

O VOCABULÁRIO DESIGNATIVO DE ALIMENTOS E BEBIDAS NAS RECEITAS DE MEDICAMENTOS E NOS REGIMENTOS RELATIVOS À SAÚDE DO LIVRO DA CARTUXA (1433-1438)*

Samantha de Moura Maranhão**

Resumo: O objetivo deste trabalho é, aplicando-se o método de análise por campos semânticos proposto pela Semântica estrutural europeia, conhecer o vocabulário do português quatrocentista, mais especificamente os termos que designam alimentos e bebidas. Sugere-se que os mesmos tenham origem sobretudo no latim e que a maioria se encontra ainda em uso, com mínimas alterações fonéticas ou semânticas. Para realizar a pesquisa, foram analisados diferentes textos compilados por D. Duarte na primeira metade do século XV.

1. Introdução

O presente trabalho é parte de uma pesquisa mais ampla sobre o vocabulário das receitas de medicamentos e dos regimentos relativos à saúde encontrados no *Livro da Cartuxa*, compilação de textos escritos em língua portuguesa e com conteúdos de natureza diversa, realizada entre 1433 e 1438 por D. Duarte, segundo soberano da Dinastia de Avis.

*Recebido para publicação em agosto de 2000.

**Doutoranda em Lingüística Histórica, Programa de Pós-Graduação em Letras e Lingüística da Universidade Federal da Bahia. Professora da Faculdade Ruy Barbosa e das Faculdades Diplomata.

Para a realização desta pesquisa, utilizou-se a edição diplomática elaborada por João José Alves Dias (ALVES DIAS, 1980). O *corpus* é constituído por 24 dos 97 capítulos que integram a referida obra, selecionados com base no tema *saúde* e dentre os quais encontramos receitas para a fabricação de medicamentos; orientações gerais com vistas à prevenção de doenças; trovas para divulgar medidas de prevenção e cura da peste e cartas dirigidas a D. Duarte, das quais consideraram-se alguns excertos.

Selecionaram-se 14 paradigmas, ou campos léxicos, que dão conta do maior número de formas verificadas, a saber: 1) profissionais da Medicina; 2) pessoas acometidas por doença; 3) doenças e sintomas; 4) anatomia; 5) tipos de cura e prevenção de doenças; 6) saúde; 7) tipos de medicamentos; 8) unidades de peso e medida; 9) instrumentos e utensílios; 10) animais; 11) alimentos; 12) refeições; 13) peças do vestuário e 14) elementos religiosos.

Para a apresentação dos vocábulos, elaboraram-se verbetes que trazem o lema; a classe da palavra e o gênero a que pertence; o seu étimo — quando foi possível identificá-lo e, quando controverso, a indicação, em nota, das discussões a respeito —, a acepção contextual do vocábulo; sinônimo(s) e variante(s) gráfica(s) ou fonética(s) encontrados; a forma modernizada e, enfim, as ocorrências, no *corpus*, do vocábulo em questão.

A localização dos vocábulos vem indicada, sempre entre parênteses, através de dupla numeração do texto em que se encontram: primeiramente aquela atribuída aos capítulos (ou excertos) considerados como *corpus*, juntamente com a numeração da linha (algarismos arábicos em negrito) e, logo em seguida, a numeração do texto atribuída por J. J. Alves Dias, considerando-se o capítulo na obra como um todo (algarismos arábicos sem negrito), com a numeração da linha, considerando-se integralmente o texto (algarismos romanos sem negrito). Separam-se estes pares de informação com ponto-e-vírgula, enquanto a numeração texto/linha vem separada por travessão.

As entradas são feitas no masculino singular, para os nomes, e no infinitivo, para os verbos, indicando-se com colchetes as formas que não se verificam, de fato, no *corpus*.

Apresentar-se-á, a seguir, o vocabulário designativo dos alimentos registrado em nosso *corpus* de pesquisa, sobretudo nos regimentos para a recuperação e a manutenção da saúde. Vale lembrar que as dietas, tidas tanto como tratamento quanto como medida preventiva de doenças, constituíam capítulo à parte nos livros de Medicina medievais. Alonso de Chirino, por exemplo, dedica à alimentação 22 dos 46 capítulos que constituem o Regimento da Saúde, na sua obra *Menor Daño de la Medicina* (Herrera, 1973).

Consideraram-se, aqui, vocábulos genéricos, como *carne*, *pescado*, *fruyta*, *fruita do v(er)ão*, bem como vocábulos mais específicos, a exemplo de *carne salp(re)sa*, *ostra*, *nespera*, *çereija*, etc. Repetem-se também neste campo animais vistos no campo semântico a eles dedicado, como *frangões* e *cabritos*, mas que, assados ou cozidos, integravam o regime alimentar dos medievos. Incluíram-se aqui temperos com que se lhes atribuíam sabor e nos quais viam-se propriedades terapêuticas, como o *sal* e a *salsa*, que, por ocorrerem em tão pequeno número e estarem diretamente relacionados aos alimentos, como acompanhamento e/ou parte do seu preparo, não justificam a integração em campo semântico distinto. A par destes, consideraram-se as bebidas que acompanham as refeições, como o *vinho* e a *água*, ou que se preconizam como alimento, a exemplo do *leyte*.

Apesar da preocupação com a alimentação e o seu uso na cura e prevenção de doenças, os hábitos alimentares medievais eram demasiadamente pobres nas vitaminas A e C, e, sobretudo, em vitamina D, o que propiciava o aparecimento de infecções e de outras enfermidades, como oftalmias, escorbuto e cálculo renal na população (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 07).

Considerada essencial para uma boa alimentação, consumia-se carne dos mais variados tipos — cabrito, carneiro, porco, vaca —

além de carne de caça e de criação — cervo e lebre; garça, garça e gru, por exemplo. O peixe constituía-se na base alimentar nas camadas economicamente menos favorecidas, restringindo o clero e a nobreza o seu consumo às prescrições religiosas, como os sessenta e oito dias em que era obrigatória a abstinência de carne entre os católicos, dias em que comiam-se ervilhas, frutas e peixes pequenos. Entretanto, nas camadas ainda mais pobres, eram os cereais e o vinho a base da alimentação (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 8, 9 e 15; DIAS ARNAUT, [1980]: 23-24).

É interessante notar que, dentre os mariscos, o único a que faz referência um caderno de despesas feitas pelo almoxarife do pescado para o rei D. Afonso V, filho de D. Duarte, são as ostras, fato corroborado em nosso *corpus* de pesquisa: as ostras são o único marisco nele verificado (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 10).

Os alimentos eram temperados com ervas de cheiro — coentro, salsa, hortelã, vinagre —, sendo a cebola e o azeite tradicionalmente utilizados para se refogarem os alimentos (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 10).

O açafrão, a pimenta e o gengibre eram conhecidos no medievo mas tiveram o seu uso difundido sobretudo no Renascimento, quando o incremento das navegações facilitou o acesso ao Oriente e às especiarias, a menor custo (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 12).

O sal servia não apenas como tempero mas também como conservante dos alimentos (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 13).

O azeite sempre foi empregado na culinária portuguesa, mas, como antes da completa expansão dos olivais era mais caro do que a manteiga, esta foi largamente utilizada, chegando a conhecer indústria local bastante desenvolvida. Além do azeite e da manteiga, outras gorduras animais foram empregadas, sobretudo o toucinho e a banha de porco, esta última usada como tempero por todas as classes sociais, dada a larga criação de suínos verificada em Portugal. Eventualmente, fazia-se uso da gordura de vaca para fins culinários (DIAS ARNAUT, [1980]: 45-46; OLIVEIRA MARQUES, 1987: 12-13).

Também os ovos eram largamente consumidos, entrando em todas as receitas mais elaboradas (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 13).

As frutas entravam nas dietas alimentares medievais, embora muitas fossem consideradas “nocivas”, por serem “úmidas” ou “agudas”, como a cereja, o pêsego e o limão. (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 13-14).

O uso de bolos não era tão difundido como atualmente, devido ao alto custo do açúcar. Em lugar deste, usava-se o mel como adoçante. Fabricavam-se também biscoitos, de larga conservação. Entretanto, a conhecida indústria doceira portuguesa desenvolve-se apenas nos séculos XVII e XVIII (DIAS ARNAUT, [1980]: 17-18; OLIVEIRA MARQUES, 1987: 14).

O pão, assado ou cozido, era feito basicamente com trigo, embora pudesse ser feito de farinhas compostas: trigo e milho¹, trigo e centeio, trigo e cevada, por exemplo. Vale notar que, além de alimento, servia como suporte para a comida, já que não se utilizavam pratos àquela época (DIAS ARNAUT, [1980]: 13; OLIVEIRA MARQUES, 1987: 15 e 18).

Dentre as bebidas, usavam-se o vinho — cru ou cozido, temperado ou não com água — e a água. A cerveja era conhecida, mas o seu consumo em Portugal nunca foi comum durante a Idade Média (DIAS ARNAUT, [1980]: 30 e OLIVEIRA MARQUES, 1987: 16).

2. Vocabulário

agoa² - S.f. (< lat. *aqua(m)*). Líquido incolor e inodoro, essencial à manutenção da vida, cuja molécula é composta por dois átomos de hidrogênio e um de oxigênio. Mod. *água*. “(...) tome(m) *agoa* de çisterna (...) depois (...) lançar q(u)a(n)ta [agoa] quisere(m) a

¹ *Milbo*, aqui, significa ‘milheto’ ou ‘milho miúdo’, pois o ‘milho maez’, designado apenas por *milbo*, só posteriormente entrou em Portugal, vindo da África e da América. (OLIVEIRA MARQUES, 1987: 15).

² De fato, na maioria das ocorrências de *agoa* em nosso *corpus*, ela é indicada como parte do tratamento de algum mal, apenas indiretamente estando relacionada às refeições em si.

aq(ue)le ujnho, e aJnda se a q(ui)ser beber tal sem v(inh)o beua a (...).” (11.20-77.XX).

biscouto - S.m. (fr. ant. *bescuit*, deriv. do lat. *biscoctu(m)* ‘cozido duas vezes’). Bolinho feito à base de farinha de trigo, açúcar e ovos, cozido ao fogo. Mod. *biscoito*. “(...) comer aquele figado com bolos biscoutados ou co(m) outro *biscouto* qualquer.” (11.09-77.IX).

[**bolo biscoutado**] - SN³ cujo significado não foi possível depreender a partir do texto em que ocorre. Seria bolo que, depois de pronto, tornaria a ser assado, virando uma espécie de biscoito? Ou seria sinônimo de biscoito? [**bolo**] - S.m. (masc. de < lat. *bullu(m)* ‘bola’). Tipo de pastelaria à base de farinha, açúcar, ovos e gorduras. [**biscoutado**] Adj. com valor sintático de adjunto adnominal de *bolo*. “(...) comer aquele figado com *bolos biscoutados* ou co(m) outro biscouto qualquer.” (11.08-77.VIII).

[**cabrito**] - S.m. (< lat. tardio *capritu*). Cria masculina da cabra enquanto mama. “(...) tome de grado (...) *cabritos asados* (...)” (22.09-90.XIV).

[**carne**] - S.f. (< lat. *carne(m)*). Tecido muscular animal, usado como alimento. “(...) e toda grosura de *carnes* (...) comer pouco ou nada (...)” (06.18-72.XXIV). “Se ao gentar vyr que come muyta *carne* (...) estreyt(e) seu regim(en)to (...)” (06.46-72.LII). “(...) *carne* de carneiro asada (...)” (14.07-81.X). “(...) outras boas *carnes* asadas, de pena (...)” (14.07-81.X).

carne salp(re)sa - SN. Carne salgada. Mod. carne salpresa. [**carne**] S.f. (< lat. *carne(m)*). Tecido muscular animal, usado como

³SN = sintagma nominal.

alimento. [**salp(re)so**] - Adj. com valor sintático de adjunto adnominal de *carne*. (< lat. tardio *salspersu*, de *sal* + *spersum*, part. pass. de *spargere*, 'coberto de sal'). "(...) tome de grado (...) *carne salp(re)sa* (...)." (22.09/10-90.XIV/XV).

[**çereija**] - S.f. (< lat. vulg. *ceresia*, em lat. cláss. *cerasium*, talvez por influência do cast. ant. *cesesa*). Fruto da cerejeira. Mod. *cereja*. "Eso medes de toda outra vyanda humida asy como *çereijas* (...)." (06.17-72.XXIII).

[**fra(n)gão**] - S.m. (origem controversa). Cria da galinha, já crescida, mas ainda sem ser galo. Mod. *frangão*.⁴ "(...) tome de grado (...) *frangãos* (...)." (22.09-90.XIV).

fruyta - S.f. (< lat. *fructa(m)*). Produto vegetal oriundo da flor. Mod. *fruta*. "E deue ser gardado que non beba (...) ne(m) coma (...) *fruyta* (...)." (03.36-69.XXXVI). "(...) estreyt(e) seu regim(en)to e de *fruyta* pouca ou nada." (06.49-72.LV). "(...) guardar se deue de toda *fruyta* (...)." (11.31-77.XXXI). "(...) guardar se deue de toda *fruyta* seno(n) de (...) nespara ou soruas desta *fruyta* (...)." (11.33-77.XXXIII).

fruta do v(er)rão - SN. Fruta cuja colheita se dá no verão. Apesar de aparecer no singular, o sentido é de plural, isto é, refere-se ao conjunto das frutas produzidas neste período do ano. **Fruta** - S.f. (< lat. *fructa(m)*). Produto vegetal oriundo da flor. Mod. *fruta*. **do v(er)rão** - SP⁵ com valor sintático de adjunto adnominal de *fruta*. "Entendo que seja bom p(er)a taes estomagos prouocarem (...) uomito (...) no setembro por a *fruta do v(er)rão* (...)." (06.138-72.CXLIV).

⁴ Desta forma resulta *frango*, provavelmente por *frangão* ter sido considerado um aumentativo. O ditongo nasal foi átono no século XIII, por analogia à forma latina *frānganu*, *frāngana* (*frāngãa*), passando a tônico no século seguinte (CUNHA, 1982).

⁵ SP = sintagma prepositivo.

leyte - S.m. (< lat. *lacte(m)*) relacionado com o gr. *gála -actos*). Líquido branco e opaco segregado pelas glândulas mamárias das fêmeas dos animais mamíferos. Mod. *leite*. “E deue ser gardado que non beba (...) ata que seja são ne(m) coma *leyt(e)* (...)” (03.35-69.XXXV).

lymo(m) - S.m. (< lat. med. *limon*, -onis, deriv. do ár. *limum*, forma divergente de *lima*). Fruto do limoeiro, planta da família das netáceas. Mod. *limão*. “(...) de vyanda humida (...) comer pouco ou nada, e ta(m)bem das muyto frias e agudas asy como (...) *lymo(m)* (...)” (06.20-72.XXVI).

[**marmelo**] - S.m. (< lat. **melimellu(m)*, por *melimelu(m)*, deriv. do gr. *melimelon*, de *méli* ‘mel’ + *melon* ‘maçã’). Fruto do marmeleiro, planta da família das rosáceas. “(...) guardar se deue de toda fruyta seno(n) de *marmelos* (...)” (11.32-77.XXXII).

nata - S.f. (< lat. tard. *matta*, através da variante *natta*). Parte gorda do leite. “De *nata* (...) comer pouco ou nada (...)” (06.10-72.XVI).

[**nespara**] - S.f. (< lat. vulg. **nespira*, fem. de **nespilu*, < cláss. *mespilum*). Fruto da nespereira, planta da família das rosáceas. Mod. *nêspera*. “(...) guardar se deue de toda fruyta seno(n) de (...) *nesparas* (...)” (11.32-77.XXXII).

[**ostra**] - S.f. (< lat. *ostrea(m)*, deriv. do gr. *óstreon*). Molusco comestível cuja concha é bivalente. “Eso medes de toda outra vyanda humida asy como (...) *ostras* (...)” (06.17-72.XXIII).

[**ouo**] - S.m. (< lat. *ovu(m)*). Corpo resultante da fecundação de um óvulo. Mod. *ovo*. “E deue ser gardado que non beba (...) ata

que seJa são ne(m) coma *ouos* (...)." (03.36-69.XXXVI). "Dos *ouos* p(er)a esto no(n) ha regra çerta (...)." (06.21-72.XXVII).

pão - S.m. (< lat. *pane(m)*). Alimento feito com farinha de trigo e outros cereais, água e fermento, assado ou cozido. "(...) no(n) lhe dar outra vianda a Comer seno(n) *pão* lauado e(m) agoa frya (...)." (03.42-69.XLII). "Se (...) em comer o *pão* (...) estreyt(e) seu regim(en)to (...)." (06.48-72.LIV). "(...) guarde se de comer mutyo *pão* (...)." (14.09-81.XII). **pa(m) torrado** - SN. Fatia de pão ressequida pelo calor do fogo. **pão** - S.m. (< lat. *pane(m)*). Alimento feito com farinha de trigo e outros cereais, água e fermento, assado ou cozido. [**torrado**] - Adj. (< lat. *torratu(m)*, part. pass. de *torrare*). Ressequido pelo calor do fogo. "(...) coma (...) algua vyanda seca asy como *pa(m) torrado* (...)." (06.109-72.CXV). "(...) ao Ja(n)tar coma hua *fatya de pão torrada* sem beber (...)." (14.16-81.XIX). "(...) coma hua *talbada de pão torrada* e molhe a em ujnho branco (...)." (14.19-81.XXII). "(...) tome hua *fatia de pão torrada* molhada em v(inh)o branco, e sobre o dito pão lance os pos do duque (...)." (14.39-81.XLII).

pescado - S.m. (< lat. *pescatu(m)*). Peixe que se pescou com fins alimentícios. "E deue ser guardado que non (...) coma *pescado* (...)." (03.35-69.XXXV). "Eso medes de toda outra vianda humida (...) e toda grosura de (...) *pescados* (...)." (06.18-72.XXIV). "Se ao gentar vyr que come muyta carne ou *pescado* (...) em comer o pão e em no beber estreyt(e) seu regim(en)to (...)." (06.47-72.LIIB). "Entendo que seJa bom (...) prouocarem (...) uomito (...) despois da pascoa por a co(n)tinaço(m) pasada do *pescado* (...)." (06.137-72.CXLIII). "(...) tome de grado (...) *pescados* enxutos e posto e(m) presa (...)." (22.11-90.XVI).

[**peseguo**] - S.m. (< lat. *persicu(m)*). Fruto do pessegueiro. Mod. *pêssego*. "Eso medes de toda outra vyanda humida asy como (...) *peseguos* (...)." (06.17-72.XXIII).

potajem - S.f. (deriv. do fr. *pot* 'pote', e este do lat. vulgar *potu*, provavelmente de um radical pré-céltico *pott-*).⁶ Caldo, guisado de legumes.⁷ Mod. *potagem*. "(...) coma continoadament(e) ujanda asada e pouca *potajem* (...)." (14.07-81.X).

sal - S.m. (< lat. *sale(m)*). Cloreto de sódio, cristalino, branco, utilizado na alimentação. "(...) e guarde se de comer muyto pão e asy de *sal* e de *salsas* (...)." (14.09-81.XII).

[**salsa**] - S.f. (< lat. *salsa(m)* [*herba(m)*] 'erva salgada'). Planta utilizada em temperos culinários. "(...) e guarde se de comer muyto pão e asy de *sal* e de *salsas* (...)." (14.09-81.XII).

vyanda - S.f. (< fr. *vyande*, deriv. do lat. vulg. *vivanda*, adj. verbal de *vivere* 'viver'. A relação posteriormente estabelecida entre "viver" e "alimento" está no fato de a alimentação manter a vida). Designação genérica para todo e qualquer alimento. Mod. *vianda*. "De nata, e de toda outra vianda de leit(e) comer pouco ou nada e se a comer seja sobre toda a outra *vyanda* (...)." (06.12-72.XVIII). "Se de comer alguma *uyanda* se açhar mal no(n) a coma (...)." (06.89-72.LV). "(...) he det(rj)mjnado que algumas *vyandas* p(er) uyrtude espeçial aproueitão E empeçem a cada hu home(m) (...)." (06.91-72.XCVII). "(...) e posto que se açhe bem d alguma *vianda* que non seja boa (...) non se deue vsar (...)." (06.94-72.C). "(...) e emq(u)anto sentyr o estomaguo empaçhado de sobegido(m) de *vyanda* nu(n)qua coma outra n(en)hua p(er)a o Corregger (...)." (06.112-72.CXVIII). As *viandas* distinguem-se em diferentes classes, das quais, em nosso

⁶ Antenor Nascentes aponta uma origem provençal para *pot*. (NASCENTES, 1966). O sufixo *-agem* ratifica influência francesa ou provençal (CUNHA, 1982).

⁷ Alonso de Chirino usa *potaje* como 'mistura' em "Escuse todo potaje de carne (...)", mas a única ocorrência do cognato português em nosso corpus não permite uma definição precisa do seu significado (HERRERA, 1973: 295).

corpus, encontramos: **ujanda asada** - SN com sentido de 'alimento assado'. **ujanda** - S.f. (< fr. *vyande* < lat. vulg. *vivanda*). Alimento. Var. *vjanda*, *vyanda*. Mod. *vianda*. **asada** - Adj. com função sintática de adjunto adnominal de *ujanda*. (< lat. *assata(m)*, part. pas. de *assare*). Submetida à ação do fogo até ficar cozida e tostada. Mod. *assada*. "Ao Jantar coma continoadament(e) *vjanda asada* (...)." (14.06-81.IX). "Aa çea coma pouco de boas *viandas asadas* (...)." (14.14-81.XVII). **vyanda humida** - SN com sentido de 'alimento úmido'. **vyanda** - S.f. (< fr. *vyande* < lat. vulg. *vivanda*). Alimento. Var. *vjanda*, *ujanda*. Mod. *vianda*. **humida** - Adj. com função sintática de adjunto adnominal de *vyanda*. (< lat. *humida(m)*). Dotada de umidade. Mod. *úmida*. "Eso medes de toda outra *vyanda humida* (...)." (06.16-72.XXII). **vjanda do leit(e)** - SN com sentido de 'laticínio'. **vjanda** - S.f. (< fr. *vyande* < lat. vulg. *vivanda*). Alimento. Var. *vjanda*, *ujanda*. Mod. *vianda*. **do leit(e)** - SP com função sintática de adjunto adnominal de *vjanda*. **leit(e)** - S.m. (< lat. *lacte(m)*). Alimento líquido e opaco produzido pelas glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos. Mod. *leite*. "De nata, e de toda outra *vianda de leit(e)* comer pouco ou nada (...)." (06.10-72.XVI). "(...) todauja o comer da *ujanda do leit(e)* seja pouco e poucas uezes." (06.14-72.XX). **vjanda seca** - SN com sentido de 'alimento seco'. S.f. **vjanda** (< fr. *vyande* < lat. vulg. *vivanda*). Alimento. Var. *vyanda*, *ujanda*. Mod. *vianda*. **sdeca** - Adj. com função sintática de adjunto adnominal de *vyanda*. (< lat. *sicca(m)*). Desprovida de umidade. "Se doer alguma vez [o estomago], (...) se for de comer sobeJo coma pouco e tarde e alguma *vyanda seca* (...)." (06.109-72.CXV).

vinagre - S.m. (< cast. *vinagre*, deriv. do lat. *vinu(m) acre(m)* 'vinho azedo'). Produto que resulta da transformação do álcool contido em determinadas bebidas, através da sua fermentação, em ácido acético. "(...) comer pouco ou nada (...) ta(m)bem das [vyandas] muyto frias e agudas asy como *vinagre* (...)." (06.20-72.XXVI).

uynho - S.m. (< lat. *vinu(m)*). Bebida alcoólica resultante da fermentação da uva. Var. *vinbo*. Mod. *vinbo*. "(...) e o *uynbo* se o beuer seja razoadamente(a) augoado (...)." (06.05-72.XI). "(...) e beber pouco e *vinbo* men(os) agoado se açhar se delo bem (...)." (06.110-72.CXVI). "(...) sobre totalas cousas que comer beua *uynbo* o mais ty(n)to que poderem açhar (...)." (11.18-77.XVIII).

3. Conclusão

Da análise das 26 formas que constituem as entradas ora apresentadas, observou-se que 19 (ou 73 %) delas são de origem latina; 2 (ou 7,7 %) são de origem latina, mas entraram na língua portuguesa por intermédio do francês; 03 (ou 11,5 %) das formas encontradas, embora introduzidas em nosso vernáculo por intermédio do latim, remontam ao grego; 01 vocábulo (ou 3,9% dos casos) tem origem oriental, mais precisamente árabe, e 01 forma (3,9% das ocorrências) é de origem controversa.

Origem dos Vocábulos

ORIGEM	N ^o OCORRÊNCIAS	PERCENTUAL (%)	VOCÁBULOS
Latina	19	73	agoa; biscouto; [bolo biscoutado]; [cabrito]; [carne]; carne salpresa; [çereija]; fruyta; lymo(m); nata; [nespera]; [ouo]; pão; pescado; [pesequo]; sal; salsa; vinagre; uynho
Francês	02	7,7	potajem; vyanda
Grega	03	11,5	leite; [marmelo]; [ostra]
Árabe	01	3,9	[fra(n)gão]
Controversa	01	3,9	lymo(m)
—	26	100	—

Mantiveram-se em uso, sem alteração do seu significado e somente com eventuais alterações fonéticas, 23 (ou 88,5%) das formas aqui registradas. Outras 3 (11,5%) sofreram alterações morfológicas ([fra(n)gão]) e/ou caíram em desuso (potaJem e bolo biscoutado).

Resumen: *El objetivo de este trabajo es conocer el vocabulario del portugués cuatrocentista, más específicamente, los términos que designan alimentos y bebidas. Se sugiere que el origen de éstos se encuentra, sobre todo, en el latín, y que la mayoría aún se utiliza con mínimas alteraciones fonéticas o semánticas. Para llevar a cabo la investigación se analizaron diferentes textos compilados por D. Duarte en la primera mitad del siglo XV y se aplicó el método de análisis por campos semánticos propuesto por la semántica estructural europea.*

Referências bibliográficas

- ALVES DIAS, João José (Ed.). *Livro dos conselhos de el-rei D. Duarte*: livro da cartuxa. Edição diplomática. Lisboa: Estampa, 1982.
- BLUTEAU, Raphael. *Vocabulario portuguez e latino*. Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1723. 8v.
- CHIRINO, Alonso. *Menor daño de la medicina*. Ed. crítica por María Teresa Herrera. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1973.
- COROMINAS, Joan. *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Gredos, 1974. 4v.
- CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário etimológico Nova Fronteira da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1982.
- DIAS ARNAUT, Salvador. *A arte de comer em Portugal na idade média*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, [1980].

- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo Aurélio século XXI: o dicionário da língua portuguesa*. 3. ed. totalmente revista e ampliada. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- HERRERA, María Teresa (Ed.). *Menor daño de la medicina de Alonso de Cbirino*: edición crítica y glosario. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1973.
- MEYER-LÜBKE, Wilhelm. *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. 3. vollständig neubearbeitete Auflage. Heidelberg: Carl Winters, 1935.
- MORAIS SILVA, António de. *Grande dicionário da língua portuguesa*. 10. ed. rev. corrig. e muito aument. e actual. por Augusto Moreno, Cardoso Jr. e José Pedro Machado. Lisboa: Confluência, 1956. 13v.
- NASCENTES, Antenor. *Dicionário etimológico resumido*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro/Ministério da Educação e Cultura, 1966.
- NASCENTES, Antenor. *Dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras, 1961-1967. 4v.
- OLIVEIRA MARQUES, A. H. de. Higiene e saúde. In: OLIVEIRA MARQUES, A. H. de. *A sociedade medieval portuguesa: aspectos da vida quotidiana*. 5. ed. Lisboa: Sá da Costa, 1987. p. 101-116.