12
C ₈ : “(...) quant vostre potage sera sur le feu et il buodra (...)”, p. 16-17
C ₉ : “(...) et bouilles tout ensemble (...)”, p. 19
C ₁₀ : “(...) quant vous aurez mys tout ensemble et il sera boulu (...)”, p. 22
C ₁₁ : “(...) car il convient mettre en eaue boullant (...)”, p. 27
C ₁₂ : “(...) prenes ung chapon et soit bouly tant quil soit fort cuyt (...)”, p. 32
C ₁₃ : “(...) Apres, boules en ung petit pot (...)”, p. 33
C ₁₄ : “(...) et soit boutee la poudre dedens, et apres boullie , et mettes la sauce en ung bien petit pot bien net (...)”, p. 39
C ₁₅ : “(...) et ne le boullisses point en paille de fer, car elle se noyrciroit.”, p. 44
C ₁₆ : “(...) et mesles le grain en eaue qui soit bouyllant (...)”, p. 45
C ₁₇ : “(...) et y mettes ung peu de gingembre et du percil effueille dedens, et tout bouilly ensemble, et mettes sur le rost (...)”, p. 46

C ₁₈ : “(...) Pour faire poiree, soit bourboulye en eaue boulant (...)”, p. 49
C ₁₉ : “(...) Mettes en eaue chaude qui bouille (...)”, p. 56
C ₂₀ : “(...) Et puis quant il sera cuyt, si bouilles tout ensemble; et soit vostre grain decope par morceaulx, et bouilles tellement qui soit cleret et noir.”, p. 56
C ₂₁ : “(...) prenes pain halle trampe en puree de poys ou en eaue boullie (...)”, p. 64
C ₂₂ : “Saulces non boullies .”, p. 66
V ₁ : pourboullir
V ₂ : refaire
UTFC: bouillir
DPR: Bouillir 2 Par ext. Cuire dans un liquide qui bout. <i>Faire bouillir de la viande (bouilli, bouillon). Bouillir à petit feu. bouillotter, mijoter, mitonner.</i> Trans. (Fam.) Faire bouillir. <i>Bouillir le lait. Bouillir le linge.</i>
DFGC: BOUILLI , p. passé et adj., cuit dans l’eau. – S. m., viande cuite dans un pot, dans une marmite, et qui est servi à faire du bouillon. BOUILLIR , faire bouillir. – Mettre en bouillie.
LG: Bouillir Porter um liquide (eau, fond, court-bouillon) à ébullition et l’y maintenir, afin de cuire les aliments qui y sont plongés.
Tradução: ferver, aferventar
DH: Ferver 1 produzir ebulição (em) ou entrar em estado de ebulição (falando de líquidos) Ex.: resolveu f. o leite, a água está fervendo 2 cozer, cozinhar (alimento) em líquido fervente Ex.: ferveu os legumes, antes de servi-los Aferventar 1 causar ou fazer fervura 2 pôr (algo) para rápida fervura; entrecozer Ex.: <i>a. legumes para a salada</i>

Outro fenômeno típico da língua francesa medieval que se observa no *Viandier* é a presença, em alguns casos, do -s depois de vogal. No francês moderno a consoante foi suprimida e a vogal anterior passou a levar um circunflexo, como: *rostir* > *rôtir*; *mesler* > *mêler*; *disner* > *dîner*; ou, quando depois de *e*, o -s foi eliminado e a vogal passou a ter acento agudo, como: *escailler* > *écailler*; *despecer* > *dépecer*.

Não cabe aqui analisar detalhadamente esses fenômenos, mas sim ressaltar que o processo de elaboração do modelo de glossário permitiu observá-los.

4.1.5 Os verbos de maior ocorrência

Os verbos de maior ocorrência são *boullir* (136 ocorrências), *cuire* (118), *frire* (60) – todos indicando modos de cozimento –, seguidos de *couler* (58), *deffaire* (51), *broyer* (50) – indicando modos de preparo de ingredientes. Curiosamente, *rostir* apresenta só 29 ocorrências, contrariando o gosto medieval e aristocrático pelos assados, sobretudo as aves.

A grande incidência do verbo *boullir* parece estar ligada à preferência por *potages* – uma gama que vai de sopas a cozidos e ensopados mais substanciosos, em geral com carnes nobres, como vitela e aves, e por isso considerados refinados –, por oposição aos caldos que servem de base a outros pratos, elaborados com carne de boi, apropriada somente a esse tipo de preparo. Os caldos de carne de boi, apesar de serem tidos como mais rústicos, não deixam de ser usados nas receitas do *Viandier*.

Couler e *deffaire* também estão ligados a preparos envolvendo caldos ou substâncias líquidas. Além disso, juntamente com *broyer*, relacionam-se ao preparo de elementos que servem para engrossar caldos (pão, fígado de aves e amêndoas, por exemplo) e de especiarias, empregadas abundantemente nas receitas do *Viandier*.

4.2 Glossário de verbos do *Viandier*

Antes de apresentar o glossário, é necessário demonstrar como ele se organiza:

Forma de maior
ocorrência no texto

Tradução da
acepção mais
corrente, seguida
de exemplo
retirado do texto e
tradução

Variantes: termos
que, no texto, são
equivalentes, ou
seja, são usados
para expressar os
mesmos
procedimentos
culinários. Os
números
sobrescritos
indicam a qual
acepção o termo
equivale.

ESCAILLER, escaller, escaler

1. Tirar as escamas de, escamar,
descamar. Ex.: *que le poisson soit
bien escaille*. Que o peixe seja
bem descamado. **2.** Descascar.

Ex.: *escailles demy douzaine de
gousses daulx [d'aulx]*.

Descasque meia dúzia de dentes
de alho. Var.: ¹peller, ³plumer

Outras grafias, em
ordem de ocorrência

Acepção(ões) menos
frequente(s),
seguida(s) de
exemplo e tradução

Como no texto
original não se usa
apóstrofo, por clareza,
a forma com
apóstrofo segue entre
colchetes.

Seguindo essa estrutura, o glossário resultou no que veremos a seguir.

A

ABILLER Preparar. Ex.: *abiller bouilly, rousty*. Preparar cozido, assado. Var.: ¹appareiller

AFFINER, afiner Moer, triturar, reduzir a pó. Ex.: *affines gingembre, canelle, amandes*. Triture gengibre, canela, amêndoas. Var.: ²batre, broyer

APPAREILLER, appareiller 1. Preparar. Ex.: *appareiller toutes manieres de viandes*. Preparar todos os tipos de pratos. Var.: abiller **2.** Limpar (antes do cozimento). Ex.: *prenes chapons appareille*. Pegue capões limpos.

ARDER Queimar. Ex.: *garder quelle [qu'elle] narde [n'arde] en rostissant*. Cuidar para que ela não queime ao assar. Var.: ²bruler

AROUSER, arrouser Regar. Ex.: *les arouses de bouillon de beuf*. Regue-os com caldo de carne de boi. Var.: baciner

ASSAISONNER, assaysonner Temperar. Ex.: *assaisonnees de sel*. Tempere com sal. Var.: gouter, saisonner

ASSEMBLER, sembler 1. Acrescentar. Ex.: *les assemblez dung [d'ung] quarteron de synamome et de deux uncez de gingembre*. Acrescente-lhes um quarto de libra⁴⁶ de canela e duas onças⁴⁷ de gengibre. **2.** Misturar. Ex.: *les assemble avec bouillon de beuf ou daultre [d'aultre] chair*. Misture-os com caldo de carne de boi ou de outra carne. Var.: entreiecter, mesler, mistionner

⁴⁶ Um quarto de libra equivalia a cerca de 125 gramas.

⁴⁷ Uma onça equivalia a cerca de 30 gramas, ou seja, à 16ª parte da libra.

B

BACINER, bassiner Regar. Ex.: *la mettes rostir et baciner de saulce*. Asse-a e regue com molho. Var.: arouser

BATRE 1. Bater (ovos e/ou outros líquidos). Ex.: *Prenes du vert ius et des moyeulx doeufz [d'oeufz] et bates tout ensemble*. Pegue agraço⁴⁸ e gemas de ovos e bata tudo junto. Var.: debate **2.** Moer, triturar, reduzir a pó. Ex.: *prenes du ris batu en pouldre*. Pegue arroz moído em pó. Var.: affiner, broyer

BOULLIR, boullir, bouillir, boulyr, boullir, bouyllir Ferver, aferventar. Exs.: a) *il convient mettre en eaue boullant*. Convém colocar em água fervente. b) *prenes ung chapon et soit bouly tant quil [qu'il] soit fort cuyt*. Pegue um capão e afervente até que esteja bem cozido. Var.: pourboulir, refaire

BROYER, broier Moer, triturar, reduzir a pó. Ex.: *broyes les amandes en ung mortier environ quatre livres*. Triture as amêndoas em um pilão, cerca de quatro libras⁴⁹. Var.: affiner, ²batre

BRULER 1. Torrar, tostar. Ex.: *prenes ung peu de pain brule*. Pegue um pouco de pão torrado. Var.: ²haller **2.** Queimar. Ex.: *gardes bien quil [qu'il] ne se brule*. Cuide bem para que não queime. Var.: arder

⁴⁸ Suco ácido de uvas verdes, ou de uvas especialmente cultivadas para produzir esse suco. Muito utilizado nas receitas do *Viandier*.

⁴⁹ Uma libra equivale a 459 gramas.

C

CHAUFFER Aquecer. Ex.: *prenes de lorcanete [l'orcanete], et faictes chauffer en sain doulx*. Pegue orcaneta⁵⁰ e aqueça em banha de porco.

CONFIRE Conservar (em açúcar), cobrir de açúcar. Ex.: *prunes confites*. Ameixas em conserva.

COPPER, coper Cortar. Ex.: *Faisans plumes a sec, copes les testes et les queues*. Faisões depenados a seco, corte a cabeça e a cauda. Var.: decoper, despecer, tailler, trancher

COULER Coar, passar (por um filtro), peneirar. Exs.: a) *prenes des foyes de poulailles, mettes tremper en boullon de beuf, et ung peu de pain pour lyes, et les coules*. Pegue fígados de aves⁵¹, embeba em caldo de carne de boi, e um pouco de pão para dar liga, e coe. b) *prenes du pain halle et des foyes de poulaille, se en poves finer, et les mettes tremper en bouillon de beuf, et coules par my lestamine [l'estamine]*. Pegue pão torrado e fígados de ave, se conseguir encontrar, e embeba-os de caldo de carne de boi, e passe por uma peneira. Var.: passer

COULOURER Colorir, dar cor. Ex.: *mettes ung petit de saffran pour coulourer*. Coloque um pouco de açafrão para dar cor.

CUIRE, cuyre Cozinhar, cozer. Ex.: *cuyres le grain*⁵². Cozinhe o alimento.

⁵⁰ Também conhecida como alcaná ou ancusa, é uma erva de cuja raiz se extrai um corante vermelho escuro.

⁵¹ Neste caso, são aves domésticas (*poulailles*).

⁵² Ver nota 6.

D

DEBATRE Bater (ovos e/ou outros líquidos). Ex.: *mettes du gingembre blanc, et debates avec vos oeufz*. Coloque gengibre branco e bata com seus ovos. Var.:
¹batre

DECOPER, deccoper, decopper Cortar. Ex.: *Chaudin de porc. Soit cuyt en eaue et sel, puis decope par morceaulx*. Tripa de porco. Seja cozida em água e sal, depois cortada em pedaços. Var.: copper, despecer, tailler, trancher

DEFFAIRE, defaire 1. Dissolver, diluir, desfazer. Ex.: *cest [c'est] assavoir [a savoir] canelle, gingembre, menues espices, cest [c'est] a dire clou et graine, et saffran pour luy donner couleur, defaire de vert ius, de vin blanc ou vin vermeil*. É, a saber, canela, gengibre, *menues espices*⁵³, isto é, cravo e pimenta-malagueta, e açafrão para dar cor; dissolver em agraço, vinho branco ou vinho tinto. Var.:
¹destramper **2.** Umedecer, embeber. Ex.: *prenes ung peu de pain brule, deffaictes de vostre boullon*. Pegue um pouco de pão torrado, umedeça com seu caldo. Var.:
²destramper, tramper

DEMENER Mexer. Ex.: *prenes du lait et le boutes avec les eufz, et iectes les eufz dedens le froment et le lait tout ensemble, et le demenes fort*. Pegue leite e ponha com os ovos, e junte os ovos com o trigo e o leite tudo junto, e mexa bem. Var.: remuer

DESCHARNER Desossar. Ex.: *et, apres, vous descharneres toute la char des chapons*. E, depois, você desossará toda a carne dos capões.

DESPECER, depecer Cortar. Ex.: *Tartres de pommes. Despeces par pieces, et mises figues, et raisins bien nectoyes*. Tortas de maçãs. Corte em pedaços e coloque figos e uvas bem limpos. Var.: copper, decoper, tailler, trancher

⁵³ Ver nota 39.

DESSALER Tirar o excesso de sal. Ex.: *Pour dessaler potages sans y mettre, ne oster aulcune chose*. Para tirar o excesso de sal de sopas sem pôr nem tirar nada.

DESTRAMPER, destremper 1. Dissolver, diluir, desfazer. Ex.: *mettes ung peu de saffran, et le destrampes avec le lait*. Coloque um pouco de açafrão e dissolva-o no leite. Var.: ¹deffaire **2.** Umedecer, embeber. Ex.: *mettes mye de pain blanc destramper de vin blanc chault*. Embeba miolo de pão branco em vinho branco quente. Var.: ²deffaire, tramper

DISNER Almoçar. Ex.: *et quant lon [l'on] voudra disner, soit mise [tartre a deux visaiges] au four*. E quando se quiser almoçar, coloque [torta de duas faces] no forno.

DORER 1. Cobrir de gema de ovo e/ou de açafrão para dourar. Ex.: *la [espaule de mouton] dores de moieux deufz [d'eufz]*. Cubra-a [paleta de carneiro] de gema de ovo para dourar. **2.** Dourar. Ex.: *mettes vos eufs dessus, ou des tostees dorees, se voules*. Coloque seus ovos por cima, ou torradas douradas, se quiser. Var.: roussyr

DRESSER Servir. Ex.: *au dresses, mettes oeufz fort cuitz sur les platz par moytiers*. Ao servir, coloque ovos bem cozidos cortados ao meio sobre os pratos. Var.: servir

E

EFFUEILLER Desfolhar. Ex.: *y mettes ung peu de gingembre et du percil effueille dedens*. Coloque dentro um pouco de gengibre e de salsinha desfolhada.

ENBROCHER Espetar, pôr no espeto. Ex.: *puis enbrocher [des poussins] par le cul et par la teste en une petite broche*. Depois espete [galetos] pelo rabo e pela cabeça em um espeto pequeno.

EMPLYR Encher. Ex.: *empty le creux de sucre a trois grosses poires comme ung quarteron de sucre*. Encha de açúcar a cavidade de três peras grandes, como um quarto de libra de açúcar.

ENFLER Inflar. Ex.: *Poulaille farcie. (...) plumez tres bien et gardes la pel saine (...), mettes ung tuel entre cuir et chair, et lenfles [l'enfles] par entre les espaules*. Ave recheada. (...) depene muito bem e mantenha a pele intacta (...), coloque um tubo entre a pele e a carne e infle entre as asas.

ENTREIECTER, entregetter, entregeter Misturar. Ex.: *le coules avec moyeulx doeufz [d'oeufz] et entregetes pain trempe ensemble*. Coe-o com gemas de ovos e misture pão umedecido junto. Var.: ²assembler, mesler, mistionner

ESCACHER Esmagar. Ex.: *prenes demye douzaine de gousses de aulx, et les escaches en une escuelle, ou au mortier*. Pegue meia dúzia de dentes de alho e esmague-os em uma tigela, ou no pilão.

ESCAILLER, escaller, escaler 1. Tirar as escamas de, escamar, descamar. Ex.: *que le poisson soit bien escaille*. Que o peixe seja bem descamado. **2.** Descascar. Ex.: *escailles demy douzaine de gousses daulx [d'aulx]*. Descasque meia dúzia de dentes de alho. Var.: ¹peller, ³plumer

ESCHAUDER, eschaulder, escauder, escharder Escaldar. Ex.: *et les anguilles vous eschauderont*. E as enguias você escaldará.

ESCUMER Retirar a espuma. Ex.: *mettes vostre grain par escuelles et reboules vostre bouillon, et escumes tousiours*. Coloque seu preparado em tigelas e ferva novamente seu caldo, e retire a espuma sempre.

ESLIRE Escolher. Ex.: *Ris en goule, a iour de chair, eslises, laves en eaue chaulde*. Arroz decorado, em dia de carne, escolha, lave em água quente.

ESMYER Esfarelar. Ex.: *prenes du pain blanc dur, et esmye la mye bien menu*. Pegue pão branco duro e esfarele o miolo bem miúdo.

ESPREINDRE, esprendre Espremer. Ex.: *les [pourreaux] espreignes entre les mains*. Esprema-os [alhos-porós] entre as mãos. Var.: ²purger

ESSUYER Secar. Ex.: *mettes essuyer vostre ris contre le feu*. Seque seu arroz no fogo.

ESTUVER 1. Cozinhar no vapor. Ex.: *Poules farcies a lestuee, prenes ung pot neuf, et les mettes dedens quant ilz seront farcis, et les couvres bien quil [qu'il] nen [n'en] ysse point de fumee*. Galinhas recheadas cozidas no vapor, pegue uma panela nova e coloque-as dentro quando forem recheadas, e cubra-as bem para que não saia fumaça. **2.** Assar. Ex.: *mettes les broches sur le charbon estuver*. Coloque os espetos para assar sobre o carvão. Var.: ¹haller, rostir

ESVENTER Evaporar. Ex.: *que il [ipocras] ne soit esvente*. Que o hipocraz⁵⁴ não evapore.

⁵⁴ Vinho (geralmente tinto) doce ou adoçado com mel e aromatizado com especiarias, sobretudo canela.

F

FARCIR, farcyr Rechear. Ex.: *Poussins farcis*. Galetos recheados.

FENDRE Dividir, cortar, abrir ao meio ou no sentido do comprimento. Ex.: *prenes des plus belles amandes et les fendes par la moytie*. Pegue as amêndoas maiores e corte-as ao meio.

FILER Despejar, verter em fio. Ex.: *files moyeux doeufz [d'oeufz] dedens*. Despeje em fio gemas de ovos dentro.

FLAMBER Flambar (regando gordura de porco). Ex.: *Sigoygues. Plumes a sec les piedz et la teste, arrouses et flambes de lart*⁵⁵. Cegonhas. Depene a seco os pés e a cabeça, regue e flambe com toucinho.

FONDRE Derreter. Ex.: *fondes du lard en une paille*. Derreta toucinho em uma frigideira.

FRAISER Debulhar. Ex.: *Feves fraisees*. Favas debulhadas. Var.: *monder*

FRAPER Bater. Ex.: *mettes la moitye de la farce sur la taye de veau ou mouton, et puis prenes los [l'os] de lespaule [l'espaule] et le frapes dessus tant quil [qu'il] entre dedens*. Coloque a metade do recheio sobre a crépine⁵⁶ de vitela ou de carneiro e depois pegue o osso da paleta e bata-o em cima até que entre dentro.

FRIRE Fritar. Ex.: *prenes oeufz fris a luyle [l'uyle] ou au beurre*. Pegue ovos fritos em óleo ou em manteiga.

⁵⁵ Seria mais lógico “sain de lart” (banha de porco). A omissão pode ter sido um erro na cópia do manuscrito-base.

⁵⁶ “Capa fina de gordura, como uma renda, que recobre o estômago do boi ou do porco” (HELENE, 2006, p. 37-38), usada em geral para envolver embutidos.

G

GOUTER, gouter, gouster Temperar. Ex.: *gouter de sel*. Temperar com sal.
Var.: assaisonner, saisonner

H

HACHER Picar. Ex.: *haches bien menu*. Pique bem miúdo.

HALLER, haler 1. Assar. Ex.: *mettes des connins haller en la broche ou sur le gril*. Coloque coelhos para assar no espeto ou na grelha. Var.: ²estuver, rostir **2.**
Torrar, tostar. Ex.: *mettes halles du pain*. Torre pão. Var.: ¹bruler

I

IAUNIR Tingir de amarelo. Ex.: *iaunisses la moytie [des amandes] en saffran*.
Tinja de amarelo, com açafrão, a metade [das amêndoas].

L

LARDER Lardear. Exs.: a) *lardes chescun [connin ou poulailles] ung lardon ou deux*. Lardear cada um [coelho ou aves] com uma fatia ou duas de toucinho. b) *lardes [faisans et paons] de clou de girofle*. Lardear [faisões e pavões] com cravo-da-índia.

LAVER Lavar. Ex.: *prenes du ris, et laves*. Pegue arroz e lave.

LIER, lyer, alier Ligar, dar liga, engrossar. Ex.: *quant le lait bouldra, vous le lieres comme une lieure deufz [d'eufz]*. Quando o leite ferver, você o engrossará como um liga de ovos.

M

MAINCER, mainsser Fatiar. Ex.: *de loignon [l'oignon] bien menu maince.* Cebola fatiada bem fino.

MANGER, manguer, menger Comer. Ex.: *Paon. Aussi comme signe; manges au sel menu.* Pavão. Assim como cisne, coma com sal fino.

MESLER Misturar. Ex.: *Prenes moelle, sans aultre chose, avec espices et sucre mesle ensemble.* Pegue moela, sem outra coisa, com especiarias e açúcar misturado junto. Var.: ²assembler, entreiecter, mistionner

MISTIONNER Misturar. Ex.: *des oeufz, les moyeulx mistionnes parmy.* Ovos, as gemas misturadas. Var.: ²assembler, entreiecter, mesler

MONDER Debulhar. Ex.: *orge monde.* Cevada debulhada. Var.: fraiser

N

NECTOYER, nectoier, netoyer Limpar. Ex.: *soit prise une teste de veau et les piez, qui soient eschauldes et tres bien plumes et nectoies.* Pegue uma cabeça de vitela e os pés, que sejam escaldados e muito bem tirado o couro e limpos.

NOYRCIR Escurecer. Ex.: *ne le boullisses point en paille de fer, car elle se noyrciroit.* Não o ferva em frigideira de ferro, porque escureceria.

P

PASSER Coar, passar (por um filtro), peneirar. Ex.: *passes et repasses par lestamine [l'estamine]*. Passe e repasse pela peneira. Var.: couler

PELLER, peler 1. Descascar. Exs.: a) *chastaignes cuites pellees*. Castanhas cozidas descascadas. b) *Pour congordes, peles les et deccopes par rouelles*. Para abóboras, descasque-as e corte em rodela. Var.: ²escailler, ³plumer **2.** Tirar a pele. Ex.: *se cest [c'est] poisson, si le pelles*. Se for peixe, tire a pele. Var.: ¹plumer

PLUMER 1. Pelar, tirar a pele. Exs.: a) *plumes des amandes*. Pele amêndoas. b) *prenes une perche et la faictes cuyre en eaue; quant elle sera cuyte, soit plumee*. Pegue uma perca e cozinhe-a em água; quando estiver cozida, tire a pele. Var.: ²peller **2.** Depenar. Ex.: *Menus oiseaulx plumes a secq*. Pequenos pássaros depenados a seco. **3.** Descascar. Exs.: a) *prenes des oignons plumes*. Pegue cebolas descascadas. b) *quant [escrevisses] seront cuytes et salees ainsi quil [qu'il] appartient, vous les plumeres*. Quando [caranguejos] estiverem cozidos e salgados o bastante, você os descascará. Var.: ²escailler, ¹peller **4.** Tirar o couro. Ex.: *soit prise une teste de veau et les piez, qui soient eschauldes et tres bien plumes et nectoies*. Pegue uma cabeça de vitela e os pés, que sejam escaldados e muito bem tirado o couro e limpos.

POUDRER Polvilhar. Ex.: *poudre sur voz escuelles pouldre de fleur de canelle et mastic*. Polvilhe sobre suas tigelas pó de flor de canela e almécega⁵⁷.

⁵⁷ Segundo o dicionário Houaiss (2009), almécega, ou mástique, é uma “resina amarela e aromática que exsuda do lentisco” (árvore nativa do Mediterrâneo). Por influência árabe, é conhecida no Brasil também como *miski*.

POURBOULIR, pourboullir, pourboulyr, pourboullyr, bourboulyr Ferver, aferventar. Ex.: *Prenes des filetz de sangler, et les pourboulles*. Pegue filés de javali e afervente-os. Var.: boullir, refaire

PRESSER Prensar. Ex.: *mettes presse entre deux asses, et des pierres dessus pour bien presser*. Prende entre duas tábuas, e pedras em cima para prensar bem.

PURER 1. Escorrer. Ex.: *le pures qui ny [n'y] ait point deaue [d'eaue]*. Escorra-o para que não tenha água. **2.** Espremer. Ex.: *pures fort entre voz mains*. Esprema fortemente entre suas mãos. Var.: espreindre

R

RASSEOIR Descansar. Ex.: *prenes froment espeaultre (...), et puis le faictes cuyre en ung pot longuement, et le laisses rasseoir*. Pegue espelta⁵⁸ e cozinhe-a por bastante tempo em uma panela e deixe-a descansar.

REBOULIR Ferver novamente. Ex.: *reboules vostre bouillon*. Ferva novamente seu caldo.

REFAIRE, reffaire Aferventar. Ex.: *Oyes plumees a sec, refaictes en eaue chaude*. Gansos depenados a seco, afervente em água quente. Var.: boullir, pourboullir

REFROIDIR, reffroider, refroidir, refroyder Esfriar. Ex.: *mettes le en vaisseau de terre ou de bois pour refroidir*. Coloque-o em uma vasilha de barro ou de madeira para esfriar.

REMUER Mexer. Ex.: *le mettes boullir en ung pot, et gardes bien a la remuer quil [qu'il] narde [n'arde]*. Ferva-o em uma panela e cuide bem, mexendo, para que não queime. Var.: demener

REPASSER Repassar (por um filtro). Ex.: *passes et repasses par lestamine [l'estamine]*. Passe e repasse pela peneira.

ROSTIR, rostyr, roustir, rotir Assar. Ex.: *prenes perdris, et les mettes roustir*. Pegue perdizes e asse-as. Var.: ²estuver, ¹haller

ROUSSYR Dourar. Ex.: *prenes pain roussy*. Pegue pão dourado. Var.: dorer

ROYDIR Tornar-se firme. Ex.: *il convient mettre en eaue boullant, et non pas gueres, affin qui se roydisse*. Convém colocar em água fervente, não muito, a fim de que se torne firme.

⁵⁸ Grão da família do trigo.

S

SAISONNER, saysonner Temperar. Ex.: *la saisonnes de sel*. Tempere-a com sal. Var.: assaisonner, gouter

SALER, saller Salgar. Ex.: *et ne soit guere sale*. E não seja muito salgado.

SERVIR Servir. Ex.: *mettes le grain en platz et, au servir, du bouillon*. Coloque o preparado em pratos e, ao servir, caldo. Var.: dresser

SOUFFRIRE, souffrire Refogar, cozinhar em fogo brando. Ex.: *souffrises en ung peu de sain de lart*. Refogue em um pouco de banha de porco.

SUCRER Adicionar açúcar. Ex.: *au dresser sucrez les poussins*. Ao servir, adicione açúcar aos galetos.

T

TAILLER Cortar. Ex.: *soient prises poulailles ou chapons rotis, et tailles par pieces*. Pegue aves ou capões assados e corte em pedaços. Var.: copper, decoper, despecer, trancher

TRAMPER, tremper Umedecer, embeber. Ex.: *prenes du pain, et mettes tramper en bouillon de beuf*. Pegue pão e umedeça em caldo de carne de boi. Var.: ²deffaire, ²destramper

TRANCHER, trencher Cortar. Ex.: *tranches ainsi come gros dez*. Corte assim como cubos grandes. Var.: copper, decoper, despecer, tailler

TRONCONNER [TRONÇONNER] Cortar em postas. Ex.: *prenes anguilles et les tronconnes [tronçonnes]*. Pegue enguias e corte-as em postas.

V

VERSER Verter, derramar. Ex.: *verses sur vostre rost par escuelles*. Derrame sobre seu assado em tigelas.

Baciner, demener, embrocher, haller, monder... Ao reler o glossário, é possível se dar conta de que temos aqui muito mais do que palavras que indicam técnicas ou procedimentos: temos um leque de elementos que nos remetem a uma culinária refinada, em que ingredientes, temperos, acompanhamentos, utensílios, formas de fazer retratam, sobretudo, um jeito de comer e de viver, uma cultura que, em certos momentos pode nos surpreender, mas que, no fundo, reconhecemos em nossas raízes.

Conclusão

Desde o início, este trabalho objetivou levar o leitor a um passeio pela cozinha medieval, em parte representada pelo livro *Le Viandier*. Como num caleidoscópio, essa obra plural oferece uma infinidade de cores, sabores, termos e histórias. Olhar através dela é descobrir modos de cozinhar, de se alimentar, de compartilhar alimentos, de escrever e se expressar, de nutrir. É também rejeitar o que nos é estranho – que tal assar um pavão? – ou se identificar com o que nos apetece e conforta – quem não gosta de um prato preparado com capricho?

Esse prazer de conhecer tamanha riqueza, entretanto, esbarra na dificuldade de ler o texto. Como decifrar as fórmulas herméticas do *Viandier*? Como vislumbrar o que se passava numa cozinha palaciana do século XV? Como transpor as barreiras que nos separam desse texto distante no tempo, no espaço e sobretudo na linguagem e conseguir desfrutar da companhia de Taillevent?

Algumas dessas respostas foram dadas nesta dissertação, que contemplou aspectos históricos, sociais e linguísticos visando tornar a obra em questão mais palatável ao leitor contemporâneo. Outras, no entanto, são particulares daquele que entrar em contato com o *Viandier*, e serão determinadas pela experiência individual de cada um.

O resultado do trabalho aqui proposto é o glossário verbal culinário, mas ele não encerra o desejo de continuar a desvendar essa obra. Ao contrário: ele abre uma janela para que outros glossários sejam feitos – de ingredientes, unidades de medida e utensílios, por exemplo – e para que o caleidoscópio continue a girar, revelando outras cores, sabores e histórias do *Viandier*. Ele também pede o estudo das especiarias, das carnes, dos peixes e de outros elementos presentes nesse repertório de receitas. Além disso, abre caminho para a descoberta de outras obras ligadas à cozinha da época.

Este trabalho, portanto, não termina, mas fica em aberto, oferecendo perspectivas futuras, como se uma parte tivesse sido concluída, mas fosse ao mesmo tempo responsável por iniciar outra, e outra, e assim por diante.

Espera-se que o leitor compartilhe ao menos parcialmente desse desejo de estender os conhecimentos para além das fronteiras do glossário aqui apresentado e mesmo para além do *Viandier*. Espera-se também que o glossário ajude na compreensão desse e de outros textos, e seja uma ferramenta para os interessados no assunto.

Por fim, que seja uma contribuição para o estudo da terminologia culinária e da história da alimentação, ainda incipientes no Brasil, mas nem por isso menos importantes.

Este foi um primeiro passo. O caminho está aberto e nos convida a continuar. É como se o próprio Taillevent nos chamasse à mesa – o que seria, de fato, irrecusável...

Bibliografia

- ALMEIDA, Gladis Maria de Barcellos. **O percurso da Terminologia: de atividade prática à consolidação de uma disciplina autônoma.** Disponível em: <www.gel.org.br/estudoslinguisticos/volumes/32/htm/mesaredo/mr004.htm>. Acesso em: 8 nov. 2010.
- _____; ALUÍSIO, Sandra Maria; OLIVEIRA, Leandro Henrique Mendonça de. O método em Terminologia: revendo alguns procedimentos. Em: ISQUIERDO, Aparecida; ALVES, Ieda Maria (Orgs.). **As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia.** v. III. Campo Grande: Ed. UFMS; São Paulo: Humanitas, 2007. p. 409-420.
- ALVES, Ieda Maria. A delimitação da unidade lexical nas línguas de especialidade. In: BASÍLIO, Margarida (Org.). **Palavra.** Rio de Janeiro: Departamento de Letras da PUC, 1999. Volume temático I. A delimitação de unidades lexicais. (Série Linguagem.)
- _____. (Org.). **A constituição da normalização terminológica no Brasil.** 2. ed. São Paulo: Humanitas, 2001.
- AUBERT, Francis Henrik. **Introdução à metodologia da pesquisa terminológica bilíngue.** 2. ed. São Paulo: Humanitas, 2001(a).
- _____. Língua como estrutura e como fato histórico-social: consequências para a terminologia. In: ALVES, Ieda Maria (Org.). **A constituição da normalização terminológica no Brasil.** 2. ed. São Paulo: Humanitas, 2001(b).
- BARBOSA, Maria Aparecida. Dicionário, vocabulário, glossário: concepções. In: ALVES, Ieda Maria (Org.). **A constituição da normalização terminológica no Brasil.** 2. ed. São Paulo: Humanitas, 2001.
- BORBA, Francisco da Silva. **Organização de dicionários: uma introdução à lexicografia.** São Paulo: Editora Unesp, 2003.
- CABRÉ, M. Teresa. **La terminología: representación y comunicación.** Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra, 1999.

- CARNEIRO, Henrique. **Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas**. Rio de Janeiro: Elsevier/Campus, 2005.
- CHAUI, Marilena. **Introdução à história da filosofia**: dos pré-socráticos a Aristóteles. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.
- DICIONÁRIO eletrônico Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.
- ECO, Umberto. **Lector in fabula**. Tradução Attílio Cancian. São Paulo: Perspectiva, 2004(a).
- _____. **Seis passeios pelos bosques da ficção**. Tradução Hildegard Feist. São Paulo: Companhia das Letras, 2004(b).
- FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. p. 478-495.
- _____; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004.
- FRANCO JÚNIOR, Hilário. **A Eva barbada**. Ensaios de mitologia medieval. São Paulo: Edusp, 1996.
- GODEFROY, Frédéric. **Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^{ème} au XV^{ème} siècle, 1880-1895**. Disponível em: <www.micmap.org/dicfro/introduction/dictionnaire-godefroy>. Acesso em: 17 jan. 2010.
- _____. **Complément du dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^{ème} au XV^{ème} siècle, 1895-1902**. Disponível em: <www.micmap.org/dicfro/introduction/complement-godefroy>. Acesso em: 31 out. 2010.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2003.

- GRANDE enciclopedia illustrata della gastronomia.** Milano: Selezione dal Reader's Digest, 2000.
- GRMEK, Mirko D. (Org.). **Histoire de la pensée médicale en Occident.** Paris: Éditions de Seuil, 1995. (Vol 1: Antiquité et Moyen Âge.)
- HELENE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia francês/português.** São Paulo: Gaia/Editora Boccato, 2006.
- HYMAN, Mary et Philip. **Le Viandier de Taillevent.** D'après l'édition de 1486. Paris: Manucius, 2001.
- _____. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** Tradução Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. p. 625-639.
- KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José Bocorny. **Introdução à terminologia:** teoria e prática. São Paulo: Contexto, 2004.
- LAROUSSE gastronomique.** Avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon. Paris: Larousse, 1996.
- LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** Tradução Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. p. 447-465.
- _____. **Le règne de Taillevent.** Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge. Paris: Publications de la Sorbonne, 1997.
- _____. **Manger au Moyen Âge.** Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles. Paris: Hachette Littératures, 2002.
- LE DICTIONNAIRE Littré en ligne.** Disponível em: <<http://francois.gannaz.free.fr/Littre/>>. Acesso em: 13 out. 2010.
- LE GOFF, Jacques. **A civilização do Ocidente medieval.** Tradução José Rivair de Macedo. Bauru, SP: Edusc, 2005.
- _____. **O imaginário medieval.** Lisboa: Estampa, 1994.

- _____; SCHMITT, Jean-Claude. **Dicionário temático do Ocidente medieval**. Tradução Hilário Franco Júnior (Coord.). Bauru, SP: Edusc; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2002. 2 vol.
- LE TRÉSOR de la Langue Française informatisé (TLFi)**. Disponível em: <www.cnrtl.fr/definition/>. Acesso em: 25 out. 2010.
- MARTY-DUFAUT, Josy. **Le Viandier**. Recettes d'après Taillevent. La cuisine médiévale au XIV^e siècle. Bayeux: Heimdal, 2007.
- MOIRAND, Sophie. **Une grammaire des textes et des dialogues**. Paris: Hachette, 1990. (Col. Autoformation.)
- MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Tradução Andréa Doré. Bauru, SP: Edusc, 2003.
- _____. Alimentação. In: LE GOFF, Jacques; SCHMITT, Jean-Claude. **Dicionário temático do Ocidente medieval**. Tradução Hilário Franco Júnior (Coord.). Bauru, SP: Edusc; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2002. 2 vol. p. 35-45.
- _____. **Alimentazione e cultura nel Medioevo**. 5. ed. Bari: Laterza, 1995.
- _____. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. p. 292-299.
- _____. (Org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009.
- PARIENTÉ, Henriette; TERNANT, Geneviève de. **Histoire de la cuisine française**. Paris: Éditions de la Martinière, 1994.
- PAYEN, Jean-Charles. **Littérature française**: le Moyen Âge. Paris: Arthaud, 1990.
- PICHON, Jérôme; VICAIRE, Georges. **Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent**. Paris: Techener, 1892. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/>>. Acesso em: 3 maio 2010.

- PIPONNIER, Françoise. Cotidiano. In: LE GOFF, Jacques; SCHMITT, Jean-Claude. **Dicionário temático do Ocidente medieval**. Tradução Hilário Franco Júnior (Coord.). Bauru, SP: Edusc; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2002. 2 vol. p. 283-299.
- RABELAIS, François. **O terceiro livro dos fatos e ditos heróicos do bom Pantagruel**. Tradução, introdução, notas e comentários Élide Valarini Oliver. Cotia, SP: Ateliê Editorial; Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2006.
- REY, Alain. **De l'artisanat du dictionnaire à une science du mot**. Paris: Armand Colin, 2008.
- _____. (Dir.). **Nouveau Petit Robert**. Versão eletrônica (CD-ROM). Paris: Dictionnaires Le Robert, 1996-1997.
- RONDEAU, G. **Introduction à la terminologie**. Québec: Gaëtan Morin, 1984.
- SCULLY, Terence. **The Viandier of Taillevent**. An edition of all extant manuscripts. Ottawa: University of Ottawa Press, 1988.
- TEIXEIRA, Elisa Duarte; TAGNIN, Stella E. O. **Vocabulário para culinária inglês/português**. São Paulo: SBS, 2008.
- VILLON, François. **Poesia**. Tradução, organização e notas de Sebastião Uchoa Leite. São Paulo: Edusp, 2000.

Anexo 1

C Cy apres sensuyt le viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que Taillevent, queulx du roy nostre sire, fist tant pour abiller et appareiller bouldy, rousty, poissons de mer et d'eau douce: saulces, espices et aultres choses a ce convenables et necessaires comme cy apres sera dit. Et premiere-
ment du premier chapitre.

Brouet blanc de chapons. Blanc manger a poisson. Blanc brouet d'Alemaigne. Salamine. Brouet et georget. Gravy de poisson. Brouet de canelle a chair. Autre brouet a chair. Cretonnee a poix nouveaux ou a fèves. Maigre potaige. Cretonnee d'Espaigne. Cretonnee a poisson. Brouet vert a veau ou a poulaille. Grain de brouet vert a poisson. Brouet effroussé a veau et poulaille. Cyvé de lièvre. Grave d'alouettes et d'escrevisses. Chaudumé a anguille et brochet. Soupe a moustarde. Trimolète de perdrix. Semée a connins. Gibelet d'oiseaux de rivière. Bouilly lardé a connins et poulaille. Brouet et rappé a veau, poulaille. Venoison aux soupes. Venoison chevreul aux soupes. Venoison sanglier aux soupes. Sorvige d'anguilles. Faulx grenon. Froide sauce. Roussé a poussins ou a veau.

a.ii.

*Chapitre
du premier*

Cy apres sensuyt le viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que Taillevent, queulx du roy nostre sire, fist tant pour abiller et appareiller bouldy, rousty, poissons de mer et d'eau douce: saulces, espices et aultres choses a ce convenables et necessaires, comme cy apres sera dit. Et premiere-
ment du premier chapitre.

Brouet blanc de chapons. Blanc manger a poisson. Blanc brouet d'Alemaigne. Salamine. Brouet et georget. Gravy de poisson. Brouet de canelle a chair. Autre brouet a chair. Cretonnee a poix nouveaux ou a fèves. Maigre potaige. Cretonnee d'Espaigne. Cretonnee a poisson. Brouet vert a veau ou a poulaille. Grain de brouet vert a poisson. Brouet effroussé a veau et poulaille. Cyvé de lièvre. Grave d'alouettes et d'escrevisses. Chaudumé a anguille et brochet. Soupe a moustarde. Trimolète de perdrix. Semée a connins. Gibelet d'oiseaux de rivière. Bouilly lardé a connins et poulaille. Brouet et rappé a veau, poulaille. Venoison aux soupes. Venoison chevreul aux soupes. Venoison sanglier aux soupes. Sorvige d'anguilles. Faulx grenon. Froide sauce. Roussé a poussins ou a veau.

Anexo 2

NÚMERO DE OCORRÊNCIAS DOS VERBOS

Verbo	Nº de ocorrências/página	Total 1	Particípio (ocorr./pág.)	Total 2	TOTAL
1. Abiller	abiller: 1 (1)	1			1
2. Affiner	affines: 1 (52), 2 (53), 1 (54), 1 (55), 1 (63), 1 (64), 1 (65), 1 (67)	9	affines: 1 (16)	1	14
	affinez: 1 (54), 1 (55)	2			
	affiner: 1 (62)	1			
	afines: 1 (63), 1 (64)	1			
3. Appareiller	appareiller: 2 (1)	2	appareilles: 1 (16)	3	8
	appareilles: 1 (20)	2	appareille: 1 (23), 1 (52)		
4. Arder	arde: 1 (58), 1 (60)	2			3
	ardries: 1 (61)	1			
5. Arouser	arouses: 1 (32), 1 (59)	2			3
	arrouses: 1 (57)	1			
6. Assaisonner	assaisonnées: 1 (16)	1	assaysonne: 1 (23)	1	2
7. Assembler	assembles: 1 (28), 3 (49), 4 (50)	8	assembles: 1 (10)	1	13
	assemblez: 1 (29)	1			
	assembler: 1 (34)	1	assemblees: 1 (42)	1	
	sembles: 1 (28)	1			
8. Baciner	baciner: 1 (56)	1	bacinee: 1 (56)	1	3
	bassines: 1 (58)	1			
9. Batre	bates: 1 (22), 1 (36), 1 (54)	3	batu: 1 (7), 1 (10), 1 (16), 1 (17), 1 (21), 1 (22), 2 (23), 1 (33)	9	19
			batues: 1 (9), 1 (19)	2	
			batus: 1 (23), 1 (54)	2	
			batue: 2 (24), 1 (28)	3	
10. Boullir	bouillir: 1 (6), 1 (8), 1 (13), 2 (14), 2 (17), 1 (24), 1 (51), 1 (52), 1 (53), 1 (54), 1 (61), 1 (65)	14	boullu: 1 (5), 1 (20), 1 (21), 1 (31)	4	136
	boullir: 2 (5), 1 (7), 1	48	boulu: 1 (22), 1	4	

	(10), 1 (11), 3 (12), 3 (14), 1 (15), 2 (16), 1 (17), 1 (18), 1 (19), 2 (20), 1 (21), 1 (22), 2 (23), 1 (24), 1 (27), 1 (28), 1 (30), 1 (32), 2 (35), 1 (39), 3 (44), 1 (45), 1 (46), 2 (48), 3 (54), 1 (55), 1 (62), 1 (63), 1 (64), 2 (65), 1 (67)		(29), 1 (34), 1 (60)		
			bouly: 1 (32), 1 (37), 1 (44), 2 (52)	5	
			boullie: 1 (39), 1 (40)	2	
			boullant (part. pres.): 1 (27)	1	
			bouyllant (part. pres.): 1 (45), 1 (56), 1 (58)	3	
	bouilles: 1 (8), 1 (31)	2	boully: 1 (1), 1 (3), 1 (46), 1 (63)	4	
	bouldra: 1 (9), 1 (18), 1 (42)	3			
	boullis: 1 (10)	1	boulles: 1 (56)	1	
	boulir: 1 (12), 1 (18), 1 (19), 1 (22), 1 (34), 2 (43), 1 (44), 1 (45), 1 (46), 2 (47), 2 (49), 3 (53), 1 (54), 1 (55), 1 (60), 1 (63), 1 (64), 1 (65), 3 (67)	26	boulant (part. pres.): 1 (49), 1 (58)	2	
			boullye: 1 (64)	1	
			boullyes: 2 (66)	2	
	boulle: 1 (56)	1			
	buodra: 1 (16-17)	1			
	boulles: 1 (19), 1 (21), 1 (22), 1 (53), 1 (56)	5			
	boules: 1 (33), 1 (34), 1 (59), 1 (60), 1 (65)	5			
	boullisses: 1 (44)	1			
11. Broyer	broyer: 1 (5), 1 (14), 1 (33), 1 (34), 1 (44)	5	broye: 1 (7), 1 (33), 1 (39), 2 (40), 1 (41), 1 (42)	7	
	broies: 1 (6), 1 (33), 1 (67)	3	broyes: 1 (7), 1 (8), 1 (42), 1 (43), 1 (56)	5	
	broier: 1 (33), 1 (34)	2			
	broyes: 1 (6), 1 (10), 1 (12), 1 (17), 1 (19), 2 (29), 1 (31), 1 (44), 1 (49), 1 (50), 1 (54), 1 (56), 1 (58), 1 (59), 1 (63), 1 (64), 2 (65), 3 (66), 2 (67)	24	broies: 1 (16), 1 (42)	2	
			broyee: 1 (33)	1	
			broiees: 1 (42)	1	
12. Bruler	bruler: 1 (20), 1 (21)	2	brule: 1 (35), 1 (39), 1 (43), 1 (55)	4	8
	brule: 1 (27), 1 (50)	2			

13. Chauffer	chauffer: 1 (17)	1			1
14. Confire	confire: 1 (28)	1	cõfite: 1 (28)	3	4
			confite: 1 (69)		
			confites: 1 (69)		
15. Copper	copper: 1 (26)	1	copees: 1 (29)	1	5
	copes: 1 (57)	1			
	coppes: 1 (58), 1 (60)	2			
16. Couler	couler: 1 (5), 2 (6), 1 (7), 1 (8), 1 (12), 1 (13), 1 (15), 1 (17), 1 (18), 1 (59), 1 (60), 2 (61)	14	coule: 1 (6), 1 (11), 2 (21), 1 (60), 1 (70)	6	58
	coules: 1 (7), 1 (9), 2 (10), 1 (11), 1 (13), 1 (14), 1 (16), 1 (17), 1 (19), 1 (20), 2 (21), 2 (23), 1 (33), 1 (49), 1 (53), 1 (54), 1 (55), 1 (58), 1 (59), 1 (60), 1 (63), 2 (66)	26	coulees: 1 (17)	1	
	coulez: 1 (10), 1 (60)	2	coulee: 1 (59)	1	
	couleres: 1 (12), 1 (17), 1 (19)	3	coules: 1 (60)	1	
	coule: 1 (12), 1 (61)	2			
	coulerers: 1 (16)	1			
	coulera: 1 (18)	1			
	17. Coulourer	coulourer: 1 (7), 1 (16), 1 (29)	3		
18. Cuire	cuyses: 1 (9), 1 (11), 1 (52), 2 (53), 2 (54), 1 (55), 1 (58), 2 (65)	11	cuitz: 1 (5), 1 (9), 1 (15), 3 (16), 1 (18), 1 (27), 1 (28), 2 (30), 1 (46), 1 (53), 1 (63), 2 (66)	16	118
	cuire: 1 (15), 1 (18), 1 (24), 1 (27), 1 (41), 1 (52), 1 (59), 1 (60)	8			
	cuyre: 1 (10), 1 (14), 2 (15), 1 (17), 3 (21), 1 (22), 1 (23), 2 (26), 1 (28), 1 (33), 1 (36), 2 (41), 1 (42), 1 (49), 1 (51), 2 (52), 1 (55), 1 (60), 1 (61), 1 (63), 1 (64), 1 (70)	28	cuictz: 1 (10)	1	
			cuytes: 1 (11), 1 (20), 2 (29), 1 (49)	5	
			cuit: 1 (18), 1 (20), 1 (39)	3	
	cuyt: 1 (53)	1	cuites: 1 (58)	1	
		cuyte: 1 (15), 1 (25), 1 (32), 1 (33), 5 (41), 1 (43), 1 (48), 1	13		

			(57), 1 (66) cuyt: 1 (15), 1 (18), 1 (21), 1 (22), 2 (23), 1 (25), 2 (26), 1 (32), 2 (33), 1 (34), 1 (35), 1 (36), 1 (43), 1 (51), 3 (52), 2 (56), 1 (57), 2 (58), 2 (59), 1 (61), 1 (63), 1 (65), 1 (66)	31	
19. Debattre	debates: 1 (22)	1			1
20. Decoper	deccopes: 1 (50)	1	decope: 1 (52), 1 (56)	2	5
	decopes: 1 (54)	1			
	decoppes: 1 (56)	1			
21. Deffaire	defaictes: 1 (5), 1 (6), 1 (12), 1 (15), 1 (16), 1 (55), 1 (65), 1 (66), 2 (67)	10	deffait: 1 (23)	1	51
	deffaictes: 2 (5), 2 (6), 3 (7), 1 (9), 2 (11), 1 (13), 1 (17), 1 (18), 1 (20), 1 (24), 2 (53), 5 (54), 3 (55), 1 (60), 1 (62), 2 (63), 1 (64), 2 (66), 2 (67)	34			
	defaire: 1 (5), 1 (6)	2			
	deffaire: 1 (8)	1			
	deffaict: 1 (11)	1			
	deffait: 1 (12)	1			
	deffaictiez: 1 (13)	1			
22. Demener	demenes: 1 (61)	1			1
23. Descharner	descharneres: 1 (35)	1			1
24. Despecer	despeces: 2 (6), 1 (7), 2 (10), 1 (11), 1 (13), 2 (14), 1 (18), 1 (23), 1 (24), 1 (42), 1 (50), 1 (51), 2 (53), 1 (54), 2 (55), 1 (59)	21	despece: 1 (8), 1 (19), 3 (37)	5	30
	depeces: 1 (34)	1	despecee: 1 (14), 1 (36), 1 (54)	3	
25. Dessaler	dessaler: 2 (51)	2			2
26. Destramper	destremper: 1 (5),	1	destrempe: 1 (8)	1	32
	destrampes: 1 (14), 1	6	destrampe: 1	12	

	(29), 1 (41), 2 (47), 1 (51)		(15), 1 (32), 1 (39), 4 (40), 1 (41), 1 (42), 1 (52), 1 (56), 1 (62)		
	destrampes: 1 (65)	1	destrampees: 1 (33)	1	
	destramper: 1 (16), 1 (33), 1 (34), 1 (44), 1 (45)	5	destrampes: 1 (33), 1 (42)	2	
			destrampee: 1 (34), 2 (40)	3	
27. Disner	disner: 1 (41)	1			1
28. Dorer	dores: 1 (25), 1 (26), 1 (30)	3	dorees: 1 (9), 1 (17)	2	13
	dorer: 1 (27), 2 (58)	3	dores: 1 (39)	1	
			doree: 2 (42), 1 (57)	3	
			dore: 1 (57)	1	
29. Dresser	dresser: 1 (5), 2 (6), 1 (7), 1 (9), 1 (27), 1 (61), 1 (67)	8	dresse: 1 (17)	1	14
	dresses: 2 (16), 1 (17), 1 (61), 1 (63)	5			
30. Effueiller			effueille: 1 (7), 1 (23), 1 (46)	3	3
31. Enbrocher	enbrocher: 1 (27)	1			1
32. Emplir	emply: 1 (42)	1			1
33. Enfler	enfles: 1 (58)	1			1
34. Entreiecter	entregettes: 1 (9)	1	entregettes: 1 (16)	1	7
	entregettes: 1 (10)	1	entreiectes: 2 (23), 1 (24)	3	
	entreiectes: 1 (60)	1			
35. Escacher	escaches: 1 (44), 1 (48)	2			2
36. Escailier	escailles 1 (5), 1 (8), 2 (45)	4	escalles: 1 (10)	1	9
	escaler: 1 (6)	1			
	escalles: 1 (7)	1	escaille: 1 (20)	1	
	escaille: 1 (9)	1			
37. Eschauder	eschauderes: 1 (20)	1	escaudees: 1 (15)	1	11
	eschaudes: 1 (26)	1	eschaudes: 1 (26)	1	
	eschauder: 1 (62)	1	eschauldes: 1 (27)	1	
	eschauldes: 1 (64)	1	eschaulde: 1 (58)	1	
	eschardes: 1 (30), 1	2	eschaudee: 1	1	

	(47)		(65)		
38. Escumer	escumes: 2 (61)	2	escume: 1 (70)	1	3
39. Eslire	eslises: 1 (63)				1
40. Esmyer	esmye: 1 (32)	1	esmye: 1 (23) esmyes: 1 (24)	1 1	3
41. Espreindre	espreignes: 2 (50) espregnes: 1 (50)	2 1			3
42. Essuyer	essuyer: 1 (63)	1			1
43. Estuver	estuver: 1 (30)	1	estuvee: 2 (30)	2	3
44. Esventer			esvente: 1 (70)	1	1
45. Farcir	farcir: 1 (25)	1	farcies: 1 (30) farcis: 1 (30), 1 (31), 2 (26) farcy: 1 (40), 1 (58) farcie: 2 (41), 1 (42), 1 (58)	1 4 2 4	12
46. Fendre	fendres: 1 (9) fendes: 1 (24), 1 (26), 2 (31)	1 4	fêdus: 1 (16) fendu: 1 (49), 1 (57), 1 (65) fendue: 1 (57) fendus: 1 (66)	1 3 1 1	11
47. Filer	files: 2 (53), 1 (56)	2			2
48. Flamber	flambes: 1 (57)	1			1
49. Fondre	fondes: 1 (47)	1			1
50. Fraiser			fraisees: 2 (49)	2	2
51. Fraper	frapes: 1 (25)	1			1
52. Frire	frire: 1 (5), 1 (6), 1 (7), 1 (8), 1 (16), 1 (30), 1 (31), 1 (32), 1 (34), 1 (38), 1 (41) frises: 1 (7), 3 (9), 1 (12), 2 (15), 1 (20), 1 (22), 1 (29), 2 (30), 1 (34), 1 (38), 1 (47), 3 (53), 3 (54), 1 (55), 1 (56), 1 (59), 1 (64), 1 (66) frisez: 1 (8), 1 (11), 1 (52) fris: 1 (34) en frisant (gérondif): 1 (56)	11 26 3 1 1	fricte: 1 (23), 2 (40), 1 (43), 1 (62) frit: 1 (7), 1 (13), 1 (20), 1 (32), 1 (34), 1 (36), 1 (38), 1 (39), 1 (42), 1 (49) fris: 1 (12), 1 (49) frictz: 1 (45)	5 10 2 1	60
53. Gouter	gouter: 1 (8), 1 (12), 1 (13), 1 (18), 1 (33) goutter: 1 (12), 1 (17) goutes: 1 (14), 1 (24), 1	5 2 3	gouste: 1 (33), 1 (34)	2	17

	(60)				
	goustes: 1 (19)	1			
	gouster: 1 (20), 1 (23)	2			
	gouttes: 1 (22), 1 (27)	2			
54. Hacher	hacheres: 1 (22)	1	hachee: 1 (35), 1 (59)	2	33
	haches: 1 (25), 2 (26), 1 (29), 2 (31), 1 (32), 1 (34), 2 (35), 1 (36), 1 (43), 1 (47), 1 (49), 3 (50)	17	hache: 1 (25), 1 (34), 5 (36), 6 (37)	13	
55. Haller	halles: 1 (7), 1 (15), 1 (19), 1 (21), 1 (24), 2 (43), 1 (44), 2 (47), 1 (54), 1 (60)	12	halle: 1 (7), 1 (12), 1 (13), 1 (15), 1 (19), 1 (20), 1 (44), 1 (52), 2 (55), 1 (62), 1 (64), 1 (67)	13	43
	haller: 1 (7), 2 (13), 1 (19), 1 (24)	5	hale: 1 (11), 1 (56), 1 (64), 1 (66)	4	
	hales: 1 (11), 1 (44), 1 (47)	3	halles: 1 (18), 1 (24), 1 (46)	3	
			hallee: 1 (46)	1	
	halle: 1 (12)	1	halees: 1 (19)	1	
	56. Iaunir	iaunisses: 1 (31)	1		
57. Larder	lardes: 1 (14), 3 (28), 1 (36), 1 (39), 1 (52), 2 (56), 1 (57)	10	larde: 1 (1), 1 (14), 1 (37), 2 (52), 1 (56)	6	19
			lardes: 1 (32)	1	
			lardee: 2 (52)	2	
58. Laver	laves: 1 (18), 1 (19), 1 (49), 1 (50), 1 (60), 1 (63), 1 (64)	7	lave: 1 (34)	1	9
	laver: 1 (55)	1			
59. Lier	aliez: 1 (8)	1	lye: 1 (8), 1 (9)	2	20
	lieres: 1 (9), 1 (20), 1 (22), 1 (23)	4	liant (part. pres.): 1 (54), 1 (55)	2	
	lier: 1 (10), 1 (23)	2	lyant (part. pres.): 1 (54), 1 (59), 1 (65)	3	
	liez: 1 (17)	1			
	lyes: 2 (23)	2			
	lyer: 1 (34)	1			
	lye: 1 (54)	1			
	lies: 1 (61)	1			
60. Maincer	mainces: 1 (22), 1 (24), 1 (47), 1 (49), 1 (50)	5	mainsse: 1 (7)	1	10
			mainces: 1 (55)	1	

			maincees: 1 (21)	1	
			maince: 1 (34), 1 (51)	2	
61. Manger	manges: 1 (51), 4 (56), 5 (57), 1 (58), 3 (65), 3 (66)	17	mangee: 1 (52)	1	21
	menges: 1 (57)	1	mange: 1 (52)	1	
	mangue: 1 (57)	1			
62. Mesler	mesles: 1 (22), 1 (45)	2	mesle: 1 (38), 1 (40), 1 (42)	3	5
63. Mistionner			mistionnes: 1 (40)	1	1
64. Monder			monde: 2 (33), 1 (34)	3	3
65. Nectoyer	nectoiez: 1 (15)	1	nectoies: 1 (27)	1	6
	nectoies: 1 (18)	1	nectoie: 1 (34)	1	
	netoyes: 1 (24)	1	nectoies: 1 (42)	1	
66. Noycir	noyrciroit: 1 (44)	1			1
67. Passer	passer: 1 (11)	1	passees: 1 (43)	6	38
	passes: 1 (28), 3 (29), 2 (30), 1 (31), 3 (43), 3 (44), 3 (45), 2 (46), 2 (47), 3 (48), 1 (49), 1 (51), 1 (53), 1 (64), 1 (67), 1 (70)	29	passe: 1 (11), 1 (35), 1 (39), 1 (47), 2 (70)	1	
	passe: 1 (60)	1			
68. Peller	peles: 1 (50)	1	pellees: 1 (58)	1	3
	pelles: 1 (61)	1			
69. Plumer	plumes: 1 (5), 1 (44), 1 (50), 4 (57)	7	plumees: 1 (16), 1 (17), 1 (33), 1 (56)	4	18
	plumeres: 1 (9), 1 (11)	2	plumes: 1 (19), 1 (24), 1 (27)	3	
	plumez: 1 (58)	1	plumee: 1 (33)	1	
70. Poudrer	poudre: 1 (62)	1			2
71. Pourboulir	pourboules: 1 (37), 1 (59), 1 (64)	3	pourboully: 1 (19), 1 (56)	2	16
	pourboulles: 1 (37)	1	pourboully: 1 (37)	1	
	pourboulir: 1 (49), 2 (50)	3	pourboullye: 1 (38), 1 (52)	2	
	pourboulir: 1 (15)	1	pouboulis: 1 (49)	1	
			pourboullye: 1 (52)	1	

			bourboulye: 1 (49)	1	
72. Presser	presse: 1 (25)	1	presse: 1 (27)	1	4
	presser: 1 (25), 1 (27)	2			
73. Purer	pures: 1 (22), 2 (26), 1 (45), 3 (49), 2 (50), 1 (53), 1 (59)	11	pure: 1 (12), 1 (21)	2	14
	purer: 1 (53)	1			
74. Rasseoir	rasseoir: 1 (60)	1	rassis: 1 (61)	1	2
75. Reboullir	reboules: 1 (61)	1			1
76. Refaire	reffaire: 1 (6), 1 (10), 1 (11)	3	refait: 1 (6), 1 (19)	2	12
	refaire: 1 (6), 1 (7)	2	refaictes: 1 (60)	1	
	refaictes: 1 (56), 1 (57), 1 (58), 1 (60)	4			
77. Refroidir	reffroider: 1 (20)	1			10
	refroider: 1 (21), 1 (31), 1 (41)	3			
	refroidir: 1 (29), 1 (48), 1 (49), 1 (63), 1 (64)	5			
	refroyder: 1 (41)	1			
78. Remuer	remuer: 1 (60)	1			1
79. Repasser	repasses: 1 (44)	1			1
80. Rostir	roustir: 1 (13)	1	rousties: 1 (13)	1	29
	routisses: 1 (29)	1	rostie: 1 (25), 1 (43), 1 (48)	3	
	rostir: 1 (31), 1 (43), 1 (44), 1 (46), 1 (48), 1 (56), 1 (59)	7	rostis: 1 (31), 1 (57), 1 (64), 2 (66)	5	
	rotisses: 1 (56)	1	rotis: 1 (34), 1 (46)	2	
	rostisses: 1 (57)	1	rosty: 1 (55), 3 (56), 1 (57)	5	
	en rostissant: 1 (58)	1	rosties: 1 (56)	1	
81. Roussyr			roussy: 3 (52)	3	3
82. Roydir	roydisse: 1 (27)	1			1
83. Saisonner	saisonnes: 1 (8), 1 (9)	2			3
	saysonnes: 1 (8)	1			
84. Saler	salle: 1 (12)	1	salees: 1 (11)	1	9
	saler: 1 (43)	1	sale: 1 (48), 1 (66), 1 (34)	3	
			sallee: 1 (51)	1	
			salee: 1 (65), 1 (66)	2	
85. Servir	servir: 1 (23), 1 (30), 1 (31), 1 (32), 1 (53)	5			7
	serves: 1 (25), 1 (32)	2			

86. Souffrire	souffrire: 3 (6), 1 (10), 1 (11), 1 (13), 1 (14), 2 (19), 1 (23), 1 (51), 1 (55)	12	souffrit: 1 (6)	1	29
	souffrire: 1 (6), 1 (7), 1 (19), 1 (54-55)	4	souffrit: 1 (52)	1	
	souffrises: 1 (7), 1 (10), 1 (13), 1 (15), 1 (17), 1 (19), 1 (23), 1 (29)	8			
	souffrisez: 1 (11)	1			
	souffrises: 1 (50), 1 (60)	2			
87. Sucre	sucrez: 1 (27)	1			1
88. Tailler	tailles: 1 (34)	1	taille: 1 (35), 1 (6)	2	3
89. Trampler	tremper: 2 (7), 2 (11), 2 (13), 1 (14), 1 (19), 1 (23)	9	trempe: 1 (10)	1	35
	trampler: 1 (10), 2 (15), 1 (19), 1 (20), 1 (21), 2 (43), 1 (44), 1 (45), 2 (47), 1 (49), 1 (53), 1 (60)	15	trampe: 1 (29), 1 (35), 1 (43), 1 (45), 1 (47), 1 (52), 1 (53), 1 (62), 2 (64)	10	
90. Trancher	tranches: 2 (15), 1 (16), 1 (20), 1 (21), 1 (22), 1 (27)	7	tranche: 1 (7), 1 (15), 1 (18), 1 (22), 1 (29)	5	15
	trenches: 1 (16)	1	trenchee: 1	1	
	trancheres: 1 (22)	1	(27)		
91. Tronçonner	tronçonnées: 2 (10), 1 (12), 1 (15), 1 (20)	5	tronçonnées: 1 (38)	2	9
	tronçonneres: 1 (20)	1	tronçonne: 1 (21)	1	
92. Verser	verses: 1 (67)	1			1

Anexo 3

FICHAS TERMINOLÓGICAS

1. ABILLER
PP: não consta
C ₁ : “Cy apres sensuyt le Viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que Taillevent, queulx du roy nostre sire, fist tant pour abiller et appareiller bouilly, rousty (...).”, p. 1
V ₁ : appareiller
UTFC: habiller
DPR: Habiller I Techn. Apprêter (qqch.) pour un usage, procéder à l'habillage* (I) de. ajuster, préparer . <i>Habiller un bœuf, un poisson.</i>
DFG: HABILLIER , <i>habilier, ab., abelier</i> . Préparer, apprêter, équiper, orner, soigner.
LG: Habiller Préparer, avant cuisson, un poisson, une volaille ou un gibier à plume.
Tradução: preparar
DH: Preparar 13 elaborar (refeições, pratos, iguarias); fazer, cozinhar Ex.: p. o jantar, p. um macarrão

2. AFFINER
PP: affines
C ₁ : “(...) prenes des amandes plumees, broies et affines (...)”, p. 16
C ₂ : “(...) affines gingembre, canelle / graine, girofle, et saffran pour donner couleur (...)”, p. 52
C ₃ : “(...) puis affines gingembre et saffran (...)”, p. 53
C ₄ : “(...) affines gingembre et commin (...)”, p. 53 e 54
C ₅ : “(...) affinez gingembre, canelle (...)”, p. 54
C ₆ : “(...) affinez gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, et saffran pour donner couleur (...)” “(...) affines gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, et saffran pour donner couleur (...)”, p. 55
C ₇ : “(...) Et puis affiner gingembre, canelle, graine de paradis, noix muscade et ung peu de pain halle trampe en vin aigre (...)”, p. 62
C ₈ : “(...) afines gingembre, canelle / girofle, graine de paradis (...)”, p. 63
C ₉ : “(...) affines amandes (...)”, p. 63
C ₁₀ : “(...) afines gingembre, canelle, graine de paradis et saffran (...)”, p. 64
C ₁₁ : “(...) Affines gingembre / canelle, graine, saffran, pain hale trampe en puree de poys, vin, vert ius (...)”, p. 64
C ₁₂ : “(...) affines gingembre, canelle, graine de paradis, poyvre et ung peu de saffran (...)”,

p. 65
C ₁₃ : “(...) affines gingembre, de meche et pain blanc (...)”, p. 67
V ₁ : [batre]
V ₂ : broyer
UTFC: affiner (sentido mudou)
DPR: não consta nesta acepção
DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Affiner : réduire en poudre, en parlant d’épices.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Affiner : to make fine, grind.
<i>Le dictionnaire Littré en ligne</i> : Affiner : réduire le ciment en poudre très fine. (sentido aproximado)
Tradução: moer, triturar
DH: Moer 1 triturar até reduzir(-se) a pó ou a pequenos fragmentos Ex.: <i>m. nozes</i> Triturar 1 reduzir a pequenos pedaços 2 reduzir a pó; pulverizar

3. APPAREILLER
PP: appareille, appareilles
C ₁ : “Cy apres sensuyt le Viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que Taillevent, queulx du roy nostre sire, fist tant pour abiller et appareiller bouilly, rousty (...)”, p. 1
C ₂ : “Pour faire froide sauge, prenes poussins fendus par le doulx, et menus droitz de poulaille: cest iusiers et foyes tranches le menus droitz de poulaille quant ilz seront cuitz, et appareilles , trenches les au long (...)”, p. 16
C ₃ : “(...) prenes dune carpe ou deulx et du brochet et les appareilles (...)”, p. 20
C ₄ : “Pour broches et anguilles a la galantine prenes brochetz, et les appareilles (...)”, p. 20
C ₅ : “Pour brouet de cailles, prenes chapons appareille ou grosse poulaille (...)”, p. 23
C ₆ : Chevreau saulvage. Appareille et mange come serf frays.”, p. 52
V ₁ : abiller
UTFC: appareiller
DPR: Appareiller I 1 Vx Préparer.
DFG: APAREILLIER . Préparer, apprêter, en général, parlant de choses matérielles ou morales: (...)

“Vez ci les enseignemens qui enseignent a apareillier toutes manières de viandes.” (Ms. Richel. 1.7131.)
LG: não consta
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Appareiller : to prepare, clean (out), eviscerate (a fish).
Tradução: preparar, limpar
DH: Preparar 13 elaborar (refeições, pratos, iguarias); fazer, cozinhar Ex.: p. o jantar, p. um macarrão Limpar 1 tornar(-se) limpo, retirando sujeiras, impurezas, manchas etc. 2 Derivação: por extensão de sentido. retirar de (algo) matérias estranhas, ou o que é prejudicial ou visto como sujeira

4. [ARDER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et garder quelle narde en rostissant (...)”, p. 58 C ₂ : “(...) prenes du lait raisonnablement pour vostre froment tant que vous en ayes asses, et le mettes avec le froment, et le mettes boullir en ung pot, et gardes bien a la remuer quil narde .”, p. 60 C ₃ : “(...) gardes que le lait ne soit trop chault / car vous ardries les eufz (...)”, p. 61
V ₁ : bruler
UTFC: não há
DPR: não consta
DFG: ARDOIR , <i>hardoir, ardeir, ardeoir, erdoir</i> . Brûler, consumer
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Arder : brûler.
Tradução: queimar
DH: Queimar 1 destruir pelo fogo; abrasar

5. [AROUSER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et arouses la paste de moyeulx doeufz (...)”, p. 32 C ₂ : “(...) arrouses [sigoygnes] et flambes de lart (...)”, p. 57 C ₃ : “(...) et les [nombres de sangler ou de beuf] arouses de bouyllon de beuf (...)”, p. 59
V ₁ : [baciner]

UTFC: arroser
DPR: Arroser 1 Humecter ou plus souvent mouiller en versant un liquide, de l'eau sur. 3 Répandre un liquide sur (un mets) pour en améliorer le goût. <i>Arroser un baba. Arroser le poulet en cours de cuisson, répandre le jus de cuisson sur lui.</i>
DFGC: AROSER , mod. arroser. Asperger d'eau ou d'un autre liquide. – Répandre du jus, du beurre, de la graisse sur un rôti.
LG: Arroser Mouiller légèrement, à l'aide d'une petite louche ou d'une cuillère, un mets en cours de cuisson au four ou à la rôtissoire, en utilisant la graisse fondue ou le jus qui s'encoule; cette opération, répétée plusieurs fois, évite que le mets ne se dessèche en surface et apporte du moelleux à la chair.
<i>Dicionário de termos de gastronomia francês/português</i> (H. Helene): Arroser : regar: com vinho, azeite, água, manteiga derretida ou destilado, para umedecer o prato.
Tradução: regar
DH: Regar 2 tornar molhado, encharcado, empapado 3 molhar de leve; umedecer

6. [ASSAISONNER]
PP: assaisonner
C ₁ : "(...) et puis mettes le bouillon en ung pot, et le assaisonnes de sel.", p. 16 C ₂ : "et quant le grain sera cuyt et assaysonne avec ung peu de lart que mettres au cuyre, et du saffran dedens, tyres le grain (...)", p. 23
V ₁ : gouter
V ₂ : [saisonner]
UTFC: assaisonner
DPR: Assaisonner 1 Accommoder (un mets) avec des ingrédients qui en relèvent le goût. <i>Assaisonner un ragoût d'herbes aromatiques ou avec des herbes aromatiques. Salade bien, mal assaisonnée.</i>
DFGC: ASAISONER , mod. Assaisonner. Accommoder un mets avec certains ingrédients qui le relèvent.
LG: não consta
Tradução: temperar
DH: Temperar 1 pôr tempero em; condimentar Exs.: <i>t. uma salada</i> <i>essa cozinheira não sabe t.</i>

7. ASSEMBLER
PP: assembles, assemblees
C ₁ : “(...) et entregetes pain trempé ensemble, pour lier, avec le bouillon de beuf, et les especes, gingembre batu et ung peu de menues especes, assembles de vert ius.”, p. 10
C ₂ : “(...) et assembles toutes les especes ensemble (...)”, p. 28
C ₃ : “(...) et les assemblez dung quarteron de synamome et de deux uncez de gingembre (...)”, p. 29
C ₄ : “(...) et pour lassembler , mettes menues especes, gingembre, canelle, saffran et du vert ius.”, p. 34
C ₅ : “(...) et soient assemblees les autres pommes broies (...)”, p. 42
C ₆ : “(...) et apres lassembles [poiree] en bouillon de beuf ou daultre chair, ou, en deffault du dit bouillon, soit fendu lart et frit que lesches et assembles avec le sain de lart avec de leaue chaulde (...)”, p. 49
C ₇ : “(...) et les [feves] assembles de bouillon (...)”, p. 49
C ₈ : “(...) et, ce fait, les [pourreaux] assembles avec bouillon de beuf, et, en iour maigre, de puree de pois et beurre, et lait damandes qui veult. ”, p. 49-50
C ₉ : “(...) et assembles puree de poys ou deaue (...)”, p. 50
C ₁₀ : “(...) et les [pommes de choux] assembles avec bouillon de beuf ou daultre chair (...)”, p. 50
C ₁₁ : “(...) et puis les [congordes] assembles avec bouillon de beuf on daultre cher (...)”, p. 50-51
C ₁₂ : “Pour faire la fayenne, prenes ung cochon (...) et la sembles de toutes especes (...)”, p. 28
V ₁ : [entreiecter]
V ₂ : [mesler]
V ₃ : [mestionner]
UTFC: assembler
DPR: Assembler 1 Mettre (des choses) ensemble.
DFGC: ASEMBLER , mod. assembler. Unir des personnes ou des choses; réunir, amasser.
LG: não consta
Tradução: acrescentar, misturar
DH: Acrescentar 2 juntar(-se) [uma coisa] (a); somar(-se), acrescer Ex.: <i>a. leite à massa do bolo</i> Misturar 1 juntar(-se) (coisas diferentes) de modo que as unidades ou partículas de uma se interponham entre as unidades das outras; amalgamar, mesclar 4 mexer (algo) com um instrumento, para haver perfeita integração dos ingredientes

8. [BACINER]
PP: bacinee
C ₁ : “(...) puis la mettes rostir et baciner [le sanglier frais] de saulce, cest assavoir de gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, pain hale, destrampe de vin, vert ius, vin aygre. (...)”, p. 56
C ₂ : “Toute venoison fresche qui nest point bacinee se mangue a la cameline.”, p. 56-57
C ₃ : “(...) et bassines [le pourcelet] en vin aigre et sain boullant (...)”, p. 58
V ₁ : [arouser]
UTFC: bassiner
DPR: Bassiner 1 Humecter doucement.
DFGC: BACINER , mod. Bassiner. Humecter doucement; chauffer au moyen d’une bassinoire.
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Baciner : arroser.
Tradução: regar
DH: Regar 2 tornar molhado, encharcado, empapado 3 molhar de leve; umedecer

9. [BATRE]
PP: batu, batus, batue, batues
C ₁ : “(...) les espices qui sont avec cest canelle, gingembre, clou et graine tout batu et broye (...)”, p. 7
C ₂ : “ (...) Et mettes gingembre et menues espices batues (...)”, p. 9
C ₃ : “(...) et les espices, gingembre batu (...)”, p. 10
C ₄ : “(...) et prenes du ris batu en pouldre (...)”, p. 16
C ₅ : “(...) et deffaictes de la fleur de ris batu (...)”, p. 17
C ₆ : “(...) et prenes canelle, graine et clou de girofle, et broyes, se les espices ne sont bien batues (...)”, p. 19
C ₇ : “(...) Cest canelle, gingembre, graine de paradis, clou de girofle et garingal batu , et aussi toutes les aultres espices (...)”, p. 21
C ₈ : “(...) et prenes des eufz, et les bates tres bien (...)”, p. 22
C ₉ : “(...) et prenes espices, gingembre blanc batu (...)”, p. 22 “(...) et mettes du gingembre blanc batu (...)”, p. 23 “ (...) et gingembre blanc batu (...)”, p. 23
C ₁₀ : “(...) et prenes moyeulx doeufz entreiectes, coules par lestamine ou tres bien batus (...)”, p. 23
C ₁₁ : “(...) et mettes espices dedens la chair / canelle batue , gingembre, menues espices foison, clou et noix muguette bien batue (...)”, p. 24
C ₁₂ : “(...) et deux unces de synomome batue en pouldre (...)”, p. 28

C ₁₃ : “Pour faire orge monde, cest a dire orge batu et espeaultre en ung mortier (...)”, p. 33
C ₁₄ : “(...) Prenes du vert ius et des moyeulx doeufz, et bates tout ensemble (...)”, p. 36
C ₁₅ : “(...) bates gingembre, canelle et clou, graine de paradis, garingal et poivre long, mettes boullir ensemble, et y mettes moyeux doeufz bien batus (...)”, p. 54
V ₁ : affiner
V ₂ : broyer
V ₃ : [debatre]
UTFC: battre
DPR: Battre B Frapper sur (une chose). 1 Frapper (un corps solide) avec un instrument. <u>briser, broyer, pulvériser.</u> 3 Frapper sur ou dans (qqch.) pour remuer, agiter. <i>Battre des œufs en omelette.</i> <u>fouetter .</u>
DFG: não consta nesta acepção
LG: Battre Travailler énergiquement un élément ou une préparation pour en modifier la consistance, l’aspect ou la couleur. Pour donner du corps à une pâte levée, on la bat avec les mains sur un marbre à pâtisserie; pour monter des oeufs en neige, on les bat avec un fouet dans un bol; pour les mélanger dans une terrine, on les bat en omelette avec une fourchette.
Tradução: bater (ovos e outros líquidos), moer, triturar, socar, reduzir a pó (especiarias)
DH: Bater 15 mexer fortemente, manualmente, usando um instrumento próprio Exs.: <i>b. um bolo</i> <i>b. as claras em neve</i> Moer 1 triturar até reduzir(-se) a pó ou a pequenos fragmentos Ex.: <i>m. nozes</i> Triturar 1 reduzir a pequenos pedaços 2 reduzir a pó; pulverizar Socar 2 moer no pilão ou no almofariz; bater, pilar, pisar, esmagar Ex.: <i>socou alguns dentes de alho</i>

10. BOULLIR
PP: boullu, boulu, bouilly, bouly, bouillye, boullie, bouillyes, bouilles
Particípio presente: boullant, boulant, bouyllant
C ₁ : “Pour faire brouet blanc de chapons et de poulaille ou de veau, il convient le boullir (...)”, p. 5
C ₂ : “(...) quant il sera boullu , mettes le bouillon en ung beau pot a part et aussi le grain (...)”, p. 5
C ₃ : “(...) et faictes bouillir vostre bouillon (...)”, p. 6
C ₄ : “(...) bouilles vostre bouillon (...)”, p. 8
C ₅ : “(...) et, quant le lait bouldra , (...)”, p. 9
C ₆ : “(...) et boullis en eaue et puree de pois (...)”, p. 10
C ₇ : “(...) et les mettez boullir tout ensemble (...)”, p. 12

C ₈ : “(...) quant vostre potage sera sur le feu et il buodra (...)”, p. 16-17
C ₉ : “(...) et bouilles tout ensemble (...)”, p. 19
C ₁₀ : “(...) quant vous aurez mys tout ensemble et il sera boulu (...)”, p. 22
C ₁₁ : “(...) car il convient mettre en eaue boullant (...)”, p. 27
C ₁₂ : “(...) prenes ung chapon et soit bouly tant quil soit fort cuyt (...)”, p. 32
C ₁₃ : “(...) Apres, boules en ung petit pot (...)”, p. 33
C ₁₄ : “(...) et soit boutee la poudre dedens, et apres boullie , et mettes la sauce en ung bien petit pot bien net (...)”, p. 39
C ₁₅ : “(...) et ne le boullisses point en paelle de fer, car elle se noyrciroit.”, p. 44
C ₁₆ : “(...) et mesles le grain en eaue qui soit bouyllant (...)”, p. 45
C ₁₇ : “(...) et y mettes ung peu de gingembre et du percil effueille dedens, et tout bouilly ensemble, et mettes sur le rost (...)”, p. 46
C ₁₈ : “(...) Pour faire poiree, soit bourboulye en eaue boulant (...)”, p. 49
C ₁₉ : “(...) Mettes en eaue chaude qui bouille (...)”, p. 56
C ₂₀ : “(...) Et puis quant il sera cuyt, si bouilles tout ensemble; et soit vostre grain decope par morceaulx, et bouilles tellement qui soit cleret et noir.”, p. 56
C ₂₁ : “(...) prenes pain halle trampe en puree de poys ou en eaue boullye (...)”, p. 64
C ₂₂ : “Saulces non boullyes .”, p. 66
V ₁ : pourboullir
V ₂ : refaire
UTFC: bouillir
DPR: Bouillir 2 Par ext. Cuire dans un liquide qui bout. <i>Faire bouillir de la viande (bouilli, bouillon). Bouillir à petit feu. bouillotter, mijoter, mitonner.</i> Trans. (Fam.) Faire bouillir. <i>Bouillir le lait. Bouillir le linge.</i>
DFGC: BOUILLI , p. passé et adj., cuit dans l’eau. – S. m., viande cuite dans un pot, dans une marmite, et qui est servi à faire du bouillon. BOUILLIR , faire bouillir. – Mettre en bouillie.
LG: Bouillir Porter um liquide (eau, fond, court-bouillon) à ébullition et l’y maintenir, afin de cuire les aliments qui y sont plongés.
Tradução: ferver, aferventar
DH: Ferver 1 produzir ebulição (em) ou entrar em estado de ebulição (falando de líquidos) Ex.: resolveu f. o leite, a água está fervendo 2 cozer, cozinhar (alimento) em líquido fervente Ex.: ferveu os legumes, antes de servi-los Aferventar 1 causar ou fazer fervura 2 pôr (algo) para rápida fervura; entrecozer Ex.: <i>a. legumes para a salada</i>

11. BROYER
PP: broye, broyes, broies, broiees, broyee
C ₁ : “(...) plumes des amandes et les broyer (...)”, p. 5 “(…) prenes des amandes plumees, broies et affines (...)”, p. 16 “(…) prenes amandes plumees, et broyes (...)”, p. 17 “(…) plumes des amandes et les broyes en ung mortier (...)”, p. 44
C ₂ : “(...) prenes des amandes et les broyes atout lescorce (...)”, p. 6 “(…) et broies amandes a tout lescorce (...)”, p. 6 “(…) et puis prenes des amandes broyes a toute lescorce (...)”, p. 7
C ₃ : “(...) mettes (...) les especes qui sont avec (cest canelle, gingembre, clou et graine) tout batu et broye (...)”, p. 7 “(…) et soyent broyes les especes (...)”, p. 8
C ₄ : “(...) et prenes du percil tout creu grant foyson, et broyes (...)”, p. 10
C ₅ : “(...) et broyes les corps des escrevisses ou mortier et des amandes avec toute lescorce (...)”, p. 12
C ₆ : “(...) et les especes, glou et graine, et les broyer (...)”, p. 14
C ₇ : “(...) et prenes canelle, graine et clou de girofle, et broyes , se les especes ne sont bien batues (...)”, p. 19
C ₈ : “(...) prenes damandes deux livres, et les broyes toutes ensemble entieres (...) les escorces des escrevisses, les broyes come les amandes (...)”, p. 29
C ₉ : “(...) broyes les amandes en ung mortier environ quatre livres (...)”, p. 31
C ₁₀ : “(...) et prenes le blanc du chapon et lautre chair que pourres prendre du chapon, broies au mortier, et, quant il sera bien broye (...)”, p. 32-33
C ₁₁ : “Pour faire autre coulis pour malades prenes ung poussin ou deux, et le faictes par la maniere du devant dudit chapon, et, au broyer , mettes une douzaine damandes pour estre plus substancieulx.”, p. 33
C ₁₂ : “Pour faire daultre coulis a poysson, prenes une perche et la faictes cuyre en eaue; quant elle sera cuyte, soit plumee, et les arestes ostees, et apres broyee , et, au broier , y mettes une douzaine damandes plumees (...)”, p. 33
C ₁₃ : “ Pour faire orge monde, cest a dire orge batu et espeaultre en ung mortier (...). Et, quant il [orge] sera cuyt, le broier au mortier (...). Et se voules faire orge monde entier, sans broyer , mettes du layt damandes qui soit asses espes, et mettes lorge entier dedens.”, p. 33-34
C ₁₄ : “(...) soit broye le fromage (...)”, p. 39 “(…) fin fromage, broye (...)”, p. 40 “(…) et beurre destrampe avec le fromage broye en ung mortier. ”, p. 40 “(…) Bien farcie de fromage fin broye (...)”, p. 41 “(…) Fin fromage broye (...)”, p. 42
C ₁₅ : “(...) et le part des pommes broyes et destrampes de vin, et soient assemblees les autres pommes broies (...) et toutes les mistions mises ensemble, fort broiees a la main sur le paste bien espes de pommes et daultres mistions (...)”, p. 42
C ₁₆ : “(...) Soient broyes amandes (...)”, p. 43 “(…) broyes amandes (...)”, p. 54, 65 e 67
C ₁₇ : “(...) et broyer au mortier especes, canelle, gingembre, menues especes (...)”, p. 44
C ₁₈ : “(...) et puis broyes [poiree] au mortier (...)”, p. 49
C ₁₉ : “(...) puis les [blanc des pourreaux] broyes au mortier (...)”, p. 50

C ₂₀ : “(...) broyes gingembre, saffran et oeufz bien broyes (...)”, p. 56
C ₂₁ : “(...) broyes saffran (...)”, p. 58
C ₂₂ : “(...) broyes gingembre, canelle, clou / graine de paradis, vin / vert ius ou dicelluy mesme, et de moyeux deufz grant foison (...)”, p. 59
C ₂₃ : “(...) puis broyes percil, pain (...)”, p. 63
C ₂₄ : “(...) prenes tanches, lux et carpes et, en especial les eufues et laictances, broyes (...)”, p. 64
C ₂₅ : “(...) broyes amandes et la perche (...)”, p. 65
C ₂₆ : “(...) broyes pain, percil, salemonde: deffaictes de vin aigre, broyes de gingembre, canelle, poivre, garingal, graine de paradis, noix muscade: ung peu de saffran (...)”, p. 66
C ₂₇ : “(...) Broyes gingembre, pain hale (...)”, p. 66
C ₂₈ : “(...) Broies gingembre, poyvre, saffran, pain halle (...)”, p. 67
C ₂₉ : “(...) broyes graine et des foyes (...)”, p. 67
V ₁ : affiner
V ₂ : [batre]
UTFC: broyer
DPR: Broyer 1 Réduire en parcelles très petites, par pression ou choc. <u>concasser</u> , <u>écraser</u> , <u>moudre</u> , <u>1. piler</u> , <u>pulvériser</u> , <u>triturer</u> .
DFG: BROIER , mod. broyer. Réduire en parcelles infiniment petites, par le choc ou la pression d’un corps plus dur.
LG:não consta
Tradução: moer, triturar, socar, reduzir a pó (especiarias)
DH: Moer 1 triturar até reduzir(-se) a pó ou a pequenos fragmentos Ex.: <i>m. nozes</i> Triturar 1 reduzir a pequenos pedaços 2 reduzir a pó; pulverizar Socar 2 moer no pilão ou no almofariz; bater, pilar, pisar, esmagar Ex.: <i>socou alguns dentes de alho</i>

12. BRULER
PP: brule
C ₁ : “(...) prenes du pain halle tres bien sans bruler (...)”, p. 20 “(...) et le [pain] halles le plus brun que vous pourres sans bruler (...)”, p. 21 “(...) soit bien brule du pain noir (...)”, p. 35 “(...) et soit une piece de pain brule bien noir (...)”, p. 39 “(...) halles du pain devant le feu bien roux, et quil ne soit point brule (...)”, p. 43 “(...) prenes ung peu de pain brule (...)”, p. 55
C ₂ : “(...) et gardes bien quil [poussin farci] ne se brule ”, p. 27
C ₃ : “(...) et les [oignons] souffries en beurre asses longuement, et y mettes ung peu deaue pour garder quil ne brule (...)”, p. 50

V ₁ : [arder]
V ₂ : haller
UTFC: brûler
DPR: Brûler 1 Se consumer par le feu. Flamber. Être calciné, trop cuit, à feu trop vif. <i>Le rôti a brûlé.</i>
DFGC: BRUSLER , mod. Brûler. Consumer, détruire par l'action du feu. – Flamber.
LG: Brûler Noircir sous l'action d'une chaleur excessive, au point de devenir impropre à la consommation. (...)
<i>Dicionário de termos de gastronomia francês/português</i> (H. Helene): Brûler : queimar, tostar.
Tradução: queimar; tostar, torrar
DH: Queimar 1 destruir pelo fogo; abrasar Tostar 1 queimar(-se) ligeira ou superficialmente; crestar(-se), torrar(-se) Exs.: <i>t. carne ao fogo</i> <i>o bolo tostou</i> 2 dar ou adquirir cor escura Torrar 2 queimar levemente; tostar, torrificar Ex.: <i>t. carne, pão, café etc.</i>

13. CHAUFFER

PP: não consta
C ₁ : “(...) prenes de lorcanete, et faictes chauffer en sain doulx (...)”, p. 20
UTFC: chauffer
DPR: Chauffer 1 Élever la température de; rendre (plus) chaud.
DFGC: CHAUFFER , rendre chaud.
LG: não consta
Tradução: aquecer
DH: Aquecer 1 comunicar ou adquirir calor; tornar(-se) quente

14. CONFIRE

PP: confite, confites
C ₁ : “(...) et faictes confire en sucre [le rost] come aultres especes de chambre, et, quant le

rost sera tyre hors de la broche, mettes les en platz, les lardes de la sinamome ainsi confite (...)”, p. 28
C ₂ : “Cresme fricte Pouldre de duc par dessus, blanche de fenoil, confite en sucre (...)”, p. 69
C ₃ : “(...) prunes confites (...)”, p. 69
UTFC: confire
DPR: Confire Vieilli Conserver (des aliments putrescibles) par des produits appropriés (miel, vinaigre, sel, sucre, graisse). <i>Confire des fruits</i> (confit).
DFGC: CONFIRE , préparer des fruits en les faisant séjourner dans une liqueur qui les pénètre et les conserve.
LG: não consta
<i>Dicionário de termos de gastronomia francês/português</i> (H. Helene): Confire : confinar, conservar, preparar um alimento em <i>confit</i> .
Tradução: conservar, cristalizar, em conserva, cobrir com açúcar
DH: Conservar [não consta com a exata aceção do termo] Conserva 1 ato, processo ou efeito de conservar uma substância, ger. alimentar Cristalizar 3 Rubrica: culinária. tratar ou revestir com açúcar

15. COPPER
PP: copees
C ₁ : “Pour faire poussins farcis, il convient les eschaudes sur le fribble, sans leur copper piedz, eles, ne col (...)”, p. 26
C ₂ : “(...) et soient copees les langues [de beuf] [de vache] et tetines par menus morceaux come feves (...)”, p. 29
C ₃ : “Faisans plumes a sec, copes les testes et les queues (...)”, p. 57
C ₄ : “Poulaille farcie. Coppes leurs gavions (...)”, p. 58
C ₅ : “Pouilles hochees au gingembre. Prenes les entiers ou coppes par quartiers (...)”, p. 60
V ₁ : [decoper]
V ₂ : despecer
V ₃ : [tailler]
V ₄ : [trancher]
UTFC: couper
DPR: Couper I A Concret 1 Diviser (un corps solide) avec un instrument tranchant. 2 Prendre, former (un morceau) en séparant avec un instrument tranchant. 3 Enlever (qqch. qui tient à un ensemble) avec un instrument tranchant. B 1 Diviser en plusieurs parties.
DFG: não consta na mesma aceção do <i>Viandier</i>

LG: não consta
Tradução: cortar
DH: Cortar 1 separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos 2 apartar, separar (parte de um todo) Ex.: <i>c. uma fatia de bolo</i>

16. COULER
PP : coule, coules, coulee, coulees, coulis
C ₁ : “(...) couler les amandes par une estamine (...)”, p. 5 “(...) prenes amandes, et les coules (...)”, p. 9 “(...) prenes amandes plumees, et broyes, et les coules . Et quant seront coulees (...)”, p. 17
C ₂ : “(...) et prenes des amandes et les broyes a tout lescorce, et deffaictes en bouillon de beuf, et couler ; et, au couler , mettes des foyes de poulaille et mettes avec les amandes, et quant le bouillon sera coule (...)”, p. 6 “(...) et puis prenes des amandes broyes a toute lescorce, et les deffaictes a tout le bouillon de beuf; et prenes des foyes de poulaille, et les mettes couler avec les amandes (...)”, p. 7-8
C ₃ : “(...) mettes des foyes de poulaille pour couler avec le grain (...)”, p. 7
C ₄ : “(...) faictes haller du pain, et le tremper en puree de poys, et le coules (...)”, p. 7 “(...) et prenes du pain, et le halles, et mettes tramper en puree de pois; et convient la couler (...)”, p. 15
C ₅ : “(...) et prenes percil et mariolayne, se en poves trouver, et en faictes a foyson entregettes, coules avec la verdure (...)”, p. 9
C ₆ : “(...) et prenes percil a foison, et le coules avec moyeulx doeufz (...)”, p. 10 “(...) et mettes cuyre en ung pot a part du percil, du coq / de la mariolaine / de la toute bonne / des moyeulx doeufz cuictz, et coulez tout ensemble, et prenes du percil tout creu grant foyson, et broyes, et le coules avec le bouillon. (...)”, p. 10 “(...) prenes moyeulx doeufz, broyes saffran, coules sur vostre poulaille (...)”, p. 58 “(...) broyes gingembre, canelle, clou / graine de paradis, vin / vert ius ou dicelluy mesme, et de moyeux deufz grant foison, coules dessus vostre viande (...)”, p. 59
C ₇ : “(...) et prenes du pain et des foies et coules et frisez de loignon en sain de lart et le gectes dedens le pot avec le grain, et gectez le bouillon, quant sera coule le pain (...)”, p. 11 “(...) et prenes du pain halle et des foyes de poulaille, se en poves finer, et les mettes tremper en bouillon de beuf, et coules par my lestamine (...)”, p. 13 “(...) prenes du pain et des foyes, se vous on poves finer, et mettes tremper en bouillon de beuf, et puis couler le pain et les foyes (...)”, p. 13 “(...) et prenes du pain et le halles, et quant il sera halle, vous le mettes tramper, et des foyes de poulaille, et couleres (...)”, p. 19 “(...) et prenes ung peu de pain et des foyes de poulaille, et les mettes tremper en bouillon de beuf, et de la moustarde asses raysonnablement. Coules et mettes au pot (...)”, p. 19 “(...) et prenes des foyes de poulailles, mettes tremper en bouillon de beuf, et ung peu de pain pour lyes, et les coules (...)”, p. 23 “(...) et puis prenes du pain blanc, et mettes tramper et des foyes de poulaille asses

raisonnablement, et metes couler ; et quant sera coule (...)”, p. 60
C ₈ : “(...) et broyes les corps des escrevisses ou mortier et des amandes avec toute lescorce, et couleres les amandes tout ensemble. (...)”, p. 12
C ₉ : “(...) prenes de la puree, a le mettre boullir, et avoir des foyes de brochet a couler avec (...)”, p. 12
C ₁₀ : “(...) prenes oeufz fris a luyte ou au beurre, et puis ayes pure moutarde, canelle, gingembre, menues especes come cloux, et graine, et sucre raysonnablement; coule tout ensemble (...)”, p. 12
C ₁₁ : “(...) et mettes du pain tremper dedens, et coules (...)”, p. 14 “(...) prenes ung peu de pain trampe en boullon de beuf, coules (...)”, p. 53 “(...) prenes pain blanc, deffaictes de boullon de beuf, et coules (...)”, p. 54 “(...) prenes pain brun, deffaictes de bouillon de beuf et de vin, coules (...)”, p. 55
C ₁₂ : “(...) Et mettes du gingembre et ung peu de saffran, du vin blanc et du vert ius, et le mettes coulourer. Et apres le coulerers par lestamyne (...)”, p. 16 “(...) troys treseaux synamome fine et paree, ung treseau de mesche ou deux qui veult, demy treseau de girofle et graine, de sucre fin six onces; et mettes en pouldre, et la fault toute mettre en ung couleur avec le vin, et le pot dessoubz, et le passes tant quil soit coule (...)”, p. 70
C ₁₃ : “(...) Et puis prenes eaue rose asses raisonnablement, et coules avec les amandes le boullon (...)”, p. 16
C ₁₄ : “(...) et le [lorcanete] couler (...)”, p. 17
C ₁₅ : “(...) Et puis prenes du vin blanc et vert ius, et deffaictes de la fleur de ris batu et du bouillon, et le couleres (...)”, p. 17
C ₁₆ : “(...) Se la gelee est trop grasse, prenes aulbins deufz et les mettes au boullon (...); et, quant il bouldra, ayes toille toute preste pour le faire couler ; tandis quelle coulera , vous mettres le grain en platz. (...)”, p. 18
C ₁₇ : “(...) et coules pain et les especes ensemble (...)”, p. 20 “(...) et le [du pain] halles le plus brun que vous pourres sans bruler, et le mettes tramper dedens le boullon (...), et puis coules , et quant il sera coule , prenes especes. (...) et, au boullir, mettes les especes dedens tout ensemble avec le boullon (...), et coules encores une foyes, et mettes du sucre dedens, et quant il sera coule (...)”, p. 21 “(...) et mettes de la canelle, gingembre, graine de paradis, et clou de girofle, si largement qui passe les aultres especes, et coules tout ensemble avec le pain [halle] (...)”, p. 60 “(...) afines gingembre, canelle / girofle, graine de paradis / puis broyes percil, pain, pour estre vert gay, coules . (...)”, p. 63 “(...) broyes pain, percil, salemonde: deffaictes de vin aigre, broyes de gingembre, canelle, poivre, garingal, graine de paradis, noix muscade: ung peu de saffran, deffaictes de vert ius / vin aigre et coules (...)”, p. 66 “(...) Broyes gingembre, pain hale, deffaictes de vin aigre et de vert ius, coules (...)”, p. 66
C ₁₈ : “(...) et prenes moyeulx doeufz entreiectes, coules par lestamine ou tres bien batus (...)”, p. 23 “(...) et coulez les moyeux deufz, et quant il seront coules (...)”, p. 60
C ₁₉ : “(...) et prenes le blanc du chapon et lautre chair que pourres prendre du chapon, broies au mortier, et, quant il sera bien broye, coules en une estamine (...)”, p. 32-33
C ₂₀ : “(...) et pois coules [feves fraisees] semblablement.”, p. 49
C ₂₁ : “(...) et pures vostre boullon, quant le grain sera cuyt. Et le mettes couler par toille, et puis quant elle sera coulee (...)”, p. 59

C ₂₂ : “(...) et iectes les pelleures en vostre boullon tant quil coule la derreniere foy, et garder que le boullon soit cler et net, et ne fault pas attendre a le couler iusques a tant quil soit froit, car il ne pourroit couler (...)”, p. 61
V ₁ : passer
UTFC: couler
DPR: Couler II 1 Faire passer (un liquide) d'un lieu à un autre. verser . <i>Couler la lessive. Couler un liquide à travers un filtre, un linge. filtrer, passer.</i>
DFG: não consta na mesma acepção do <i>Viandier</i>
LG: acepção diferente da do <i>Viandier</i>
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Couler : passer par une étamine ou par un tamis.
Tradução: coar, passar (por um filtro), peneirar, verter
DH: Coar 1 fazer passar por filtro; filtrar Ex.: <i>c. o leite, o café</i> 2 peneirar, joeirar (farinha) Passar 34.2 coar através de peneira, filtro etc. Exs.: <i>p. a farinha</i> <i>p. o café</i> Peneirar 1 fazer passar pela peneira Ex.: <i>peneirou a farinha antes de preparar o bolo</i> 2 deixar passar como peneira; coar, filtrar Ex.: <i>peneirou o leite para retirar a nata</i>

17. COULOURER
PP: não consta
C ₁ : “(...) et mettes ung petit de saffran pour coulourer .”, p. 7 “(...) et y mettes ung peu de saffran pour le coulourer .”, p. 29
C ₂ : “(...) Et mettes du gingembre et ung peu de saffran, du vin blanc et du vert ius, et le mettes coulourer . (...)”, p. 16
UTFC: colorer
DPR: Colorer 1 Revêtir de couleur; donner une certaine teinte à (qqch.).
DFG: não consta na mesma acepção do <i>Viandier</i>
LG: Colorer Rehausser ou changer la couleur d’une préparation (crème, appareil, sauce, etc.) à l’aide d’un colorant naturel (vert d’épinard, jus de betterave, caramel, concentré de tomate, corail de crustacé, etc.). Colorer une viande, c’est la caraméliser en surface en la saisissant à feu vif dans un corps gras ou en la soumettant à une chaleur rayonnante. (p. 302)

Tradução: colorir, dar cor
DH: Colorir 1 dar ou adquirir cor ou cores

18. CUIRE
PP: cuit, cuyt, cuitz, cuictz, cuites, cuyte, cuytes
C ₁ : “(...) il convient le boullir et prendre le boullon, quant ilz [chapons, poulaille ou veau] sont cuictz (...)”, p. 5
C ₂ : “(...) prenes veau ou poulaille mys par pieces, et cuytes le grain (...)”, p. 9
C ₃ : “(...) et mettes cuyre en ung pot a part du percil, du coq / de la mariolaine / de la toute bonne / des moyeulx doeufz cuictz (...)”, p. 10
C ₄ : “(...) mettes la [venoison de sangler] en pot et la mettes cuire en vin et en boullon de beuf, et en autre boullon (...)”, p. 15
C ₅ : “Pour arbaleste de poisson, de tripes de brochetz et tripes de carpes cuytes (...)”, p. 20
C ₆ : “Pour farcir espale de mouton, soit lespaule rostie en broche, et non pas fort cuyte (...)”, p. 25
C ₇ : “(...) et quant il [l’oignon] sera cuyt (...)”, p. 18
C ₈ : “(...) et quant le paste sera cuit (...)”, p. 39
C ₉ : “(...) chastaignes cuites pellees (...)”, p. 58
C ₁₀ : “(...) Passes parmy lestamine, prenes vert ius, vin aigre, et cuyt ung peu en eaue (...)”, p. 53
UTFC: cuire
DPR: I 1 Rendre (un aliment) propre à l'alimentation par une forte chaleur qui transforme la consistance, le goût. II 1 Devenir propre à l'alimentation grâce à l'action de la chaleur.
DFG: não consta na mesma acepção do <i>Viandier</i>
LG: não consta
Tradução: cozinhar
DH: Cozinhar 1 preparar (alimentos) através da ação do fogo ou de qualquer outro processo; cozer

19. [DEBATRE]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et mettes du gingembre blanc, et debates avec vos oeufz (...)”, p. 22
V ₁ : [batre]
UTFC: débattre [sem o mesmo sentido do <i>Viandier</i>]

DPR: Débattre 1 Examiner contradictoirement (qqch.) avec un ou plusieurs interlocuteurs.
DFG: DEBATRE – <i>battre, desb.</i> , battre, frapper.
LG: não consta
Tradução: bater (ovos e/ou outros líquidos)
DH: Bater 15 mexer fortemente, manualmente, usando um instrumento próprio Exs.: <i>b. um bolo</i> <i>b. as claras em neve</i>

20. [DECOPER]
PP: decope
C ₁ : “Pour congordes, peles les et deccopes par rouelles (...)”, p. 50
C ₂ : “Chaudin de porc. Soit cuyt en eae et sel, puis decope par morceaulx (...)”, p. 52
C ₃ : “Bousac de lievre ou de connis, halles en broche ou sur le gril, puis decopes par pieces (...)”, p. 54
C ₄ : “(...) decoppes bien menu vostre veau (...)”, p. 56
C ₅ : “(...) et soit vostre grain decope par morceaulx (...)”, p. 56
V ₁ : copper
V ₂ : despecer
V ₃ : [tailler]
V ₄ : [trancher]
UTFC: découper
DPR: Découper 1 Diviser en morceaux, en coupant ou en détachant au bon endroit (une pièce de viande qu'on sert à table). <i>Découper un gigot, un poulet.</i>
DFG: DECOPER Couper.
LG: Découper Trancher viandes, volailles, gibier, poissons, pour les servir à table s'ils sont cuits, et en vue de certaines préparations s'ils sont crus (...).
Tradução: cortar
DH: Cortar 1 separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos 2 apartar, separar (parte de um todo) Ex.: <i>c. uma fatia de bolo</i>

21. DEFFAIRE

PP: deffait

C₁: “(...) et puis couler les amandes par une estamine, et prenes pouldre de gingembre blanc par raison, et les **deffaictes** de vert ius et de vin blanc (...)”, p. 5

“(...) Et prenes amandes, et les **deffaictes** comme dessus est dit, et de puree de pois, mettes du vin blanc et les **defaire**, et du gingembre blanc, et **defaictes** de vert ius et sucre (...)”, p. 5

“(...) Broyes amandes / puis affines gingembre, de meche et pain blanc, **defaictes** de vert ius et de vin; qui veult, soit faicte au lait de vache (...)”, p. 67

C₂: “(...) prenes des amandes et les broyes atout lescorce, et **deffaictes** en bouillon de beuf (...)”, p. 6

“(...) et broies amandes a toute lescorce, **deffaictes** de puree de poys (...)”, p. 6

“(...) et puis prenes des amandes broyes a toute lescorce, et les **deffaictes** a tout le bouillon de beuf (...)”, p. 7

“(...) Prenes amandes **deffaictes** de bouillon (...)”, p. 54

“(...) broyes amandes, et des broyons, **deffaictes** vostre bouillon (...)”, p. 54

C₃: “(...) cest assavoir canelle, gingembre menues espices, cest a dire clou, et graine, et saffran pour luy donner couleur, **defaire** de vert ius, de vin blanc ou vin vermeil (...)”, p. 6

“(...) puis prenes semblablement espices comme au brouet dalemaigne et les **defaictes** de vert ius (...)”, p. 6

“(...) les espices qui sont avec cest canelle, gingembre, clou et graine tout batu et broye, et **deffaictes** de vert ius (...)”, p. 7

“(...) gingembre, canelle et menues espices, et les **deffaictes** de vin aigre (...)”, p. 7

“(...) avoir du gingembre, et le **defaire** (...)”, p. 8

“(...) Et mettes gingembre et menues espices batues, et **deffaictes** de vert ius et de vin blanc (...)”, p. 9

“(...) Et puis les espices, au boullir cest assavoir canelle, gingembre, graine de paradis et clou de girofle et **deffaictes** de vert ius (...)”, p. 10-11

“(...) Cest assavoir: canelle, gingembre, graine de paradis, clou de girofle, et noix muguet qui lura, et **deffaict** de vin aigre, et mettes tout ensemble.”, p. 11

“(...) et canelle, gingembre et menues espices, **deffaictes** de vert ius.”, p. 11, 12, 13

“(...) canelle, gingembre, menues espices, clou, graine, **deffaictes** de vert ius (...)”, p. 13

“(...) et des espices, cest assavoir gingembre, canelle et menues espices, et bouter au pot, et du saffran pour luy donner couleur, et **defaictes** de vin aigre.”, p. 15, 18

“(...) et prenes espices, gingembre blanc batu, **deffait** de vert ius et non gueres (...)”, p. 22-23

“(...) et prenes du gingembre blanc, canelle et menues espices, cest a dire clou et graine, et les **deffaictes** de vert ius (...)”, p. 24

“(...) puis affines gingembre et saffran, **deffaictes** vostre lait (...)”, p. 53

“(...) affines gingembre et commun, **deffaictes** de vin et vert ius (...)”, p. 53, 54

“(...) affinez gingembre, canelle, **deffaictes** de vert ius (...)”, p. 54

“(...) puis affines gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, et saffran pour donner couleur; **deffaictes** de vert ius et de vin aigre, et fort despices.”, p. 55

“(...) et prenes du gingembre, et le **deffaictes** de vert ius (...)”, p. 60

“(...) prenes gingembre / **deffaictes** de vostre layt (...)”, p. 63

C₄: “(...) prenes oeufz fris a luy le ou au beurre, et puis ayes pure moutarde, canelle, gingembre, menues espices come cloux, et graine, et sucre raysonnablement; coule tout

ensemble et boullir en ung pot, et deffait de vert ius (...)", p. 12
C ₅ : "(...) et prenes du ris batu en pouldre et le defaictes deaue rose (...)", p. 16
C ₆ : "(...) Et puis prenes du vin blanc et vert ius, et deffaictes de la fleur de ris batu et du bouillon (...)", p. 17
C ₇ : "(...) et prenes canelle, gingembre, menues especes et clou de girofle foyson et coules pain et les especes ensemble, et les deffaictes de vin aigre (...)", p. 20 "(...) broyes pain, percil, salemonde: deffaictes de vin aigre, broyes de gingembre, canelle, poivre, garingal, graine de paradis, noix muscade: ung peu de saffran, defaictes de vert ius / vin aigre (...)", p. 66
C ₈ : "(...) prenes pain blanc, deffaictes de boullon de beuf (...)", p. 54 "(...) prenes pain brun, defaictes de bouillon de beuf et de vin (...)", p. 55 "(...) prenes ung peu de pain brule, deffaictes de vostre boullon (...)", p. 55 "(...) puis prenes pain halle sur le gril, deffaictes de vin et de boullon de beuf et de puree de poys (...)", p. 55
C ₉ : "(...) Et puis affiner gingembre, canelle, graine de paradis, noix muscade et ung peu de pain halle trampe en vin aigre. Et le sang deffaictes tout ensemble (...)", p. 62
C ₁₀ : "(...) Aulcuns y mettent des moyeulx cuitz, deffaictes de vin aigre (...)", p. 63
C ₁₁ : "(...) prenes tanches, lux et carpes et, en especial les eufues et laictances, broyes, deffaictes en vin blanc, de lait damandes et ung peu de vert ius (...)", p. 64
C ₁₂ : "(...) broyes amandes et la perche, defaictes du boullon en ung peu de vin (...)", p. 65
C ₁₃ : "(...) broyes pain, percil, salemonde: deffaictes de vin aigre, broyes de gingembre, canelle, poivre, garingal, graine de paradis, noix muscade: ung peu de saffran, defaictes de vert ius / vin aigre (...)", p. 66 "(...) Broyes gingembre, pain hale, deffaictes de vin aigre et de vert ius (...)", p. 66 "(...) Broies gingembre, poyvre, saffran, pain halle / deffaictes de vin aigre et vert ius (...)", p. 67
C ₁₄ : "(...) broyes graine et des foyes, defaictes de vin et vert ius (...)", p. 67
C ₁₅ : "(...) Prenes oseille avec tout grain, deffaictes dautre vert ius (...)", p. 67
V₁: destramper
V₂: tramper
UTFC: défaire
DPR: Défaire. I 1 Réduire (ce qui était construit, assemblé) à l'état d'éléments. [Sentido é aproximado.]
DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Deffaire, deffaictes : détrempier, mouiller.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Desfaire, deffaire : to infuse, macerate.
Tradução: dissolver, diluir, desfazer; embeber, umedecer (pão)
DH: Dissolver 1 desfazer(-se) [substância] em meio líquido; solver Exs.: <i>d. sal e açúcar (em água)</i> <i>o açúcar não se dissolveu inteiramente</i>

Diluir 1 misturar[-se] (um líquido ou uma substância sólida) com água ou outro fluido, para reduzir a sua concentração; dissolver Exs.: <i>gosta de d. o vinho</i> <i>o comprimido diluiu-se no leite</i>
Desfazer 5 dissolver(-se), diluir(-se) Ex.: <i>d. o leite em pó (na água)</i>
Umedecer 2 fazer penetrar líquido em; embeber de leve Ex.: <i>u. o pão com leite</i>
Embeber 1 fazer penetrar ou deixar(-se) penetrar por (um líquido) Exs.: <i>o pão embebe-se no leite</i>
2 sorver através dos poros ('orifício'); absorver
3 molhar completamente; ensopar, encharcar

22. [DEMENER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et prenes du lait et le boutes avec les eufz, et iectes les eufz dedens le froment et le lait tout ensemble, et le demenes fort (...)”, p. 61
V ₁ : remuer
UTFC: démener
DPR: Démener 1 S'agiter violemment. s' agiter , se débattre , se remuer .
DFG: DEMENER Agiter, remuer. Obs.: “Dans la langue moderne démener est réduit à la forme réfléchie, avec le sens de s'agiter violemment, se remuer.”
LG: não consta
Tradução: mexer
DH: Mexer 1 revolver, agitar o conteúdo de Ex.: <i>m. uma sopa</i>

23. [DESCARNER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) Mettes en paste les chapons et, apres, vous descharneres toute la char des chapons, et de la gresse de beuf (...)”, p. 35
UTFC: décharner
DPR: Décharner Vx 1 Dépouiller de la chair.
DFG: não consta nesta acepção.
LG: não consta

Tradução: desossar
DH: Desossar 1 separar, retirar os ossos de; desembaraçar (a carne) dos ossos Ex.: <i>d. um frango assado</i>

24. [DESPECER]
PP: despece, despecee
<p>C₁: “(...) prenes veau ou poulaille, et reffaire, et puis despeces par pieces (...)”, p. 6 “(...) prenes veau, poulaille ou connin, despeces par pieces et mettes reffaire (...)”, p. 6 “(...) prenes veau et poulaille, et despeces par pieces (...)”, p. 7 “(...) veau ou chevreau despece par pieces et poussins. (...)”, p. 8 “(...) prenes veau et poulaille, despeces par pieces, mettes reffaire et souffrire (...)”, p. 10 “(...) prenes veau ou poulaille, despeces par pieces, et souffrises (...)”, p. 10 “(...) soit prins ung lievre, veau ou porc hale en la broche ou sur le gril, despeces par pieces, et mettes en ung pot. (...)”, p. 11 “(...) mettes des connins haller en la broche ou sur le gril, et despeces par pieces (...)”, p. 13 “(...) Pour boullir larde a connin ou a poulailles, despeces par pieces, et les lardes (...)”, p. 14 “(...) prenes veau, poulaille, despeces par pieces, et mettes souffrire (...)”, p. 14 “(...) prenes la venoison despecee par belles pieces et honnestes (...)”, p. 14 “(...) prenes hastes menues de porc halles en la broche ou sur le gril, et les despeces par petis morceaulx (...)”, p. 18 “Bousac de lievre qui sera refait pourbouilly et despece par pieces (...)”, p. 19 “(...) prenes poussins ou poulaille, et despeces par menus morceaulx (...)”, p. 23 “(...) prenes poitrinez de mouton et les mettes haller sur le gril, et quant seront halles, despeces les par morceaulx (...)”, p. 24 “Pour friquassees, soient prises poulailles crues, depeces par pieces, frises a sain de lart (...)”, p. 34 “(...) et convient que toute la poulaille soit despecee.”, p. 36 “(...) Soit le chevreau pourbouly et apres despece par morceaulx (...)”, p. 37 “Loison soit despece (...)”, p. 37 “Le grant lievre despece par pieces (...)”, p. 37 “Herison de mouton despeces par pieces, et mettes le tout cru souffrire (...)”, p. 51 “(...) et prenes poussins cuitz en eaue, despeces par quartiers, frises en sain de lart (...)”, p. 53 “Cretonnee de poulaille cuyses en vin et en eau, despeces par quartiers (...)”, p. 53 “Cretonnee damandes cuyses bien poulaille en eaue, despecee par quartiers (...)”, p. 54 “Blanc brouet de chapons, cuyses en eaue et vin, despeces par membres (...)”, p. 54 “Houdet de chapons, cuyses en vin et en eaue, despeces par membres (...)”, p. 55 “Cyve, soit halle en broche tout creu ou sur le gril, sans laisser trop cuire, puis despeces par pieces (...)”, p. 55 “(...) et despeces le grain par pieces (...)”, p. 59 C₂: “Tartres de pommes. Despeces par pieces, et mises figues, et raisins bien nectoyes (...)”, p. 42</p>

C ₃ : “Pour faire pommes de choux, ostes les premieres fueilles de dessus, et despeces par quatre quartiers (...)”, p. 50
V ₁ : copper
V ₂ : [decoper]
V ₃ : [tailler]
V ₄ : [trancher]
UTFC: dépecer
DPR: Dépecer Mettre en pièces, en morceaux (un animal). <i>Boucher qui dépèce un bœuf. couper, 1. débiter, découper.</i>
DFG: DESPECIER , dep., <i>depiecer, despichier, depechier</i> , mettre en pièces, en morceaux, détruire, signification conservée sous la forme <i>dépecer</i> .
LG: Dépecer Séparer, à l’aide d’un couteau de boucher, les différents morceaux qui constituent une grosse pièce de boucherie ou un animal entier, en particulier un gibier à poil, qu’il faut d’abord dépouiller et vider soigneusement. (...)
Tradução: cortar
DH: Cortar 1 separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos 2 apartar, separar (parte de um todo) Ex.: <i>c. uma fatia de bolo</i>

25. DESSALER
PP: não consta
C ₁ : “Pour dessaler potaiges. Pour dessaler potages sans y mettre, ne oster aulcune chose (...)”, p. 51
UTFC: dessaler
DPR: Dessaler I 1 Rendre moins salé ou faire cesser d’être salé. <i>Dessaler de la morue en la faisant tremper.</i>
DFG: não consta
LG: Dessaler Éliminer, en partie ou totalement, le sel contenu dans certains aliments conservés en saumure.
Tradução: tirar o (excesso de) sal ⁵⁹

⁵⁹ Não cabe o verbo dessalgar, visto que pressupõe deixar algo de molho em água, por exemplo, para extrair o sal. Neste caso, é uma dica para tirar o excesso de sal.

26. DESTRAMPER
PP: destrampe, destrampes, destrampee, destrampees, destremper
C ₁ : “(...) plumes des amandes et les broyer et destremper du bouillon de la poulaille (...)”, p. 5 “(...) prenes des amandes plumees, broies et affines, et prenes du bouillon de la poulaille, et mettes destramper de voz amandes. (...)”, p. 16 “(...) y mettes une douzaine damandes plumees, destrampees de puree de poys (...)”, p. 33
C ₂ : “(...) et soyent broyes les especes et destremper de vin vermeil (...)”, p. 8 “(...) et les especes, glou et graine, et les broyer et destrampes de vert ius et dung pou de vin aigre (...)”, p. 14 “(...) et prenes du gingembre en poudre et destrampes de vert ius (...)”, p. 29 “(...) et broyer au mortier especes, canelle, gingembre, menues especes et destramper de ver ius et de vin (...)”, p. 44 “(...) et mettes ung peu de saffran, et le destrampes avec le lait (...)”, p. 47 “(...) destrampes une unce de gingembre dedens le bouillon, et ung peu de safran parmy (...)”, p. 47-48
C ₃ : “(...) et prenes du pain halle et destrampe dung peu de bouillon, non gueres. (...)”, p. 15 “(...) et soit une piece de pain brule bien noir et destrampe de vert ius et vin aigre (...)”, p. 39 “(...) mettes mye de pain blanc destramper de vin blanc chault (...)”, p. 45 “(...) puis prenes pain roussy destrampe en vin et de puree de poix. (...)”, p. 52
C ₄ : “(...) et soit destrampe la paste doeulx et du sucre, sans y mettre point deaue (...)”, p. 32
C ₅ : “(...) et prenes le blanc du chapon et lautre chair que pourres prendre du chapon, broies au mortier, et, quant il sera bien broye, coules en une estamine, destramper du bouillon du chapon. 33 “(...) Prenes brochet cuyt et destrampes (...)”, p. 33 “(...) Pour faire orge monde, cest a dire orge batu et espeaultre en ung mortier: et apres qui sera bien nectoie, soit lave et boulu treffort, comme froment a faire la fromantee. Et, quant il sera cuyt, le broier au mortier, et le destramper de lait damandes (...)”, p. 33-34
C ₆ : “(...) fin fromage, broye, destrampe de cresse, et des moyeux doeufz souffisamment (...)”, p. 40 “(...) et parmy le fromage, soit destrampe oeufz largement, et mesle tout ensemble, et la crouste destrampee doeufz et de beurre. (...)”, p. 40-41 “(...) soit faicte de fromage fin par morceaulx carres come dez, et les morceaulx destrampes de moyeulx doeufz largement (...) et prenes le fromage destrampe de moyeux deufz (...)”, p. 41 “(...) Fin fromage broye, destrampe de cresse, et de moyeux doeufz souffisamment (...)”, p. 42
C ₇ : “Tartres couvertes, soit destrampe la crouste doeufz et de beurre, la farce destrampee de deux oeufz et deaue en chescune tartre et non plus, et beurre destrampe avec le fromage broye en ung mortier.”, p. 40
C ₈ : “(...) des pommes broyes et destrampes de vin (...)”, p. 42
C ₉ : “(...) et y mettes du lait de vache, et destrampes demy douzaine de moyeux doeufz (...)”, p. 51 “(...) prenes moyeux doeufz, destrampes de vin blanc, boules ensemble (...)”, p. 65

C ₁₀ : “(...) cest assavoir de gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, pain hale, destrampe de vin, vert ius, vin aygre. (...)”, p. 56
C ₁₁ : “(...) et y mettes leschefricte et clou destrampe qui fait gelee (...)”, p. 62
V ₁ : deffaire
V ₂ : tramper
UTFC: détremper
DPR: Détremper Amollir ou délayer en mélangeant avec un liquide.
DFG: DESTREMPER , <i>-temprer</i> , <i>-tramper</i> , tremper, mélanger, modérer.
LG: não consta
Tradução: dissolver, diluir, desfazer; umedecer, embeber (pão)
DH: Dissolver 1 desfazer(-se) [substância] em meio líquido; solver Exs.: <i>d. sal e açúcar (em água)</i> <i>o açúcar não se dissolveu inteiramente</i> Diluir 1 misturar[-se] (um líquido ou uma substância sólida) com água ou outro fluido, para reduzir a sua concentração; dissolver Exs.: <i>gosta de d. o vinho</i> <i>o comprimido diluiu-se no leite</i> Desfazer 5 dissolver(-se), diluir(-se) Ex.: <i>d. o leite em pó (na água)</i> Umedecer 2 fazer penetrar líquido em; embeber de leve Ex.: <i>u. o pão com leite</i> Embeber 1 fazer penetrar ou deixar(-se) penetrar por (um líquido) Exs.: <i>o pão embebe-se no leite</i> 2 sorver através dos poros ('orifício'); absorver 3 molhar completamente; ensopar, encharcar

27. DISNER
PP: não consta
C ₁ : “ (...) et quant lon vouldra disner , soit mise [tarte a deux visaiges] au four (...)”, p. 41
UTFC: dîner
DPR: Dîner 1 Vx ou région. (Canada, Belgique) Prendre le repas de midi. déjeuner.
DFG: DISNER Prendre le principal repas de la journée.
LG: não consta
Tradução: almoçar
DH: Almoçar 1 tomar o almoço

28. DORER
PP: dore, dores, doree, dorees
C ₁ : “(...) si mettes vos eufs dessus, ou des tostees dorees , se voules (...)”, p. 9 “(...) et quant le grain sera dresse par platz, vous mettres le bouillon dessus et des aultres [tosteas?] dorees , deux ou troys a chescun plat (...)”, p. 17
C ₂ : “(...) et, ce fait, la [espaule de mouton] dores de moieux deufz (...)”, p. 25 “(...) envelopes la taye, et mettes sur le gril et dores de moyeux doeufz avec lespace (...)”, p. 26 “(...) et, quant il sera royde, le [poussin farci] dorer de moyeux doeufz en tournant (...)”, p. 27
C ₃ : “(...) et en dores les testes [des broches] sur le gril (...)”, p. 30
C ₄ : “(...) et que les pastes soient faictz haultz et en leves, et dung virelet, et soient bien dores , et puis mis au four. (...)”, p. 39
C ₅ : “(...) et apres soit mis le couvercle [de la tartre] dessus et bien couverte, et doree de saffran, et mise au four, et fait cuyre.”, p. 42
C ₆ : “Pastes de poires crues. (...) bien couverte, et doree doeufz ou de saffran, et mis au four.”, p. 42
C ₇ : “(...) et soit [hayron] dore qui veult (...)”, p. 57
C ₈ : “Turterelles. Comme une oye, qui veult soit doree au vert et cuyt piedz entiers (...)”, p. 57
C ₉ : “Pour la dorer Item pour la dorer , prenes moyeulx doeufz, broyes saffran, coules sur vostre poulaille au long deux ou foyer, et garder quelle narde en rostissant.”, p. 58
V ₁ : roussyr
UTFC: dorer
DPR: Dorer 3 Cuis. Recouvrir de jaune d'œuf délayé, avant cuisson au four. <i>Dorer un gâteau.</i> Devenir doré, prendre couleur. <i>Faire dorer des pommes de terre, des oignons à la poêle.</i> revenir, rissoler.
DFGC: DORER Enduire de jaune d'œuf pour que la cuisson donne une teinte dorée.
LG: Dorer Badigeonner une pâte au pinceau avec de l'œuf battu, éventuellement délayé avec un peu d'eau ou de lait: cette “dorure” permet d'obtenir, après cuisson, une croûte brillante. (...)
Tradução: cobrir de gema de ovo ou de açafrão para dourar
DH: Dourar 7 Rubrica: culinária. deixar fritar em panela ou assar no forno até que tome cor acobreada Ex.: <i>d. o frango no ponto certo</i>

29. DRESSER
PP: dresse
C ₁ : “(...) au dresser , mettes vostre grain en ung plat et vostre bouillon.”, p. 5
C ₂ : “(...) et puis dresser , quant en sera heure, en platz ou escuelles.”, p. 6 “(...) et, quant il sera temps le dresser en platz ou escuelles.”, p. 7 “(...) et les dresses en platz ou escuelles (...)”, p. 16
C ₃ : “(...) faictes bouillir vostre bouillon, et mettes a part tant quil soit temps de dresser .”, p. 6
C ₄ : “(...) et, quant viendra au dresser es platz (...)”, p. 9 “(...) et apres, aussi tost quil sera temps de le dresser (...)”, p. 61
C ₅ : “(...) et, au dresses , mettes oeufz fort cuitz sur les platz par moytiers.”, p. 16
C ₆ : “(...) et quant le grain sera dresse par platz (...)”, p. 17
C ₇ : “(...) et le goutter de sel ainsi quil appartient, et dresses , prenes et gettes le bouillon dessus et par dessus la dragee.”, p. 17
C ₈ : “(...) et au dresser sucrez les poussins.”, p. 27
C ₉ : “(...) Et puis mettes vostre grain par escuelles et reboules vostre bouillon, et escumes tousiours, et dresses ainsi sur vostre grain (...)”, p. 61
C ₁₀ : “(...) et dresses sur vostre grain, quant il sera bouilly.”, p. 63 “(...) et faictes bouilir, quant vous vouldres dresser .”, p. 67
V ₁ : servir
UTFC: dresser
DPR: I A 3 (Style soutenu) Disposer comme il le faut. installer, préparer. <i>Dresser la table, le couvert. mettre.</i> <i>Dresser un plat</i> , le présenter.
DFGC: DRECIER , <i>drescier, dreschier, dresser</i> , servir à table. – Remplir, en parlent d’un plat.
LG: Dresser Disposer harmonieusement sur un plat de service tous les éléments d’une préparation culinaire, pièce principale, garniture, sauce, éléments de décor. En pâtisserie, dresser une pâte consiste à l’abaisser au rouleau, à la disposer dans un moule ou à la pousser à la poche à la douille.
<i>Dicionário de termos de gastronomia francês/português</i> (H. Helene): Dresser : arrumar; alinhar harmoniosamente.
Tradução: servir, dispor
DH: Servir 4 apresentar (algo) a (alguém), pondo(-o) à sua disposição; aceitar (algo) oferecido por (alguém) ou tomar para si (porção, unidade etc. de algo) Ex.: <i>serviram antes o vinho e só depois os canapés</i> 5 apresentar (um alimento), de determinado modo, para consumo Ex.: <i>serviu o abará num pedaço de folha de bananeira</i> Dispor 1 colocar numa certa ordem; arrumar, ordenar 2 dar arrumação a; ajeitar, arrumar

30. [EFFUEILLER]
PP: effueille
C ₁ : “(...) et mettes souffrire avec le grain, et du percil effueille parmy (...)”, p. 7 “(…) et mettes du percil effueille (...)”, p. 23 “(…) et y mettes ung peu de gingembre et du percil effueille dedens (...)”, p. 46
UTFC: effeuiller
DPR: Effeuille 1 Dépouiller de ses feuilles. défeuille . DFG: EFFUEILLU , <i>effeuillu</i> , adj., qui est sans feuilles. LG: não consta
Tradução: desfolhar ⁶⁰
DH: Desfolhar 1 despojar(-se) das folhas ou pétalas; esfolhar

31. ENBROCHER
PP: não consta
C ₁ : “(...) et puis enbrocher [des poussins] par le cul et par la teste en une petite broche (...)”, p. 27
UTFC: embrocher
DPR: Embrocher 1 Enfiler (une viande, des morceaux de viande) sur une broche, sur des brochettes. <i>Embrocher une volaille</i> . DFGC: EMBROCHIER , mod. embrocher, traverser avec la broche (une pièce de viande) pour la faire rôtir. LG: não consta
Tradução: espetar, pôr no espeto
DH: Espetar 2 fazer passar de um lado a outro; traspasar Ex.: <i>e. a carne (no espeto) para o churrasquinho</i>

32. [EMPLYR]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et emply le creux de sucre a trois grosses poires comme ung quarteron de sucre (...)”, p. 42
UTFC: emplir

⁶⁰ Apesar de o sentido parecer o inverso, é óbvio que se devem usar as folhas no preparo do prato.

DPR: Emplir Vieilli ou littér. 1 Remplir.
DFGC: EMPLIR , rendre plein.
LG: não consta
Tradução: encher
DH: Encher 1 ocupar o espaço de; ser o conteúdo de; tornar(-se) cheio

33. [ENFLER]
PP: não consta
C ₁ : “Poulaille farcie. (...) plumez tres bien et gardes la pel saine (...), mettes ung tuel entre cuir et chair, et lenfles par entre les espauls (...)”, p. 58
UTFC: enfler
DPR: Enfler 1 Vieilli Gonfler d’air.
DFGC: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): [enfler] : to inflate.
Tradução: inflar
DH: Inflar 1 inchar(-se) com ar, vento, gás; enfunar(-se), tornar(-se) pando, intumescer(-se)

34. [ENTREIECTER]
PP: entregettes, entreiectes
C ₁ : “(...) prenes amandes, et les coules, et en faictes du lait come layt damendes, et prenes percil et mariolayne, se en poves trouver, et en faictes a foyson entregettes (...)”, p. 9
C ₂ : “(...) et le coules avec moyeulx doeufz et entregettes pain trempé ensemble (...)”, p. 10
C ₃ : “(...) et aures des moyeulx doeufz entregettes (...)”, p. 15-16
“(...) et prenes moyeulx doeufz entreiectes (...)”, p. 23
“(...) et des oeufz entreiectes (...)”, p. 23
“(...) et prenes des moyeulx doeulx entreiectes dedens avec le lait et cresse (...), p. 24
“(...) Et apres, prenes des oeufz et les entreiectes (...)”, p. 60
V ₁ : assembler
V ₂ : [mesler]
V ₃ : [mistonner]
UTFC: não há

DPR: não consta
DFGC: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): [entrejecter] : to scramble together.
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Entrejettés : jeter, mettre dedans.
Tradução: misturar
DH: Misturar 1 juntar(-se) (coisas diferentes) de modo que as unidades ou partículas de uma se interponham entre as unidades das outras; amalgamar, mesclar 4 mexer (algo) com um instrumento, para haver perfeita integração dos ingredientes

35. [ESCACHER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) prenes demye douzaine de gousses de aulx, et les escaches en une escuelle, ou au mortier (...)”, p. 44
C ₂ : “(...) prenes des raisins hors de la grape et les escaches en une paille. (...)”, p. 48
UTFC: écacher
DPR: Écacher Vx Aplatir, écraser. Déformer en pressant.
DFG: ESCACHIER , <i>esquachier</i> , <i>escacier</i> , <i>eschachier</i> , <i>esquicher</i> , écraser, briser.
LG: não consta
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Escacher : écraser.
Tradução: esmagar
DH: Esmagar 1 deformar(-se) por compressão ou choque

36. [ESCAILLER]
PP: escalles, escaille
C ₁ : “Pour faire blanc manger a poisson de brochet, de perche ou daultre poisson au quel appartient blanc manger et faictes escailles (...)”, p. 5 “Pour faire salamine, soient pris broches, carpes et autre poisson qui y appartient, et le faictes escaler (...)”, p. 6 “Pour faire grave de poisson, de brochet, de carpe ou daultre poisson, escalles et frises le poisson (...)”, p. 7 “Pour celluy de poisson, prenes carpe, brochet ou aultre poisson, et lescailles 8 “Pour la cretonnee a poisson, prenes carpe, brochet escaille et frises (...)”, p. 9 “Pour faire brouet a poisson, prenes anguilles et les tronconnes et brochetons escalles et

tronconnes (...)”, p. 10
“(…) et que le poisson soit bien escaille (...)”, p. 20
C ₂ : “(…) et escailles demy douzaine de gousses daulx (...)”, p. 45
“(…) prenes demie douzaine de gousses daulx, ou plus largement se vous voules, et les escailles (...)”, p. 45
V ₁ : [plumer]
UTFC: écailler; écaler
DPR: Écailler 1 Dépouiller de ses écailles (un poisson). <i>Écailler une dorade.</i> Écaler Dépouiller de l'écale. <i>Écaler des noix.</i> décortiquer. — Par ext. <i>Écaler des œufs durs</i> , les dépouiller de leur coquille.
DFG: não consta
LG: Écailler Débarrasser un poisson de ses écailles (...). Écaler : não consta
Tradução: escamar (peixes), descascar (alho)
DH: Escamar 1 retirar ou perder (as escamas, a crosta etc.); descamar(-se) Ex.: e. um peixe Descascar 1 fazer perder ou perder a casca ou qualquer outro revestimento, que envolva algum objeto etc.; descorticar Ex.: d. as laranjas, os camarões

37. ESCHAUDER
PP: eschaudes, eschaudee, escaudees, eschaulde, eschauldes
C ₁ : “(…) prenes les anguilles escaudees (...)”, p. 15 “(…) et les anguilles vous eschauderes (...)”, p. 20
C ₂ : “Pour faire poussins farcis, il convient les eschaudes sur le frible (...) et quant seront eschaudes (...)”, p. 26
C ₃ : “(…) soit prise une teste de veau et les piez, qui soient eschauldes (...)”, p. 27
C ₄ : “Pour faire leaue benoiste sur brochet, eschardes ⁶¹ le (...)”, p. 30
C ₅ : “Pour faire chaudume, prenes brochetz, et les eschardes (...)”, p. 47
C ₆ : “Pourcelet farcy. Soit eschaulde (...)”, p. 58
C ₇ : “(…) et la [l'employe] fault eschauder comme une anguille en broche. (...)”, p. 62
C ₈ : “Cyve doistres, eschauldes et laves tres bien (...)”, p. 64
C ₉ : “Cresme. Soit eschaudee comme anguille (...)”, p. 65
UTFC: échauder
DPR: Échauder 2 Plonger dans l'eau bouillante. <i>Échauder un cochon. Échauder une volaille pour la plumer.</i>

⁶¹ Scully (1988) questiona se não seria erro de *eschauder*.

Cuis. Tremper dans l'eau bouillante pendant quelques instants (des légumes, des fruits pour les peler).
DFGC: ESCHALDER , mod. échauder, brûler avec de l'eau chaude.
LG: Échauder En triperie, plonger dans l'eau bouillante la panse et l'intestin d'un animal de boucherie, pour les débarasser de leurs muqueuses, afin de les rendre propres à la consommation, ou les têtes et les pieds, pour en faciliter l'épilation.
Tradução: escaldar
DH: Escaldar 1 queimar pela ação de líquido muito quente ou vapor; colocar em água muito quente 3 mergulhar em água fervente ou muito quente

38. [ESCUMER]
PP: escume
C ₁ : "(...) mettes bouillir avec vostre grain et lescumes [Gelee de poisson qui porte lymon de cher] tousiours (...) Et puis mettes vostre grain par escuelles et reboules vostre bouillon, et escumes tousiours (...)", p. 61
C ₂ : "(...) Pour faire une pinte de claire, il fault demye chopine de myel, et sur et le faire bien cuyre avecques le vin, et qui soit escume (...)", p. 70
UTFC: écumer
DPR: Écumer 1 Débarrasser de l'écume, des impuretés. <i>Écumer le pot-au-feu, le sirop, la confiture.</i>
DFGC: ESCUMER , mod. écumer, débarrasser de l'écume.
LG: Écumer Enlever l'écume qui se forme à la surface d'un liquide ou d'une préparation en train de cuire (bouillon, confiture, ragoût, sauce). Cette opération est renouvelée d'autant plus souvent que la cuisson est plus longue. Elle s'effectue avec une écumoire, une petite louche ou une cuillère.
Tradução: retirar a espuma

39. [ESLIRE]
Part.: não consta
C ₁ : "Ris en goule, a iour de chair, eslises , laves en eaue chaulde (...)", p. 63
UTFC: élire
DPR: Élire 1 Vx Choisir.
DFGC: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): [eslire], esliere, (elire) : to cull (...).

Tradução: escolher (arroz)
DH: Escolher 3 selecionar, separar o bom do ruim; aproveitar (aquilo) que apresenta maior qualidade Ex.: <i>era perito em e. os melhores grãos</i>

40. [ESMYER]
PP: esmye, esmyes
C ₁ : “Pour cresse fricte prenes cresse et la mettes boullir et puis du pain blanc esmye bien delie et le boutes dedens la cresse / ou des oublies esmyes foyson (...)”, p. 23-24 “(…) prenes du pain blanc dur, et esmye la mye bien menu (...)”, p. 32
UTFC: émier, émietter
DPR: Émier: não consta Émietter Réduire en miettes, désagréger en petits morceaux. « <i>Antoine y émiettait un peu de pain</i> » (Martin du Gard). <i>Le Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi)</i> : Émier Vx ou littér. Réduire quelque chose en petits fragments. <i>Émier de la cassonnade, de l'alun</i> (Ac. 1798-1878).
DFGC: ESMIER , mod. émier, froisser un corps entre les doigts de manière à le réduire en petites parties; anc., réduire en miettes, en morceaux, mettre en pièces.
LG: não consta
Tradução: esfarelar
DH: Esfarelar 1 reduzir(-se) a farelo, a migalhas; desfarelar(-se), esfarinhar(-se) 2 Derivação: sentido figurado. reduzir a pequenos pedaços; esfacelar

41. [ESPREINDRE]
PP: não consta
C ₁ : “(…) et les [pourreaux] espreignes entre les mains (...)”, p. 50 C ₂ : “(…) et les [pommes de choux] espreignes (...)”, p. 50 C ₃ : “(…) Et les [congordes] espregnes (...)”, p. 50
V ₁ : purier
UTFC: épreindre
DPR: Épreindre Vx Presser (qqch.) pour exprimer le suc, le jus. DFGC: ESPREINDRE , mod. épreindre, presser, exprimer, égoutter en tordant.

LG: não consta
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Espreindre, espregnés : serrer fort afin d'exprimer le jus.
Tradução: espremer
DH: Espremer 1 comprimir, apertar para extrair suco ou líquido; premer

42. ESSUYER

PP: não consta
C ₁ : “(...) puis mettes essuyer vostre ris contre le feu (...)”, p. 63
UTFC: essuyer
DPR: Essuyer 1 Sécher (ce qui est mouillé) en frottant avec une chose sèche absorbante.
DFG: ESSUIER , être desséché.
LG: não consta
Tradução: secar
DH: Secar 1 tornar(-se) seco, retirar de ou perder a umidade; enxugar(-se)

43. ESTUVER

PP: estuvee
C ₁ : “(...) et mettes les broches sur le charbon estuver .”, p. 30
C ₂ : “(...) Pour poussins a lestuvee . Poules farcies a lestuvee , prenes ung pot neuf, et les mettes dedens quant ilz seront farcis, et les couvres bien quil nen ysse point de fumee. (...)”, p. 30
V ₁ : haller
V ₂ : rostir
UTFC: étuver
DPR: Étuver 2 Cuire à l'étuvée. <i>Étuver des pigeons</i> . (Loc. adv. À L'ÉTUVÉE : cuit en vase clos, à la vapeur.)
DFGC: ESTUVER , mod. étuver. En cuisine, faire une étuvée.
ESTUVEE , mod. étuvée, s. F., cuisson d'aliments en vase clos, par la vapeur d'eau.
LG: Étuver Cuire un aliment à chaleur douce, à couvert, avec très peu de matière grasse et de liquide, ou uniquement dans son eau de végétation. La cuisson à l'étuvée (ou à l'étouffée) s'applique en particulier aux brunoises et aux juliennes de légume, aux oignons et aux échalotes ciselés, aux tomates, aux champignons et aux courgettes (légumes qui “rendent” de l'eau), ainsi qu'aux viandes et aux poissons à braiser. On emploie parfois ce

mode de cuisson pour les pommes et les poires en tranches.
Tradução: estufar, assar
DH: Estufar 3 Rubrica: culinária. assar (alimento) 4 Rubrica: culinária. refogar (carne) em fogo brando; guisar Estufado Rubrica: culinária. 3 guisado de carne preparado com vários molhos em panela tapada e fogo lento Assar 1 preparar o alimento ao calor do fogo ou do forno; tostar(-se), crestar(-se)

44. [ESVENTER]
PP: esvente
C ₁ : “(...) mais que il [ipocras] ne soit esvente .”, p. 70
UTFC: éventer
DPR: Éventer S'ÉVENTER. Perdre son parfum, son goût en restant au contact de l'air. <i>La bouteille était mal bouchée : le vin s'est éventé.</i>
DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta
Tradução: evaporar
DH: Evaporar 3 Derivação: por extensão de sentido. perder parte do teor alcoólico em função de evaporação Ex.: <i>o conhaque evaporou-se</i>

45. FARCIR
PP: farcy, farcis, farcie, farcies
C ₁ : “(...) Pour farcir espale de mouton (...)”, p. 25
C ₂ : “Poussins farcis . Pour faire poussins farcis (...)”, p. 26
C ₃ : “Poules farcies a lestuvee, prenes ung pot neuf, et les mettes dedens quant ilz seront farcis (...)”, p. 30
C ₄ : “Pour faire rostir des oeufz en la broche farcis (...)”, p. 31
C ₅ : “Fais belongs. Soient faitz en façon dung con farcy de cresse fricte (...)”, p. 40
C ₆ : “Tarte iacopine. Bien farcie de fromage fin broye, et bien farcie de deux dois (...) et quelle soit bien farcie (...)”, p. 41-42
C ₇ : “Pourcelet farcy . Soit eschaulde (...)”, p. 58
C ₈ : “Poulaille farcie . Coppes leurs gavions (...)”, p. 58

UTFC: farcir
DPR: Farcir 1 Remplir, garnir de farce (un mets). <i>Farcir une volaille, un poisson, des tomates, des aubergines.</i>
DFG: não consta
LG: Farcir Garnir l'intérieur de viandes, de poissons, de coquillages, de légumes, d'oeufs, de fruits, d'une farce grasse ou maigre, d'un salpicon, d'une purée ou d'un appareil quelconque, le plus souvent avant cuisson, mais également pour des apprêts froids. (...)
Tradução: recheiar
DH: Recheiar 1 colocar recheio em 1.2 Rubrica: culinária. completar (interior de alimento) com outro alimento Exs.: <i>r. pastéis</i> <i>r. a empada com camarão</i>

46. [FENDRE]
PP: fendu, fendus, fendue
C ₁ : "(...) prenes des eufz quilz soyent cuitz et quilz soyent durs, et les plumeres et fendres par le meillieu (...)", p. 9
C ₂ : "(...) prenes poussins fendus par le doulx (...)", p. 16
C ₃ : "(...) Pour faire fromage de teste de sanglier, prenes la teste, quant elle se tire en ruyt, et la fendes et netoyes (...)", p. 24
C ₄ : "(...) Pour faire poussins farcis, (...) fendes les par dessus les espaules (...)", p. 26
C ₅ : "(...) et puis prenes des plus belles amandes et les fendes par la moytie, et chescune moitie fendes en troys parties du long (...)", p. 31
C ₆ : "(...) soit fendu lart (...)", p. 49
C ₇ : "(...) Turterelles. Comme une oye (...), et soit fendue la teste iusques en my les espaules (...)", p. 57
C ₈ : "(...) Hayron. Soit seigne et fendu iusques aux espaules. (...)", p. 57
C ₉ : "Porc de mer soit fendu par le dos (...)", p. 65
C ₁₀ : "Gournaulx et rougetz, cuitz en eaue, ou rostis sur le gril, et fendus par le dos (...)", p. 66
UTFC: fendre
DPR: Fendre I 1 Couper ou diviser (un corps solide), le plus souvent dans le sens de la longueur.
DFGC: FENDRE , diviser, couper en long, briser.
LG: Fendre Ouvrir légèrement un poisson pour que la chaleur de cuisson pénètre plus vite les chairs (en évitant ainsi que celles-ci ne se dessèchent), ou une viande de boucherie détaillée, ou un suprême de volaille, pour y insérer une garniture.
Tradução: dividir, cortar, abrir ao meio ou no sentido do comprimento

DH: Dividir 1 decompor(-se) em diversas partes ou porções; desunir(-se), partir(-se) 4 separar (algo) criteriosamente em diversas partes; segmentar 6 sulcar, cortar

47. [FILER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) files moyeux doeufz dedens (...)”, p. 53 “(...) prenes moyeux deufz grant foison, files en vostre pot (...)”, p. 53 “(...) files les oeufz dessus en frisant.”, p. 56
UTFC: filer
DPR: Filer II 1 (Prendre la forme d'un fil) Couler lentement sans que les gouttes se séparent. <i>Sirop qui file.</i>
DFG: FILER , <i>filler</i> , couler.
LG: não consta
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Filer , filler : to pour.
Tradução: despejar, verter em fio
DH: Despejar 1 derramar, entornar, esvaziar o conteúdo de Verter 1 fazer correr ou transbordar (líquido)

48. [FLAMBER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) Sigoygnes. Plumes a sec les piedz et la teste, arrouses et flambes de lart (...)”, p. 57
UTFC: flamber
DPR: Flamber II 1 Passer à la flamme. <i>Flamber une volaille</i> , pour brûler le duvet, les dernières plumes. 2 Arroser (un mets) d'alcool que l'on fait brûler. <i>Flamber un caneton au calvados.</i> — Intrans. <i>Faire flamber des crêpes (flambé).</i>
DFG: não consta nesta acepção
LG: Flamber Passer une volaille à la flamme pour achever de la nettoyer ou arroser un mets d'alcool et y mettre le feu pour en relever le goût. (...)
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): [flamber , flamer]: to singe.
Tradução: flambar (regando gordura de porco)
DH: Flambar 2 Derivação: por extensão de sentido. Rubrica: culinária.

aspergir (alimento) com bebida alcoólica (conhaque, rum) que, em seguida, se queima

49. [FONDRE]

PP: não consta

C₁: “(...) **fondes** du lard en une paille (...)”, p. 47

UTFC: fondre

DPR: **Fondre I 1** Rendre liquide (un corps solide ou pâteux) par l'action de la chaleur.

DFGC: **FONDRE**, liquéfier par le moyen du feu.

LG: **Fondre** Liquéfier par la chaleur un produit tel que le sucre, le chocolat, un corps gras solide, etc. (...)

Tradução: derreter

DH: **Derreter 1** fazer passar ou passar ao estado líquido sob a ação do calor ou de outro agente qualquer; liquefazer(-se), fundir(-se)

50. [FRAISER]

PP: fraisees

C₁: “Feves **fraisees**
Pour faire feves **fraisees** (...)”, p. 49

V₁: [monder]

UTFC: fraiser [mudou o sentido]

DPR: **Fraiser** • 1572; *fraser* XIV^e; *fèves frasées* « dépouillées de leur enveloppe » XII^e; lat. *fresa*, p. p. fém. de *frendere* « broyer, moudre »

Cuis. Mélanger intimement les éléments de (une pâte) avec la paume de la main.

DFGC: não consta nesta acepção

LG: não consta nesta acepção

Tradução: debulhar

DH: **Debulhar 1** tirar ou separar os grãos, os bagos ou as sementes de (cereal, fruta, legume); esbagoar

2 retirar a casca de (cereal, fruta, legume)

51. [FRAPER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et mettes la moitye de la farce sur la taye de veau ou mouton, et puis prenes los de lespaule et le frapes dessus tant quil entre dedens (...)”, p. 25
UTFC: frapper
DPR: Frapper I 1 Toucher (qqn) plus ou moins rudement en portant un ou plusieurs coups. battre .
DFGC: FRAPER , mod. frapper, donner un ou plusieurs coups à.
LG: não consta nesta acepção
Tradução: bater
DH: Bater 1 aplicar pancadas ou golpes em; golpear

52. FRIRE
PP: frit, fris, fricte, frictz
C ₁ : “Pour faire blanc manger a poisson de brochet, de perche ou daultre poisson au quel appartient blanc manger et faictes escailles, et frire a luyte ou au beurre.”, p. 5
C ₂ : “Pour faire salamine, soient pris brochtes, carpes et autre poisson qui y appartient, et le faictes escaler, et le frire (...)”, p. 6
C ₃ : “(...) et y mettes de loignon frit tranche asses gros (...)”, p. 7
C ₄ : “Pour faire une cretonnee a poys nouveaulx ou a feves nouvelles ou le grain apres ce qui y veult mettre; veau ou chevreau despece par pieces et poussins. Cest le grain qui appartient, et puis le frire a sain de lart ou aultre sain doulx (...)”, p. 8
C ₅ : “Pour faire cretonnee despaigne, prenes veau ou poulaille mys par pieces, et cuyses le grain, et frises au lart ou au sain doulx (...)”, p. 9
C ₆ : “(...) prenes des eufz, quilz soyent cuitz et quilz soyent durs, et les plumeres et fendres par le meillieu, et puis les frises avec sain (...)”, p. 9 “(...) prenes oeufz fris a luyte ou au beurre (...)”, p. 12
C ₇ : “(...) prenes escrevisses, et les cuyses; (...) vous les plumeres, et mettres les colz a part, et les frises , non pas trop fort (...)”, p. 11-12
C ₈ : “(...) et frises , loignon et du percil (...)”, p. 15
C ₉ : “(...) Et quant ilz seront cuitz, tranches les perdris, et les frises au bouillon que il appartient (...)”, p. 15
C ₁₀ : “(...) prenes poussins et veau, et les faictes boullir et frire (...)”, p. 16
C ₁₁ : “(...) le lendemain vous le [lait larde] trancheres par lesches, et quant il sera tranche, vous le frises en sain de lart on en sain doulx.”, p. 22
C ₁₂ : “(...) Pour cresse fricte prenes cresse (...)”, p. 23
C ₁₃ : “(...) et soient copees les langues [de beuf] et tetines [de vache] par menus morceaux come feves, et frises au lart (...)”, p. 29
C ₁₄ : “(...) et puis prenes sauge, mariolayne, poulieul, mente et toutes aultres bonnes herbes, et les haches bien menu, et les faictes frire au beurre (...)”, p. 31

C ₁₅ : “Beurre frais frit . Pour faire beurre frais a la paelle (...)”, p. 32
C ₁₆ : “(...) soient prises poulailles ou chapons rotis, et tailles par pieces, et apres fris a sain de lart ou doye (...)”, p. 34
C ₁₇ : “(...) et, quant ilz [pastes de lorais] seront fais, convient frire en paelle au sain. (...)”, p. 38
C ₁₈ : “Pastes de moelle. (...) et frit au sain. (...)”, p. 38
C ₁₉ : “(...) Soit fendu lart et frit que lesches (...)”, p. 49
C ₂₀ : “Cretonnee de poys nouveaulx, cuyses iusques au purer, puis les pures, et les frises en sain de lart (...)”, p. 53
C ₂₁ : “Cyve doistres, eschaudes et laves tres bien, pourboules et frises en huyle avec oygnons (...)”, p. 64
UTFC: frire
DPR: Frire 1 Faire cuire par immersion dans un corps gras bouillant, notamment dans l'huile. <i>Frire des beignets dans de l'huile.</i> — P. p. adj. <i>Poisson frit (friture). Œufs frits. Pommes de terre frites.</i> — Absolt <i>Poêle à frire. Pâte à frire</i> , utilisée pour les beignets. 2 Cuire dans la friture. <i>Mettre à frire, faire frire des pommes de terre dans une friteuse.</i>
DFGC: não consta nesta acepção
LG: Frir Cuire un aliment, ou terminer sa cuisson, par immersion dans un corps gras porté à haute température (...). Ce mode de cuisson, réalisé au dernier moment, s'applique surtout à de petites pièces crues ou cuites, soigneusement éponnées et séchées. L'aliment est souvent enrobé de farine, de mie de pain, de pâte à frire, de pâte à crêpes, de pâte à choux, etc., ce qui lui donne une belle croûte colorée.
Tradução: fritar
DH: Fritar 1 cozer na manteiga, azeite ou outra substância oleosa; frigir

53. GOUTER
PP: goustre
C ₁ : “(...) et le gouter de sel ainsi quil appartient.”, p. 8 “(...) et goutter de sel.”, p. 12 “(...) et goutes de sel ainsi quil appartient.”, p. 14 “(...) et goustes de sel ainsi quil appartient.”, p. 19 “(...) et du sel pour le gouster .”, p. 20 “(...) et gouttes de sel (...)”, p. 22 “(...) soit goust de sel raysonnablement (...)”, p. 33
V ₁ : [assaisonner]
V ₂ : [saisonner]
UTFC: goûter [sem o mesmo sentido do <i>Viandier</i>]
DPR: Goûter I 1 Percevoir, apprécier par le sens du goût la saveur de (un aliment, une

boisson). déguster, savourer.
DFGC: GOUSTER , mod. goûter, percevoir la saveur de.
LG: não consta nesta acepção
Tradução: temperar
DH: Temperar 1 pôr tempero em; condimentar Exs.: <i>t. uma salada</i> <i>essa cozinheira não sabe t.</i>

54. [HACHER]
PP: hache, hachee
C ₁ : “(...) et hacheres la chair le plus menu que vous pourres (...)”, p. 22
C ₂ : “(...) Pour farcir espale de mouton, soit les pale rostie en broche, et non pas fort cuyte, et la tires et ostes toutes les peaux par dessus, et haches le plus menu que faire se pourra avec du lart cuyt et ung foye de cochon, et du percil largement, ysoppe, pouliot et mariolaine crue; que tout soit hache avec les pale et huyt moyeux deufz a la farce (...)”, p. 25
C ₃ : “(...) prenes du foye de poulaille ou du lart, tout cuyt ensemble, percil, ysoppe et mariolaine crue (...); et, quant sera cuyt, pures que ny demoure point deaue, et haches bien menu (...)”, p. 26
C ₄ : “(...) Et puis prenes chair de poussins, foye de cochon ou de poulaille, du lart, percil largement ysoppe, poulieux et coq, et faictes tout cuire ensemble, et puis pures qui ny demeure point deaue; et apres, les haches le plus menu que vous pourres (...)”, p. 26
C ₅ : “(...) et prenes les mulectes et les foyes de poisson, et les haches par menus morceaux comme dez (...)”, p. 29-30
C ₆ : “(...) et puis prenes sauge, mariolayne, poulieul, mente et toutes aultres bonnes herbes, et les haches bien menu, et les faictes frire au beurre, et les oeufz, et les mettes sur ung ays et haches bien menu (...)”, p. 31
C ₇ : “(...) prenes de la fesse de veau ou de beuf, et haches bien menu (...)”, p. 34
C ₈ : “(...) soit mis de loignon bien menu hache (...)”, p. 34
C ₉ : “(...) et gresse hachee par dessus (...)”, p. 35
UTFC: hacher
DPR: Hacher 1 Réduire, couper en menus morceaux avec un instrument tranchant. <i>Hacher du persil, des oignons.</i>
DFGC: HACHIER , mod. hacher, couper en morceaux avec une hache, un couperet, etc.
LG: Hacher Réduire un aliment en très menus fragments, à l’aide d’un couteau ou d’un hachoir, pour obtenir un apprêt plus ou moins fin, voire pâteux (pour farces, mousses, etc.), ou pour réaliser un décor (jaunes et blancs d’oeuf dur; gelée).
Tradução: picar
DH: Picar 5 reduzir a pequenos pedaços Ex.: <i>p. cebolas para preparar o molho</i>

55. HALLER
PP: hale, halle, halles, halees, hallees
C ₁ : “(...) et mettes halles du pain et, quant il sera halle (...)”, p. 7 “(…) halles une tostee de pain (...)”, p. 43 “(…) et des tostees de pain hallees dessoubz le rost (...)”, p. 46
C ₂ : “(...) Pour faire cyve de lievre, soit prins ung lievre, veau ou porc hale en la broche ou sur le gril (...)”, p. 11
C ₃ : “Pour faire chaudumer, prenes anguilles, brochet halle sur le gril (...)”, p. 12
C ₄ : “Pour semee, mettes des connins haller en la broche ou sur le gril (...)”, p. 13
C ₅ : “Pour gibelet doyseau de riviere, fault haller des oyseaulx en la broche ou sur le gril (...)”, p. 13
C ₆ : “(...) Pour faire oyes a la trayson mettes les oyes haller en la broche, et, quant elles seront halees (...)”, p. 19
V ₁ : bruler
V ₂ : estuver
V ₃ : rostir
UTFC: hâler
DPR: Hâler 2 Mod. Rendre (la peau, le teint) plus ou moins brun ou rougeâtre, en parlant de l'air et du soleil. bronzer, brunir; hâlé.
DFGC: HALER , brunir, en parlant du teint.
LG: não consta
Tradução: assar (carnes); tostar, torrar (pão)
DH: Assar 1 preparar o alimento ao calor do fogo ou do forno; tostar(-se), crestar(-se) Tostar 1 queimar(-se) ligeira ou superficialmente; crestar(-se), torrar(-se) Exs.: <i>t. carne ao fogo</i> <i>o bolo tostou</i> 2 dar ou adquirir cor escura Torrar 2 queimar levemente; tostar, torrificar Ex.: <i>t. carne, pão, café etc.</i>

56. IAUNIR
PP: não consta
C ₁ : “(...) et puis prenes des plus belles amandes et les fendes par la moytie, et chescune moitie fendes en troys parties du long, et en iaunisses la moytie en saffran (...)”, p. 31
UTFC: jaunir

DPR: Jaunir I Rendre jaune, colorer de jaune. II Devenir jaune, prendre une teinte jaune.
DFGC: JAUNIR , devenir jaune. – A., rendre de couleur jaune.
LG: não consta
Tradução: tingir de amarelo
DH: Amarelar 1 dar ou tomar a cor amarela ou amarelada; amarelecer

57. [LARDER]
PP: larde, lardes, lardee
<p>C₁: “Pour boullir larde a connin ou a poulailles, despeces par pieces, et les lardes chescun ung lardon ou deux (...)”, p. 14 “Pastes de serf Soit bouly et larde, et apres mis en paste (...)”, p. 37 “Bouly larde Bouly larde, prenes vostre venoison et la lardes, et mettes cuire du mastic seulement et du safran puis venoison de serf fresche pourboullye et lardee au long par dessus la chair, puis cuyses en eaue et sel, et du grain foison; mangée en paste pourboullye, et lardee, a pouldre fine.”, p. 52 “Veau rosty soit pourboully et larde (...)”, p. 56 “Oyes plumees a sec, refaictes en eaue chaude, rotisses sans lardes (...)”, p. 56 “Poules rosties. Lardes et manges a la cameline (...)”, p. 56 “Menus oiseaulx plumes a secq, refaictes en eaue, lardes, rostisses, manges au sel (...)”, p. 57</p> <p>C₂: “(...) Pour faire faisans et paons armes, lardes tous prest a mettre en la broche, et, quant ilz seront a demy cuitz, lardes de clou de girofle (...)”, p. 28 “(...) mettes trois moyeux doeufz lardes de clou de girofle (...)”, p. 32 “(...) moyeux deufz cuitz lardes de clou de girofle (...)”, p. 36 “(...) Prenes le gigot et le lardes bien de clou de girofle (...)”, p. 39</p> <p>C₃: “(...) quant le rost sera tyre hors de la broche, mettes les en platz, les lardes de la sinamome (...)”, p. 28</p>
UTFC: larder
<p>DPR: Larder 1 Piquer (une pièce de viande) de lardons introduits dans l'épaisseur du morceau. entrelander. <i>Larder du bœuf à braiser avec une lardoire.</i></p> <p>DFG: LARDER, brûler, flamber.</p> <p>Obs.: a definição do verbo não se enquadra no uso do <i>Viandier</i>, mas: Lardé, s. m., rôti piqué de lard. Larderie, s. f., art de piquer les viandes.</p> <p>DFGC: LARDER, mettre des lardons dans la viande.</p>

– Frotter de lard.
LG: Larder et entrelarder Ajouter du lard à une pièce de viande ou à certains poissons pour leur donner du moelleux. Larder consiste à enfoncer de place en place, à l’aide d’une lardoire, des bâtonnets plus ou moins gros de lard gras ou maigre, éventuellement salés, poivrés, saupoudrés de persil haché ou marinés dans un cognac, dans une pièce de boucherie. (...) Entrelarder consiste à recouvrir de minces bardes de lard de tranches de viande appelées à cuire ensemble. Ainsi, les chairs maigres alternent avec le gras.
<i>Dicionário de termos de gastronomia francês/português</i> (H. Helene): Larder : introduzir gordura, toucinho ou outro alimento dentro de carnes e peixes.
Tradução: lardear
DH: Lardear 1 Rubrica: culinária. enfiar pedaços de toucinho em (peça de carne, p.ex.) Ex.: <i>l. um lagarto, um lombo</i> 3 Derivação: sentido figurado. perforar em alguns pontos; crivar 4 Derivação: sentido figurado. pôr (algo) de permeio em; entremear, intercalar

58. LAVER
PP: lave
C ₁ : “(...) Pour faire orge monde, cest a dire orge batu et espeaultre en ung mortier: et apres qui sera bien nectoie, soit lave et boulu treffort (...)”, p. 33-34 C ₂ : “(...) et poussins par moytiers, et bien nectoies, et laves (...)”, p. 18 C ₃ : “(...) prenes du ris, et laves (...)”, p. 19 C ₄ : “(...) prenes le blanc des pourreaulx et les mainces bien menu, et les laves (...)”, p. 49 C ₅ : “Pour faire pommes de choux, ostes les premieres fueilles de dessus, et despees par quatre quartiers et laves (...)”, p. 50 C ₆ : “Cyve de lievre. Doit estre noir et soit fait pareillement: mais ne fault point laver la chair.”, p. 55
UTFC: laver
DPR: Laver I 1 Nettoyer avec un liquide, notamment avec de l’eau. DFGC: LAVER , nettoyer avec de l’eau ou quelque autre liquide. LG: Laver Éliminer les impuretés des aliments (sable, terre, insectes, etc.) en les plongeant dans de l’eau froide, éventuellement additionnée d’un peu de vinaigre. (...)
Tradução: lavar
DH: Lavar 1 limpar (algo) por ação de um líquido (esp. água), produto detergente, antisséptico etc.; eliminar as impurezas de (produto, material), submetendo-o a banhos

59. LIER
PP: lye
C ₁ : “(...) et avoir moyeulx deufz aliez , et, quant il sera lye , (...)”, p. 8
C ₂ : “(...) et, quant le lait bouldra, vous le lieres comme une lieure deufz. (...) et, quant vostre potaige sera prest et lye (...)”, p. 9
C ₃ : “(...) et le coules avec moyeulx doeufz et entregectes pain trempe ensemble, pour lier , avec le bouillon de beuf, et les espices, gingembre batu et ung peu de menues espices, assembles de vert ius. (...)”, p. 10
C ₄ : “(...) et prenes du ris batu en pouldre et le defaictes deaue rose, pour ce que, quant vostre potage sera sur le feu et il buodra, le liez (...)”, p. 16-17
C ₅ : “(...) et apres tronconneres, et osteres larestes de languille, et lieres tout entour (...)”, p. 20-21
C ₆ : “Pour faire lait larde, prenes du lait et (...) des eufz (...), et prenes du lart gras (...) et le iectez avec les eufz et avec le lay tout ensemble (...); quant vous aurez mys tout ensemble et il sera boulu, vous le mettes en nappe ou en touaille, et le lieres (...)”, p. 22
C ₇ : “(...) et prenes des foyes de poulailles, mettes tremper en bouillon de beuf, et ung peu de pain pour lyes (...)”, p. 23
C ₈ : “(...) et prenes moyeulx doeufz entreiectes, coules par lestamine ou tres bien batus, et en lyes le bouillon, et mettes du vert ius au lier (...)”, p. 23
C ₉ : “(...) et, pour la lyer , cameline et du sel par raison.”, p. 34
C ₁₀ : “(...) prenes pain blanc, deffaictes de bouillon de beuf, et coules / mettes bouillir en vostre viande; affinez gingembre, canelle, deffaictes de vert ius; mettes bouillir ensemble, et ne soit pas trop lyant .”, p. 54
C ₁₁ : “(...) et y mettes moyeux doeufz bien batus; et soit bien liant .”, p. 54
C ₁₂ : “(...) Gelee de poisson qui porte lymon de cher. (...) mettes et lies en ung blanc drapel (...)”, p. 61
UTFC: lier
DPR: Lier I 3 Joindre à l'aide d'une substance ou d'un ingrédient qui opère la réunion ou le mélange. — Cuis. <i>Lier une sauce</i> , l'épaissir.
DFG: não consta nesta acepção
LG: Lier Donner une consistance supplémentaire à un mets en fin de préparation. Selon l'apprêt, les techniques et les ingrédients varient. Un potage, selon qu'il est crème ou velouté, sera lié à la crème épaisse ou aux jaunes d'oeufs et à la crème; une sauce, selon qu'elle est blanche ou brune, sera liée au roux blanc ou brun.
Tradução: ligar, dar liga, engrossar
DH: Ligar 3 aglutinar (substâncias) por meio de um ligante Ex.: <i>a maisena servirá para l. o molho</i> Engrossar 1 tornar(-se) grosso ou mais grosso; espessar(-se) Exs.: <i>e. o mingau</i> <i>quanto mais tempo no fogo, mais engrossa(-se) o molho</i>

60. [MAINCER]
PP: maince, mainces, maincees, mainsse
C ₁ : “(...) et mettes de loignon mainsse menu tout creu (...)”, p. 7
C ₂ : “(...) et osteres larestes de languille, et lieres tout entour; quant elles seront maincees (...)”, p. 20-21
C ₃ : “(...) et mesles ung bien peu de fromage (...) et le mainces le plus menu que vous pourres (...)”, p. 22
C ₄ : “(...) et de loignon bien menu maince (...)”, p. 34
C ₅ : “Pour faire pourreaux, prenes le blanc des pourreaux et les mainces bien menu (...)”, p. 49
UTFC: émincer
DPR: Émincer Cuis. Couper en tranches minces. <i>Émincer du lard, un oignon.</i>
DFGC: EMINCER , couper en tranches minces.
LG: Émincer Couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d'égale épaisseur, des légumes, des fruits ou de la viande. (...)
Tradução: cortar em fatias finas

61. [MANGER]
PP: mange, mangée
C ₁ : “(...) manges aux aulx blans ou ranardis au vert ius (...)”, p. 51
C ₂ : “(...) mangée en paste pourboulie (...)”, p. 52
C ₃ : “Chevreau saulvage. Appareille et mange come serf frays.”, p. 52
C ₄ : “Toute venoison fresche qui nest point bacinee se mangue a la cameline.”, p. 56-57
C ₅ : “Paon. Aussi comme signe; menges au sel menu.”, p. 57
UTFC: manger
DPR: Manger 3 Absolt Absorber des aliments, souvent au cours d'un repas.
DFGC: MANGIER , mod. manger, prendre de la nourriture.
LG: não consta
Tradução: comer
DH: Comer 1 ingerir (alimento sólido) Exs.: <i>adora c. carne</i> <i>as crianças comem bem</i>

62. [MESLER]
PP: mesle
C ₁ : “(...) et mesles ung bien peu de fromage (...)”, p. 22
C ₂ : “(...) Prenes moelle, sans aultre chose, avec espices et sucre mesle ensemble (...)”, p. 38
C ₃ : “(...) et parmy le fromage, soit destrampe oeufz largement, et mesle tout ensemble (...)”, p. 40
V ₁ : assembler
V ₂ : [entreiecter]
V ₃ : [mestionner]
UTFC: mêler
DPR: Mêler I 1 (Rare en emploi concret) Unir, mettre ensemble (plusieurs choses différentes) de manière à former un tout.
DFG: MESLER , mélanger.
LG: não consta
Tradução: misturar
DH: Misturar 1 juntar(-se) (coisas diferentes) de modo que as unidades ou partículas de uma se interponham entre as unidades das outras; amalgamar, mesclar Exs.: <i>m. água e vinho</i> <i>m. açúcar com (ou a) claras em neve</i> <i>água e azeite não se misturam</i>

63. [MISTIONNER]
PP: mistionnes
C ₁ : “(...) des oeufz, les moyeux mestionnes parmy (...)”, p. 40
V ₁ : assembler
V ₂ : [entreiecter]
V ₃ : [mesler]
UTFC: não há
DPR: não consta
DFG: MISTIONNER , <i>mest.</i> , <i>mixt.</i> , mélanger, mêler.
LG: não consta
Tradução: cortar em fatias finas
DH: Misturar 1 juntar(-se) (coisas diferentes) de modo que as unidades ou partículas de

uma se interponham entre as unidades das outras; amalgamar, mesclar
 Exs.: *m. água e vinho*
m. açúcar com (ou a) claras em neve
água e azeite não se misturam

64. [MONDER]

PP: monde

C₁: “(...) Orge **monde**

Pour faire orge **monde** (...)”, p. 40

C₂: “(...) Et se voules faire orge **monde** entier, sans broyer (...)”, p. 40

V₁: [fraisier]

UTFC: monder

DPR: **Monder** Agric., techn. Nettoyer en séparant des impuretés (corps étrangers, pellicules, pépins). **décortiquer, émonder**. *Monder de l'orge, des raisins secs.* — *Orge mondé*, débarrassé de sa pellicule.

DFGC: **MONDER**, nettoyer (une substance) en enlevant les enveloppes, pelicules, etc.

LG: **Monder** Retirer la peau d'un fruit (amande, pêche, pistache, tomate) que l'on a d'abord mis dans une passoire et plongé quelques secondes dans de l'eau en ébullition. (...)

Tradução: debulhar

DH: **Debulhar 1** tirar ou separar os grãos, os bagos ou as sementes de (cereal, fruta, legume); esbagoar

2 retirar a casca de (cereal, fruta, legume)

65. [NECTOYER]

PP: nectoie, nectoies, nectoyes

C₁: “(...) prenes les anguilles escaudees, **nectoiez** et tronconnes (...)”, p. 15

C₂: “(...) prenes cochons par pieces, et poussins par moytiers, et bien **nectoyes** (...)”, p. 18

C₃: “(...) soit prise une teste de veau et les piez, qui soient eschaules et tres bien plumes et **nectoies** (...)”, p. 27

C₄: “Pour faire orge monde, cest a dire orge batu et espeaultre en ung mortier: et apres qui sera bien **nectoie** (...)”, p. 33-34

C₅: “Pour faire fromage de teste de sanglier, prenes la teste, quant elle se tire en ruyt, et la fendes et **nectoyes** (...)”, p. 33-34

C₆: “(...) Despeces par pieces, et mises figues, et raisins bien **nectoyes** (...)”, p. 42

UTFC: nettoyer

DPR: **Nettoyer 1** Rendre net, propre, en débarrassant de tout ce qui ternit ou salit.

DFGC: NETTOYER , rendre net, débarrasser de ce qui est sale.
LG: não consta
Tradução: limpar
DH: Limpar 1 tornar(-se) limpo, retirando sujeiras, impurezas, manchas etc.

66. [NOYRCIR]
PP: não consta
C ₁ : “Pour faire iance (...), et ne le boullisses point en paelle de fer, car elle se noyrciroit .”, p. 44
UTFC: noircir
DPR: Noircir III SE NOIRCIR 1 (1549) Rare Devenir noir.
DFG: NERCIR , mod. noircir, devenir noir. – Devenir sombre.
LG: não consta
Tradução: escurecer
DH: Escurecer 5 tornar(-se) gradativamente escuro; enegrecer(-se)

67. PASSER
PP: passe, passees
C ₁ : “(...) prenes du pain et le hales, et le mettes tremper en bouillon de beuf, et tremper de foyes avec le pain pour passer ; et, quant sera passe , vous mettres tout ensemble dedens le pot (...)”, p. 11
C ₂ : “(...) et puis prenes une chopine deaue rose et une chopine de vin aigre, et mettes dessoubz le rost, et assembles toutes les especes ensemble, et passes par lestamine (...)”, p. 28
C ₃ : “(...) et pour y faire la saulce, soit bien brule du pain noir, et apres soit trampe en vert ius et vin aigre et passe par une estamine (...)”, p. 35
C ₄ : “(...) Soient broyes amandes, et non gueres passees (...)”, p. 43
C ₅ : “(...) et passes et repasses par lestamine (...)”, p. 44
V ₁ : couler
UTFC: passer
DPR: Passer III 4 Faire traverser un filtre, un tamis à (cribler , filtrer , tamiser). <i>Passer un bouillon, une sauce. Passer le café.</i>

DFG: não consta nesta acepção
LG: Passer Mettre dans un chinois ou une étamine, pour les filtrer, un bouillon, une sauce, une crème fine, un sirop ou une gelée qui demandent à être très lisses. (...) Passer à l'étamine Mettre la sauce, le coulis ou la gelée au centre de l'étamine et tordre celle-ci au-dessus d'un récipient en la tenant par ses extrémités.
Tradução: coar, peneirar, passar
DH: Coar 1 fazer passar por filtro; filtrar Ex.: <i>c. o leite, o café</i> 2 peneirar, joeirar (farinha) Peneirar 1 fazer passar pela peneira Ex.: <i>peneirou a farinha antes de preparar o bolo</i> 2 deixar passar como peneira; coar, filtrar Ex.: <i>peneirou o leite para retirar a nata</i> Passar 34.2 coar através de peneira, filtro etc. Exs.: <i>p. a farinha</i> <i>p. o café</i>

68. [PELLER]
PP: pellees
C ₁ : “Pour congordes, peles les et deccopes par rouelles (...)”, p. 50
C ₂ : “(...) chataignes cuites pellees (...)”, p. 58
C ₃ : “(...) et, se cest poisson, si le pelles (...)”, p. 61
V ₁ : [plumer]
UTFC: peler
DPR: Peler 1 Vx ou techn. Dépouiller (une peau) de son poil, (un arbre, une branche) de son écorce. Cour. Dépouiller (un fruit) de sa peau. <i>Peler un fruit, des oignons. <u>éplucher</u>.</i>
DFG: PELER , <i>peller, poller</i> , dépouiller de la peau, de l'écorce.
LG: Peler Éliminer la couche superficielle d'un aliment. (...) Peler un ingrédient préalablement ébouillanté ou passé dans de l'huile chaude, c'est le “monder”.
Tradução: pelar, descascar
DH: Pelar 2 fazer ficar ou ficar sem a pele ou a casca Ex.: <i>p. legumes</i> Descascar 1 perder ou fazer perder a casca ou qualquer outro revestimento, que envolva algum objeto etc.; descorticar Ex.: <i>d. as laranjas, os camarões</i> 1.1 despojar(-se) da casca ou de qualquer invólucro duro e resistente, como o de crustáceos, moluscos, répteis etc. 3 tirar ou perder o revestimento, a parte ou camada externa

Ex.: d. um queijo

69. [PLUMER]
PP: plumes, plumee, plumees
C ₁ : “(...) plumes des amandes (...)”, p. 5 “(...) prenes des amandes plumees (...)”, p. 16
C ₂ : “(...) prenes des eufz quilz soyent cuitz et quilz soyent durs, et les plumeres (...)”, p. 9
C ₃ : “Pour grave descrevisses , prenes escrevisses et les cuyses; et, quant seront cuytes et salees ainsi quil appartient, vous les plumeres (...)”, p. 11
C ₄ : “(...) prenes des oignons plumes (...)”, p. 24
C ₅ : “Pour faire esturgon de chair, soit prise une teste de veau et les piez, qui soient eschaudes et tres plumes (...)”, p. 27
C ₆ : “Pour faire daultre coulis a poysson, prenes une perche et la faictes cuyre en eaue; quant elle sera cuyte, soit plumee (...)”, p. 33
C ₇ : “Oyes plumees a sec (...)”, p. 56
C ₈ : “Menus oiseaulx plumes a secq (...)”, p. 57
C ₉ : “Sigoygnes. Plumes a sec les piez et la teste (...)”, p. 57
C ₁₀ : “Faisans plumes a sec (...)”, p. 57
C ₁₁ : “Canars de riviere, plumes a sec (...)”, p. 57
C ₁₂ : “Poulaille farcie. Coppes leurs gavions , plumez tres bien (...)”, p. 58
V ₁ : [escailler]
V ₂ : [peller]
UTFC: plumer
DPR: Plumer I 1 Dépouiller (un oiseau) de ses plumes en les arrachant; spécialt quand il est tué, pour le faire cuire. 3 Par anal., région. Éplucher. « <i>J'ai encore à plumer mes asperges</i> » (Proust).
DFG: PLUMER , enlever l'écorce, arracher.
LG: Plumer Arracher les plumes d'une volaille ou d'un gibier à plume.
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Plumez, plumer : peler, éplucher.
Tradução: pelar, descascar, depenar
DH: Pelar 2 fazer ficar ou ficar sem a pele ou a casca Ex.: p. legumes Descascar 1 perder ou fazer perder a casca ou qualquer outro revestimento, que envolva algum objeto etc.; descorticar Ex.: d. as laranjas, os camarões 1.1 despojar(-se) da casca ou de qualquer invólucro duro e resistente, como o de crustáceos, moluscos, répteis etc. 3 tirar ou perder o revestimento, a parte ou camada externa Ex.: d. um queijo

70. [POUDRER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) poudre sur voz escuelles pouldre de fleur de canelle et mastic (...)”, p. 62
UTFC: poudrer
DPR: Poudrer 1 Couvrir légèrement de poudre. <u>saupoudrer.</u>
DFG: não consta nesta acepção
LG: Poudrer Parsemer la surface d’une préparation ou d’un mets avec une substance poudreuse (sel, sucre semoule, sucre glace ou farine) ou un élément pilé, haché, ciselé ou râpé. On poudre également de farine les moules à pâtisserie ou le plain de travail.
Tradução: polvilhar
DH: Polvilhar 3 salpicar (alguma substância em pó) sobre Ex.: <i>p. o doce (com canela)</i>

71. POURBOULIR
PP: pourboully, pourbouly, pourboulis, pourboullye, pourboulye, bourboulye
C ₁ : “Venoison de sangler, pour mettre en soupes ou potaige, vous le mettres ainsi pourboullir (...)”, p. 15
C ₂ : “(...) Bousac de lievre qui sera refait pourboully (...)”, p. 19
C ₃ : “(...) Soit le chevreau pourbouly (...)”, p. 37
C ₄ : “Prenes des filetz de sangler, et les pourboulles (...)”, p. 37
C ₅ : “(...) Loison soit despece, et prenes, a la saison, des feves nouvelles et les pourboules . (...)”, p. 37
C ₆ : “(...) et soit la moelle pourboulye (...)”, p. 38
C ₇ : “(...) et metes [pourreaux] pourboullir ; et quant seront pourboulis (...)”, p. 49
C ₈ : “(...) venoison de serf fresche pourboullye (...)”, p. 52
C ₉ : “(...) Pour faire poiree, soit bourboulye en eaue boullant (...)”, p. 49
V ₁ : boullir
V ₂ : refaire
UTFC: não há
DPR: não consta
DFG: POURBOUILLIR , <i>-bouillyr, -boullir</i> , bouillir.
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Pourboullir : précuisson à l’eau; parboullir réfère à une cuisson à l’eau plus ou moins prolongée qui a pour but

d'attendrir ou tout simplement de cuire un aliment avant l'opération finale de cuisiner..
Tradução: ferver, aferventar
DH: Ferver 1 produzir ebulição (em) ou entrar em estado de ebulição (falando de líquidos) Ex.: resolveu f. o leite, a água está fervendo 2 cozer, cozinhar (alimento) em líquido fervente Ex.: ferveu os legumes, antes de servi-los Aferventar 1 causar ou fazer fervura 2 pôr (algo) para rápida fervura; entrecozer Ex.: <i>a. legumes para a salada</i>

72. PRESSER
PP: presse
C ₁ : “(...) vous le mettres en nappe ou en touaille, et le lieres, et le mettres en presse le plus que vous pourres, et quant il sera presse une nuyt entiere (...)”, p. 22 C ₂ : “(...) prenes la peau et remettes la chair dedens, et mettes une piece de toylle dedens come ung couvrechief, et mettes presse entre deux asses, et des pierres dessus pour bien presser (...)”, p. 25 C ₃ : “(...) mettes avec la chair, et prenes la peau du poisson et en couvres toute la cher et la mettes dedens une estamine, et la presser en ung mortier (...)”, p. 27 C ₄ : “(...) Pour faire esturgon de chair, soit prise une teste de veau et les piez (...), soit levee la peau de la teste et des piedz de veau, et gouttes de sel, et puis soit prins la char de veau trenchee par lesches, renvelopee en la peau de la teste de veau, et puis soit presse lesturgon (...)”, p. 27
UTFC: presser
DPR: Presser I A (Concret) 1 Serrer de manière à extraire un liquide. exprimer . DFGC: PRESSER , serrer en appuyant fortement; partic., soumettre à l'action d'une presse, d'un pressoir. LG: não consta
Tradução: prensar
DH: Prensar 2 apertar muito; achatar, espremer, premer

73. PURER
PP: não consta
C ₁ : “(...) et puis ayes pure moutarde, canelle, gingembre, menues espices come cloux, et graine, et sucre raysonnablement (...)”, p. 12 C ₂ : “(...) Et prenes du pain (...), et le mettes tramper dedens le boullon que aures pure du poisson (...)”, p. 19

C ₃ : “(...) et le pures qui ny ait point deaue (...)”, p. 22
C ₄ : “(...) et mesles le grain en eaue qui soit bouyllant, et ne lui laysses gueres, et pures leaue (...)”, p. 45
C ₅ : “Pour faire poiree, soit bourboullye en eaue boullant et puis la mettes sur ung ays, et haches menu, et pures fort entre voz mains (...)”, p. 49
C ₆ : “Pour faire feves fraisees (...) et les mettes boullir en eaue de riviere ou de fontaine; et quant seront a demy cuytes, pures les (...)”, p. 49
C ₇ : “Cretonnee de poys nouveaulx, cuyses iusques au purer , puis les pures (...)”, p. 53
V ₁ : [espreindre]
UTFC: não há
DPR: não consta
DFG: PURER , presser des fruits, des légumes, pour en exprimer la pulpe, de l’oseille ou des épinards cuits, pour en exprimer l’eau; égoutter, couler.
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Purer, purés : passer par une étamine ou par un tamis.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Purer : to puree, mash; to strain, drain (of liquid).
Tradução: escorrer, espremer, amassar
DH: Escorrer 1 fazer correr (qualquer líquido) Ex.: <i>escorreu a água do vasilhame</i> 2 retirar de (algo) o líquido que continha, fazendo-o correr em fios ou gota a gota Ex.: <i>escorreu a salada</i> Espremer 1 comprimir, apertar para extrair suco ou líquido; premer

74. RASSEOIR
PP: rappe, rappee
C ₁ : “(...) prenes froment espeaultre (...), et puis le faictes cuyre en ung pot longuement, et le laisses rasseoir (...)”, p. 60
C ₂ : “(...) Mettes cuyre vostre grain en vin, vert ius, vin aigre (...) et lescumes tousiours, et apres, aussi tost quil sera temps de le dresser, quant il sera cuyt, si prenes vostre boullon en ung vaisseau de boys tant quil soit rassis (...)”, p. 61
UTFC: rasseoir
DPR: Rasseoir I 3 Techn. Se reposer et s’épurer (liquide). <i>Laisser (se) rasseoir un vin après un transport.</i>
DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Rassuir : to settle (sediment from a liquid).
<i>Le Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi)</i> : Rasseoir B. – Empl. factitif ou

<i>pronom., vieilli. 1.</i> [Le suj. désigne un liquide] Se reposer en laissant déposer des impuretés. Synon. usuel (<i>se</i>) <i>décanter</i> .
Tradução: descansar
DH: não consta nesta acepção

75. [REBOULIR]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et reboules vostre bouillon (...)”, p. 61
UTFC: rebouillir
DPR: não consta
DFGC: REBOUILLIR , bouillir de nouveau. – A., faire bouillir de nouveau.
LG: não consta
<i>Le Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi)</i> : Rebouillir Bouillir à nouveau.
Tradução: ferver novamente
DH: Ferver 1 produzir ebulição (em) ou entrar em estado de ebulição (falando de líquidos) Ex.: resolveu f. o leite, a água está fervendo 2 cozer, cozinhar (alimento) em líquido fervente Ex.: ferveu os legumes, antes de servi-los

76. REFAIRE
PP: refait, refaictes
C ₁ : “Pour faire blanc brouet dalemaigne, prenes veau ou poulaille, et reffaire , et puis despeces par pieces, et mettes souffrire a beau bouillon de beuf (...)”, p. 6
C ₂ : “Pour faire brouet georget, prenes veau, poulaille ou connin, despeces par pieces et mettes refaire ; et quant sera refait , mettes la souffrire en ung peu de sain de lart, du bouillon de beuf, (...), et mettes souffrire avec le grain (...)”, p. 6-7
C ₃ : “Oyes plumées a sec, refaictes en eaue chaude (...)”, p. 56
C ₄ : “(...) puis quant seront refaictes , boutes les en ung pot et les souffrises (...)”, p. 60
V ₁ : bouillir
V ₂ : pourbouillir
UTFC: não há nesta acepção
DPR: não consta nesta acepção

DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta nesta acepção
<i>Le Viandier d'après l'édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Refaire : faire raffermir les chairs d'une volaille ou d'une viande, généralement en la plongeant quelques instants dans de l'eau bouillante.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Reffaire : to plump (a foodstuff), make plump by parboiling.
Tradução: aferventar
DH: Aferventar 2 pôr (algo) para rápida fervura; entrecozer Ex.: <i>a. legumes para a salada</i>

77. REFROIDIR

PP: não consta
C ₁ : "Pour arbaleste de poisson, de tripes de brochetz et tripes de carpes cuytes, et puis laissez refroidir (...)", p. 20
C ₂ : "(...) et boulu vostre boullon, mettes sur le grain et le mettes refroidir en la canelle ou ailleurs.", p. 20
C ₃ : "(...) et quant sera boullu, mettes le en vaisseau de terre ou de bois pour refroidir (...)", p. 21
C ₄ : "(...) et puis mis cuire au four comme dit est; et quant sera cuyte, soit tiree, et ainsi refroidir (...)", p. 41
UTFC: refroidir
DPR: Refroidir I 1 Rendre plus froid ou moins chaud; faire baisser la température de (qqch.).
DFGC: REFROIDIR , mod. refroidir. Rendre plus froid.
LG: Refroidir Abaisser rapidement la température d'une préparation à consommer froide, la plupart du temps en la plaçant dans la partie la plus froide du réfrigérateur. (...)
Tradução: esfriar
DH: Esfriar 1 tornar(-se) frio; fazer diminuir a temperatura Exs.: <i>o ar gelado esfriou a sopa</i> <i>a comida esfriou</i>

78. REMUER

PP: não consta
C ₁ : "(...) et le mettes boullir en ung pot, et gardes bien a la remuer quil narde. (...)", p. 60
V ₁ : [demener]

UTFC: remuer
DPR: Remuer I 2 Déplacer dans ses parties, ses éléments. <i>Remuer pour mélanger, donner une consistance uniforme. battre, 1. brasser, malaxer, pétrir. Remuer son café pour faire fondre le sucre. Remuer une vinaigrette. Remuer la salade.</i>
DFG: não consta nesta acepção
LG: Remuer Mélanger, avec une spatule ou un fouet, une préparation, lors de sa confection ou de sa cuisson, pour que les éléments ne s'agglutinent pas, ne forme pas des grumeaux, n'attachent pas au récipient, etc. (...)
Tradução: mexer

79. [REPASSER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et passes et repasses par lestamine (...)”, p. 44
UTFC: repasser
DPR: Repasser I 3 Faire passer de nouveau (qqch.).
DFG: Repasser , faire passer de nouveau (qqu'un ou qqchose).
LG: não consta
Tradução: repassar (passar por um filtro)
DH: Coar 1 fazer passar por filtro; filtrar Ex.: <i>c. o leite, o café</i> 2 peneirar, joeirar (farinha) Passar 34.2 coar através de peneira, filtro etc. Exs.: <i>p. a farinha</i> <i>p. o café</i>

80. ROSTIR
PP: rosty, rotis, rostis, rostie, rosties, rousties
C ₁ : “Pour la trimolecte de perdris, prenes perdris, et les mettes roustir , et, quant seront rousties , les souffrises en ung pot a sayn de lart, et bouillon de beuf (...)”, p. 12-13
C ₂ : “Pour farcir espaulle de mouton, soit lespaule rostie en broche (...)”, p. 25
C ₃ : “Pour fraze de poisson, prenes les testes des broches, et les routisses sur le gril (...)”, p. 29
C ₄ : “Oeufz rostis en la broche Pour faire rostir des oeufz en la broche farcis (...)”, p. 31

C ₅ : “Pour galimafrée, soient prises poulailles ou chapons rotis (...)”, p. 34
C ₆ : “Porc rosty au vert ius (...)”, p. 55
C ₇ : “Oyes plumées a sec, refaites en eaue chaude, rotisses sans lardes (...)”, p. 56
C ₈ : “Poules rosties . (...)”, p. 56
C ₉ : “Menus oiseaulx plumes a secq, refaites en eaue, lardes, rostisses , manges au sel (...)”, p. 57
C ₁₀ : “Item pour la dorer, prenes moyeulx doeufz, broyes saffran, coules sur vostre poulaille au long deux ou foyer, et garder quelle narde en rostissant .”, p. 58
V ₁ : estuver
V ₂ : haller
UTFC: rôtir
DPR: Rôtir 1 Vx ou cuis. Griller. <i>Rôtir du pain.</i> — Mod. et cour. Faire cuire (de la viande) à feu vif, à la broche, sur le gril ou au four, sans sauce. <i>Rôtir un poulet, une pièce de bœuf (1. rôti).</i>
DFGC: ROSTIR , mod. rôtir, faire cuire à un feu vif (de la viande, de la volaille) à la broche, au four, etc.
LG: Rôtir Cuire une viande de boucherie, une volaille, un gibier, voire un poisson, avec une certaine quantité de corps gras, en l’exposant directement à la chaleur d’un feu nu, dans une cheminée et à la broche, ou à la chaleur rayonnante d’un four ou d’une rôtissoire. (...)
Tradução: assar
DH: Assar 1 preparar o alimento ao calor do fogo ou do forno; tostar(-se), crestar(-se)

81. [ROUSSYR]
PP: não consta
C ₁ : “Cive de veau roussy Cyve de veau roussy tout cuyt en la broche et sur le gril sans le laisser cuyre, frisez en sain de lart avecques oignons; puis prenes pain roussy destrampe en vin et de puree de poix. (...)”, p. 60
V ₁ : dorer
UTFC: roussir
DPR: Roussir 1 Rendre roux, spécialt en brûlant légèrement. 2 Devenir roux. <i>Faire roussir des oignons hachés dans le beurre.</i>
DFGC: ROUSSIR , rendre rox, devenir roux.
LG: não consta

Tradução: dourar ⁶²
DH: Dourar 7 Rubrica: culinária. deixar fritar em panela ou assar no forno até que tome cor acobreada Ex.: <i>d. o frango no ponto certo</i>

82. [ROYDIR]
PP: não consta
C ₁ : “(...) car il convient mettre en eaue boullant, et non pas gueres, affin qui se roydisse (...)”, p. 27
UTFC: raidir
DPR: Raidir 1 □ Faire devenir raide ou tendu, priver de souplesse. durcir .
DFG: não consta nesta acepção
LG: Raidir Débuter la cuisson d’une viande, d’une volaille ou d’un gibier dans un plat à sauter avec un corps gras, à feu modéré, pour raffermir les chairs sans les faire colorer. La cuisson se poursuit généralement en sauce blanche.
<i>Dicionário de termos de gastronomia francês/português</i> (H. Helene): Raidir : enrijecer. Início de cocção em calor muito forte.
Tradução: enrijecer
DH: Enrijecer tornar(-se) rijo, forte (física e moralmente); endurecer(-se), enrijar(-se)

83. [SAISONNER]
PP: não consta
C ₁ : “(...) et la saisonnes de sel ainsi quil appartient.”, p. 8
C ₂ : “(...) et mettes pareilles especes come a celluy de chair, et sucre comme a lautre, et la saysonnes come lautre (...)”, p. 8
C ₃ : “Et pour faire lieure aux eufz poches, faictes la pareille comme cestuy mesmes fois que on ny met point, a ce lieure, du gingembre, et la saisonnes ainsi quil appartient.”, p. 9
V ₁ : gouter
V ₂ : [assaisonner]
UTFC: não consta
DPR: não consta
DFGC: não consta nesta acepção

⁶² Em português não há equivalente aplicável ao caso da culinária, já que a tradução literal seria arruivar, avermelhar.

LG: não consta
Tradução: temperar
DH: Temperar 1 pôr tempero em; condimentar Exs.: <i>t. uma salada</i> <i>essa cozinheira não sabe t.</i>

84. SALER
PP: sale, salee, sallee, salees
C ₁ : “(...) et, quant seront cuytes et salees ainsi quil appartient (...)”, p. 11
C ₂ : “(...) et salle come il appartient. (...)”, p. 12
C ₃ : “(...) et ne soit guere sale . (...)”, p. 34
C ₄ : “(...) et saler de bonne sorte (...)”, p. 43
C ₅ : “Bouillateures de grosse chair, comme beuf, mouton, porc. Mettes cuyre en eaue et sel, et, si elle est fresche, si mettes percil, sauge, ysop; manges aux aulx blans ou ranardis au vert ius; la sallee , a la moustarde. (...)”, p. 51
C ₆ : “Lux, brochetz, dars, barbillons, carpes, anguilles, alose fresche; tout cuyt en eaue et en sel: manges a saulce verde; alose salee , manges aux aulx.”, p. 65
UTFC: saler
DPR: Saler 1 Assaisonner avec du sel. <i>Saler l'eau de cuisson. Saler un plat. Absolt Elle sale trop.</i>
DFGC: SALER , assaisonner avec du sel.
LG: não consta
Tradução: salgar
DH: Salgar 1 temperar com sal Ex.: <i>s. a salada</i>

85. SERVIR
PP: não consta
C ₁ : “(...) mettes le grain en platz et, au servir , du boullon.”, p. 23
C ₁ : “(...) la mettes en ung plat et en serve s au derrenier.”, p. 25
V ₁ : dresser
UTFC: servir
DPR: Servir I B 1 Mettre à la disposition de qqn (une chose, pour être consommée,

utilisée).
DFGC: SERVIR a manger, présenter les plats à table.
LG: não consta
Tradução: servir
DH: Servir 4 apresentar (algo) a (alguém), pondo(-o) à sua disposição; aceitar (algo) oferecido por (alguém) ou tomar para si (porção, unidade etc. de algo) Ex.: <i>serviram antes o vinho e só depois os canapés</i> 5 apresentar (um alimento), de determinado modo, para consumo Ex.: <i>serviu o abará num pedaço de folha de bananeira</i>

86. SOUFFRIRE
PP: souffrit, souffrit
C ₁ : “(...) prenes veau ou poulaille (...) et mettes souffrire a beau boullon de beuf et sain de lart (...)”, p. 6
C ₂ : “(...) mettes de loignon taille menu dedens, au souffrire (...)”, p. 6
C ₃ : “(...) quant le grain sera souffrit (...)”, p. 6
C ₄ : “(...) et du sucre par raison mettes dedens le pot, au souffrire , et les espices qui appartiennent (...)”, p. 6
C ₅ : “(...) prenes veau, poulaille ou connin (...) et quant sera refait, mettes la souffrire en ung peu de sain de lart, du bouillon de beuf (...)”, p. 6-7
C ₆ : “(...) prenes veau et poulaille (...) et faictes refaire, et puis souffrises et ung peu de sain de lart, au frire (...)”, p. 7
C ₇ : “(...) soit prins ung lievre, veau ou porc hale en la broche ou sur le gril, despeces par pieces, et mettes en ung pot. Et la souffrisez en sain de lart et en bouillon de boeuf en ung pot (...)”, p. 11
C ₈ : “Chaudin de porc. Soit cuyt en eaue et sel, puis decope par morceaulx, souffrit en sain de lart (...)”, p. 52
UTFC: não há
DPR: não consta
DFG: não consta nesta acepção
LG: não consta
<i>Le Viandier d’après l’édition de 1486</i> (M. et Philip Hyman): Souffrire : faire cuire doucement dans de la graisse ou, éventuellement, dans un liquide; signifie aussi, selon le contexte, faire revenir.
<i>The Viandier of Taillevent</i> (T. Scully): Soubzfrire, souffrire : to fry lightly, partially, to brown or sear.
Tradução: refogar, cozinhar em fogo brando
DH: Refogar Rubrica: culinária. 1 passar os temperos por gordura fervente

Ex.: *r. alho, cebola e tomate*
2 cozinhar com refogado
 Ex.: *r. o peixe*

87. [SUCRER]

PP: não consta

C₁: “(...) et gardes bien quil ne se brule et au dresser **sucrez** les poussins.”, p. 27

UTFC: sucrer

DPR: **Sucrer I 1** Additionner de sucre, ou d'une matière sucrante.

DFG: não consta

LG: não consta

Tradução: adicionar açúcar

88. [TAILLER]

PP: taille

C₁: “(...) mettes de loignon **taille** menu dedens (...)”, p. 6

C₂: “(...) soient prises poulailles ou chapons rotis, et **tailles** par pieces (...)”, p. 34

C₃: “(...) Prenes de la longe le noyau, et soit **taille** par lesches tendres (...)”, p. 35

V₁: **copper**

V₂: **[decoper]**

V₃: **despecer**

V₄: **[trancher]**

UTFC: tailler

DPR: **Tailler I 1** Vx Trancher, couper net.

2 Couper, travailler (une matière, un objet) avec un instrument tranchant, de manière à lui donner une forme déterminée.

DFGC: **TAILLIER**, mod. tailler, couper (qqchse) suivant une forme déterminée.

LG: não consta

Tradução: cortar, picar

DH: **Cortar 1** separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos

2 apartar, separar (parte de um todo)

Ex.: *c. uma fatia de bolo*

Picar 5 reduzir a pequenos pedaços

Ex.: *p. cebolas para preparar o molho*

89. TRAMPER
PP: trampe, trempe
C ₁ : “(...) et mettes halles du pain et, quant il sera halle, mettes le tremper pour faire le bouillon, en bouillon de beuf (...)”, p. 7 “(…) et entregetes pain trempe ensemble, pour lier, avec le bouillon de beuf (...)”, p. 10 “(…) et prenes du pain, et mettes tramper en bouillon de beuf (...)”, p. 10
C ₂ : “(...) et puis faictes haller du pain, et le tremper en puree de poys (...)”, p. 7
C ₃ : “(...) prenes du pain et le hales, et le mettes tremper en bouillon de beuf, et tremper de foyes avec le pain pour passer (...)”, p. 11
C ₄ : “(...) et prenes du pain halle tres bien sans bruler et le mettes tramper en puree de poix et en vin vermeil le meilleur que vous pourres finer (...)”, p. 20
C ₅ : “(...) soit bien brule du pain noir, et apres soit trampe en vert ius et vin aigre (...)”, p. 35
C ₆ : “(...) halles du pain devant le feu bien roux, et quil ne soit point brule. Et puis le mettes tramper en vin vermeil tout pur (...)”, p. 43
C ₇ : “(...) mettes tramper du pain blanc dedens le lait, puis affines gingembre et saffran, deffaictes vostre lait (...)”, p. 53
V ₁ : deffaire
V ₂ : destramper
UTFC: tremper
DPR: Tremper I 3 Cour. Faire entrer (un solide) dans un liquide pour imbiber, enduire.
DFGC: TREMPER , imbiber d’un liquide.
LG: Tremper Immerger plus ou moins longtemps un aliment dans de l’eau froide. Le trempage permet de réhydrater des légumes ou des fruits séchés, de faciliter la cuisson des légumes secs, de dessaler les poissons salés et les viandes, de nettoyer et laver des légumes, ou de les conserver momentanément.
Tradução: embeber, umedecer
DH: Embeber 1 fazer penetrar ou deixar(-se) penetrar por (um líquido) Exs.: <i>o pão embebe-se no leite</i> 2 sorver através dos poros ('orifício'); absorver 3 molhar completamente; ensopar, encharcar Umedecer 2 fazer penetrar líquido em; embeber de leve Ex.: <i>u. o pão com leite</i>

90. [TRANCHER]
PP: tranche, trenchee
C ₁ : “(...) et y mettes de loignon frit tranche asses gros (...)”, p. 7

C ₂ : “(...) prenes les anguilles escaudees, nectoiez et tronconnes, et frises, loygnon et du percil, et quil soit tranche par rouelles (...)”, p. 15
C ₃ : “(...) prenes de la fesse dung porc et la mettes cuyre, et, quant sera cuyte sur le vert non pas trop / tranches ainsi come gros dez (...)”, p. 15
C ₄ : “(...) Et quant ilz seront cuitz, tranches les perdris (...)”, p. 15
C ₅ : “(...) prenes poussins fendus par le doux, et menus droitz de poulaille: cest iusiers et foyes tranches le menus droitz de poulaille quant ilz seront cuitz, et appareilles, trenches les au long (...)”, p. 16
C ₆ : “(...) et que le poisson soit bien escaille, et le tranches par gros loppins comme les trippes (...)”, p. 20
C ₇ : “(...) le lendemain vous le trancheres par lesches, et quant il sera tranche , vous le frises en sain de lart on en sain doux.”, p. 22
V ₁ : copper
V ₂ : [decoper]
V ₃ : despecer
V ₄ : [tailler]
UTFC: trancher
DPR: Trancher I 1 Diviser, séparer (une chose en parties, deux choses unies) d'une manière nette, au moyen d'un instrument dur et fin (instrument <i>tranchant</i>). <u>couper</u> , <u>tailler</u> . (Emploi récent) Couper en tranches. <i>Trancher du jambon. Saumon tranché fin.</i>
DFGC: TRANCHIER , mod. trancher, couper net d'un seul coup.
LG: não consta
Tradução: cortar, fatiar
DH: Cortar 1 separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos 2 apartar, separar (parte de um todo) Ex.: <i>c. uma fatia de bolo</i> Fatiar 1 cortar em fatias; esfatar 2 reduzir a fragmentos

91. [TRONCONNER]
PP: tronconne, tronconnes
C ₁ : “(...) prenes anguilles et les tronconnes et brochetons escalles et tronconnes (...)”, p. 10 “(...) prenes anguilles, brochet halle sur le gril, tronconnes (...)”, p. 12
C ₂ : “(...) et les anguilles vous eschauder, et apres tronconneres (...)”, p. 20
C ₃ : “(...) Et quant languille sera sur le point de cuyre, mettes le brochet dedens avec qui sera tronconne . (...)”, p. 21
C ₄ : “(...) Congres de mer soyent tronconnes (...)”, p. 38

UTFC: tronçonner
DPR: Tronçonner Couper, diviser en tronçons. Tronçon Morceau coupé (de certains animaux cylindriques : poissons, reptiles, vers). <i>Tronçons d'anguille.</i>
DFGC: TRONÇONER , couper par le bout, couper, casser par tronçons, tronquer, trancher, mutiler.
LG: não consta Tronçon Morceau court et large, taillé dans le milieu d'un gros poisson plat (turbot, barbue, etc.).
Tradução: cortar em postas
DH: Cortar 1 separar, dividir (algo) em duas ou mais partes, utilizando algum instrumento ou as próprias mãos 2 apartar, separar (parte de um todo) Ex.: <i>c. uma fatia de bolo</i> Posta 1 pedaço de peixe, ger. cortado no sentido transversal à espinha

92. [VERSER]
PP: não consta
C ₁ : "Saulce poytevine, broyes graine et des foyes, defaictes de vin et vert ius, faictes boullir, et de la gresse de rost dedens, puis verses sur vostre rost par escuelles.", p. 67
UTFC: verser
DPR: Verser I 1 Faire basculer, faire tomber sur le côté en inclinant. <u>renverser</u> (plus cour.). 2 Cour. Faire tomber, faire couler (un liquide) d'un récipient qu'on incline.
DFGC: VERSER , faire tomber sur le côté, faire couler (un liquide) en penchant le vase qui le contient.
LG: não consta
Tradução: verter, derramar
DH: Verter 1 fazer correr ou transbordar (líquido) Derramar 2 deixar entornar ou entornar-se (líquido) de um recipiente Exs.: <i>d. vinho (na toalha)</i> <i>a água fervida derramou-se no fogão</i> 2.1 fazer correr (líquidos); verter

Anexo 4

Quadro de abreviaturas do *Viandier*

Abreviatura	Forma por extenso	Exemplos de ocorrências
ã	am	destrâpes > destrampes
ã	an	amâdes > amandes sâglier > sanglier
ẽ	em	gingêbre > gengembre lẽproye > lemproye [l'employe]
ẽ	en	biẽ > bien dedês > dedens
ĩ	in	lestamĩe > lestamine [l'estamine] vĩ > vin
õ	om	põme > pomme cõe, cõe > come, comme
õ	on	lõg > long
ũ	un	dũg > dung [d'ung] alcũs > alcuns
⁹	us	to⁹ > tous vo⁹ > vous
p	par	p̄adis > paradis p̄ > par
P	Per	P̄driz > Perdriz
p	per	p̄che > perche p̄cil > percil
p	pre	p̄nes > prenes ap̄s > apres
p	pro	p̄pice > propice
ṗ	pre	ṗnes > prenes ṗmieres > premieres