

## **O Livro da arte da cozedura (*Libellus de arte coquinaria*, c.1300) com base no Ms. Royal Irish Academy 23 D 43 (Ms. D, c.1470): apresentação e breves comentários sobre a alimentação na Escandinávia medieval**

*The Little book of cookery (Libellus de arte coquinaria, c.1300) based on Royal Irish Academy 23 D 43 (Ms. D, c.1470): presentation and commentaries about the alimentation in Medieval Scandinavia*

Renan Marques Birro

Universidade Federal do Amapá – UNIFAP

Colegiado de História – Campus Binacional

Pesquisador do NEIBRAM (UNIFAP), LATHIMM (USP), Brathair (UEMA) e Leitorado Antigo (UPE)

[rbirro@unifap.br](mailto:rbirro@unifap.br)

**Resumo:** Este artigo apresenta uma breve introdução e comentários do *Libellus de arte coquinaria* (c.1300), um documento islandês medieval com instruções de cozedura. Além de traçar sucintamente as diferenças entre os manuscritos e do princípio de autoria para textos medievais voltados para cozedura, exponho também algumas aplicações históricas e literárias para o estudo desta obra e temática, sendo útil para compreender mudanças e relações culturais e sociais. Outrossim, a partir da experiência desta tradução, é possível oferecer ao leitor uma forma de relacionar os alimentos e a estrutura social em diferentes contextos.

**Palavras-chave:** *Libellus de arte coquinaria*, alimentação, história, literatura.

**Abstract:** *This article aims to expose a short presentation and commentaries on Libellus de arte coquinaria (c.1300), an icelandic medieval text with cooking instructions. I also delineate briefly some differences between the manuscripts and the principle of authorship in medieval cookery texts; furthermore showing some historical and literature applications for this field of research, a useful way to understand the changes and relations in culture and society. Moreover, from the experience of translation, it is possible to offer readers a manner to establish a link between food and social structures in different contexts.*

**Key words:** *Libellus de arte coquinaria*, food, history, literature.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 3 no 2 – Maio de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

© 2015 todos os direitos reservados - reprodução total ou parcial permitida, desde que citada a fonte

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Os últimos anos tem assistido um crescimento vertiginoso dos estudos sobre a alimentação e a Escandinávia medieval. A primeira área foi certamente motivada pela importância cultural dos alimentos para diferentes interações humanas, seus símbolos, gestos, ritos, princípios de hierarquia social, etc. A segunda, entre outros fatores, pelo desenvolvimento acelerado de pesquisas de graduação e pós-graduação no Brasil e no exterior sobre a Europa Setentrional durante a Idade Média.

Porém, por inocência ou omissão, algumas pesquisas sobre a alimentação na *Era viking* (c.800-1100) tem proposto análises “atemporais” da importância de certos alimentos, das instruções (ou receitas) e/ou de determinadas questões à mesa. Em suma, alguns desses estudiosos não percebem que certos hábitos e atitudes dos séculos IX ao XIV são tratados de maneira tão similar que transmitem ao leitor a sensação de imutabilidade dos hábitos alimentares, proposta que dentro da própria tradução dos manuais de cozedura é facilmente refutada.

Percebo ainda outra questão problemática: muitas vezes são defendidas tábulas rasas da alimentação escandinava, como se em todas as regiões os hábitos fossem idênticos ou as diferenças fossem mínimas. As tradições regionais são abafadas em nome de análises que levam em conta um indício apenas, sem considerar que o(s) autor(es) partiu(partiram) de um contexto de produção específico e de experiências locais que devem ser levadas em consideração.

Tais problemas se tornam ainda mais graves ao considerar que muitos indícios textuais analisados para estudar os séculos X e XI, por exemplo, foram produzidos muito tempo depois, a saber, nos séculos XIII e XIV, e seus autores certamente foram influenciados por seus próprios hábitos ao dedicar sua atenção aos feitos de seus antepassados.

Por sua vez, ao tentar extrapolar a abordagem do documento único e abordar de maneira qualitativa e quantitativa os indícios contemporâneos ao período estudado, nota-se que não é possível defender a tese da homogeneidade dos hábitos alimentares na Europa Nórdica, tanto na *Era Viking* quanto na Escandinávia medieval.

Neste ínterim, minhas propostas de tradução, apresentação e breves reflexões caminham exatamente no sentido de elaborar um parâmetro medieval do período de redação de boa parte dessas fontes para fins de comparação. Para me fazer mais claro, levanto as seguintes questões: estaríamos reforçando os “anacronismos” dos autores medievais que abordaram a *Era Viking*? Ao considerar qualitativamente documentos contemporâneos ao período estudado, eles fariam eco ao que tem sido defendido?

No intuito de responder as indagações, segue uma sucinta apresentação do trabalho de tradução, minhas considerações e, por fim, a proposta de tradução do *Libellus de arte coquinaria* (c.1300), considerado por alguns um dos mais antigos “manuais de cozinha” medievais.

\*\*\*

A tradução aqui exposta foi realizada com base no Ms. Royal Irish Academy 23 D 43 (Ms. D, c.1470), redigido majoritariamente em islandês antigo, embora alguns excertos dos manuscritos Ny samlung nr. 66 8vo (*Harpestreng-Kochbuch* ou Ms. K, c.1244-1300)<sup>1</sup> e Ny samlung nr. 70R 8vo (Ms. Q, c.1300), ambos em dinamarquês, tenham sido usados aqui e ali para diversos fins, como o título da obra e no encerramento.

---

<sup>1</sup> HARPESTRÆNG, 1908-1920, pp. 194-199.

Há ainda outro manuscrito posterior, o Herzog August Bibliothek of Wolfenbüttel, Alemanha, Helmst. 1213 (Ms. W, c.1400), em Baixo Alemão, não empregado neste texto. A base do texto original seguiu a transcrição clássica do Ms. D proposta por Henning Larsen (LARSEN, 1931, pp. 131-135 e 214-217; HARPESTRÆNG, 1908-1920, pp. 194-199; MOLBECH, 1844, pp. 557-546; WISWE, 1956, pp. 19-55; CAPARRINI, 2006).

Para dirimir as dúvidas, foram consultadas as traduções de Larsen e de Rudolf Grewe & Constance B. Hieatt (LARSEN, 1931; GREWE & HIEATT, 2001). Esta última obra, assombrosa em qualidade e bastante fiel aos textos originais, proporcionou a tradução individual dos manuscritos e a compósita – tanto entre os manuscritos quanto em relação a livros similares produzidos na Idade Média –, além de comentários, notas, vocabulário e bibliografia.

O manuscrito apresenta 77 fólios numa escrita excelente, conexa e clara. Aparentemente ele foi redigido por dois escribas, que foram auxiliados por quatro ajudantes. Houve ainda um interpolador moderno que realizou pequenas anotações nas laterais. Graças ao número elevado de intervenções e a redação descontínua, a obra foi dividida em duas seções (LARSEN, 1931, pp. 2-3).

O primeiro autor (chamado de A) foi responsável pela redação do livro de cozedura nos fols. S 27<sup>v</sup> – S 29<sup>v</sup>, com uma pequena quebra no fol. S 13, sem perdas, proporcionada pelo encadernador da obra<sup>2</sup>. O primeiro autor redigiu o *Livro de cozedura* sem a ajuda de auxiliares, recurso presente principalmente no trabalho do segundo redator (IRISH SCRIPT..., 2013).

Graças ao meticuloso esforço de Larsen e Grewe & Hieatt, foi possível datar o manuscrito, circunscrever a região de composição e identificar um possível “autor” (ou responsável por encomendar a produção) do Ms. Royal Irish Academy 23 D 43. Certas minúcias na grafia (ausência do ð, a duplicação excessiva de consoantes, certos empregos de vogais, entre outras) e as palavras dinamarquesas e norueguesas empregadas (estas últimas muito numerosas) sugerem que a redação ocorreu nos últimos trinta anos do século XV (GREWE & HIEATT, 2001, pp. 4-12; LARSEN, 1931, pp. 15-21).

Cód. Do Ms.	Localização	Idioma/Datação	Comentários
<b>Codex K</b>	Copenhagen	Dinamarquês (traduzido do Meio Baixo Alemão, c.1244-1300)	Escrita clara com elementos decorativos.
<b>Codex Q</b>	Copenhagen	Dinamarquês (provável tradução direta de um original não-dinamarquês, diferente do Codex K). Há alguns termos em francês, baixo alemão e termos emprestados. c.1300.	Redação elegante, poucos elementos decorativos. Apenas as instruções.
<b>Codex D</b>	Dublin	Islandês, c.1470. Os “autores” usaram palavras latinas.	O texto apresenta erros de grafia e contém três receitas a menos e uma a mais quando comparado aos códices K e Q.
<b>Codex W</b>	Wolfenbüttel	Baixo Alemão, c.1400.	Fragmentário, mas proveniente de um dos textos originais.

**Tabela 1: Disposição dos manuscritos em tabela conforme a nomenclatura, local, idioma e redação mais antiga. Como é possível notar, o texto dispõe formas de preparo alimentar que atendem a necessidades da Europa Setentrional, embora a(s) obra(s) original(is) fosse(m) de origem mediterrânica. Fonte: GREWE & HIEATT (adaptado, 2001).**

<sup>2</sup> Ou xxvii<sup>v</sup>, l.5 – xxix<sup>v</sup> conforme outra notação, seguida por uma quebra sem perda no fol. xiii<sup>r</sup>. O livreto foi encerrado no xiii<sup>v</sup>.

O autor era de origem islandesa ou norueguesa, conquanto o manuscrito tenha sido majoritariamente redigido numa versão dialetal do Norueguês ocidental. Neste ínterim, ele provavelmente foi produzido em Søndmøre, mais especificamente em Bergen. Apesar dessa proveniência, a forte influência linguística do Noroeste é notável. Portanto, seria impossível ignorar algumas contribuições de região de Nidaros (Trondheim) e da Islândia (LARSEN, 1931, p. 20; ÓLASON, 2003).

Conforme Larsen, o possível “autor” do manuscrito foi Þorleifr Björnsson de Reykjahólar (+1486), um rico islandês daquela época e grande interessado em assuntos medicinais (LARSEN, 1931: pp. 20-21)<sup>3</sup>. A citação “Hier hefir læknabok Þorleifs Björnssonar” no fol. S 14<sup>r</sup> é o principal indício para tanto. Ao conferir o pródigo diplomata escandinavo da época, foi possível notar que este personagem (ou um homônimo do período) circulava livremente pela corte norueguesa para suplicar pelos seus conterrâneos junto ao rei, ou para solicitar a intervenção régia junto ao papa para contrair casamento com uma parenta próxima.

Ele foi aceito como irmão laico na Ordem Monástica de Munkeliv, Bergen (Noruega) em 1480<sup>4</sup>, às vésperas de ser apontado como “prefeito” da Islândia, informação mais interessante para o contexto de produção do *Livro de cozedura*. Em suma, ele era o *hirðstóri* da ilha, uma espécie de oficial e líder sob designação régia de determinada corte regional. Assim, o islandês deveria supervisionar outros funcionários monárquicos, ler as cartas do rei, defender o reino, controlar o comércio, estabelecer e fazer cumprir a lei, impor e administrar as taxas reais (BIRRO, 2013, p. 93; MILEK, 2010, p. 15)<sup>5</sup>.

Þorleifr manteve as graças e cargos régios até 1483, quando perdeu as benesses do rei por não viajar até a Noruega e prestar seu respeito ao monarca (DIPLOMATARIUM ISLANDICUM, 1900-1904, p. 506). Ele morreu três anos depois, como aponta uma carta entre o bispo Magnus de Skálholt e Einar Björnsson de Agosto de 1487 (LARSEN, 1931, p. 23). Para Larsen, embora as evidências não sejam passíveis de confirmação, o nome do possível “autor”, o estilo de grafia, as conexões de Þorleifr e os interesses intelectuais compactuavam com o objeto disposto no manuscrito (1931, p. 23).

Grewe & Hieatt, por outro lado, não trabalharam com a ideia de autoria, uma vez que a obra é claramente uma compilação de instruções presente em outra(s) fonte(s). De fato, eles apontam a existência de até duas obras originais, compostas provavelmente no séc. XII e de origem francesa (2001, p. 12)<sup>6</sup>. Ademais, as instruções de cozedura não eram novidades, embora a transferência das tradições orais para manuais escritos demonstre certo ineditismo. Trata-se de uma clara tentativa de passar experiências sensoriais para instruções codificadas (APPELBAUM, 2006, pp. 68-69).

O caráter heterogêneo do livro de cozedura islandês, com textos ora em latim, ora em islandês antigo, além de palavras em outras línguas, não pode ser considerado como

---

<sup>3</sup> A relação entre a alimentação e a saúde foi inicialmente um legado da Antiguidade, como um desdobramento da teoria dos humores de Hipócrates. Tal premissa foi reavivada graças ao contato entre o Ocidente e a tradição árabe, sobretudo pelo *الطب* *الصحة* (“*Manutenção da saúde*”) de Ibn Butlan (1038-1075), esforço intelectual traduzido em meados do século XIII na Península Itálica como *Tacuinum Sanitatis*, obra amplamente copiada em todo Ocidente Medieval. Para alguns especialistas do tema, os livros de cozedura foram desenvolvidos a partir de tratados médicos, como uma espécie de “terapia” para o controle dos humores e combate às doenças (SIEBEN-JANSEN, 1994, p. 261-279).

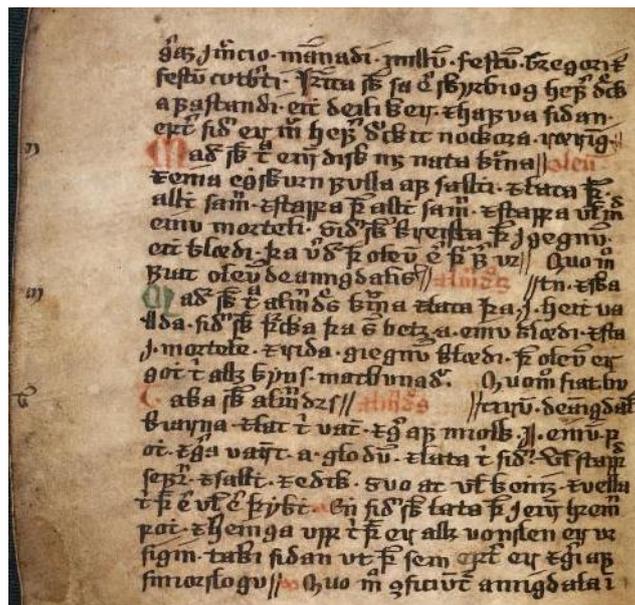
<sup>4</sup> Uma carta de “alle syster ok broedher j Munkalifs kloster” (“todos as irmãs e irmãos do mosteiro de Munkeliv”) determina que certo Þorleifr Björnsson foi completamente aceito na irmandade laica da supracitada ordem (“Thorleiff Björnsson j **fulkomplighit broedhralagh** med oss i Gudh besynderligha fore then kaerleec ock troo och trost akt ock villia ock gudhligheit begerilse som han hafwer til waara haelgha ordens patrona fru sancte Birgitte”. Uden Dag 1480 [Munkeliv] ..., 1886, p. 216. O grifo é meu).

<sup>5</sup> [...] Þorleifi Björnssyni hirðstjóra norðan og vestan à Íslandi [...] (14. Febrúar 1478 á Reykhólum ..., 1900-1904, p. 128).

<sup>6</sup> Apesar da suave crítica, Larsen, com base em Molbech e Kristensen, apontou a origem alemã (mais próxima) e francesa (indireta). Ele concluiu a introdução da obra com a seguinte sentença: “It is a curious fact, then, that the oldest specific knowledge of French cooking should come to us from Denmark” (LARSEN, 193, p. 49).

uma corrupção de um pretenso texto original, como os filólogos da culinária poderiam sugerir. Em suma, a origem do “texto” é difícil de encontrar ou mítica: os exames sensoriais realizados na cozinha foram, em determinado momento, registrados e transformados numa invenção original. Provavelmente o autor que compilou a obra não era o autor das receitas, como a mescla de línguas sugere (APPELBAUM, 2006, pp. 69-70).

Portanto, receitas e coleções de receitas migravam na Europa medieval com relativa facilidade, como este compêndio demonstra. Legado à posteridade em quatro manuscritos provenientes de regiões diferentes, com diferenças dialetais e lingüísticas consideráveis, o *Libellus* é um exemplo de constante cópia, reescrita e adaptação de conteúdo (APPELBAUM, 2006, pp. 70-71).



**Imagem 1:** Ms. Royal Irish Academy 23 D 43, fol. S 27<sup>v</sup> (ou fol. xxvii<sup>v</sup>), o início do Livro de cozedura. Os modos de preparo iniciam na l. 5, como é possível notar pela primeira letra capital em vermelho do fólio (Mad' s<sup>kal</sup> ta[ka] eir[n] disk [...]). A seção intercala capitulares em letras vermelhas e verdes, sem miniaturas, além de palavras em destaque sempre em letras vermelhas. Fonte: Irish Script on Screen (2013).

A intencionalidade desta e das demais obras culinárias do período, vide o *boom* de textos de entre os sécs. XIII-XV, repousa nas novas relações entre *homens de cozinha* e seus patronos. Alçados da esfera letrada, eles alcançaram um novo *status* e propuseram novos princípios ao definir instruções (ordens) que precisavam ser seguidas no ato de cozinhar por leitores e escritores. Embora breve e rudimentar, o *Libellus* não se trata de um simples inventário de técnicas e produtos usados, mas de padrões de seleção, variação e combinação de elementos conforme o gosto dele ou daquele “mestre da culinária” (APPELBAUM, 2006, pp. 71-73)<sup>7</sup>.

Esta obra, embora bastante reconhecida fora do país, tem sido negligenciada pelos estudiosos brasileiros do tema, tanto de maneira ampla quanto por aqueles que estudam a alimentação na Idade Média. Como Albala mencionou certa vez, há outras fontes de

<sup>7</sup> Conforme o autor, o *Libellus* trata de uma série de privilégios: de poder, de mestres cozinheiros sobre aprendizes e trabalhadores; de patronos cosmopolitanos sobre os paroquianos. Por fim, de homens sobre mulheres, uma vez que a cozinha levou dois séculos até retornar aos cuidados femininos e três centúrias para uma obra de cozedura aos cuidados de mulheres ser publicado (p. 73).

estudo para a História da Alimentação, como a cultura material, a legislação, os registros comerciais, as imagens, a literatura, os herbários, etc (2012).

No entanto, “a informação dietética básica encontrada em livros de cozinha não é, assim, apenas palpite e especulação, mas pode ser usada para descrever a história dos padrões dietéticos, calorias e de saúde total” (ALBALA, 2012). Esta premissa é válida principalmente para o caso escandinavo: apesar de várias permanências culturais, havia um interesse claro em entreter os ouvintes, o que causava alguns “exageros narrativos” (ANDERSSON, 2006). Ademais, o afastamento entre o período em que determinada história transcorreu e o período de redação das narrativas provocou distorções consideráveis.

Portanto, o contexto de produção da obra (autor, tempo, local de elaboração) é fundamental para identificar aquilo que não está diretamente vinculado ao alimento ou à cultura material, mas aos papéis de gênero, a etnicidade, ou ainda as distinções políticas, religiosas e visões de mundo (ALBALA, 2012).

Para apresentar um breve exemplo sobre estes elementos, sugiro uma análise do vinagre, do vinho, do pão e do trigo na Escandinávia, seguido pela menção destes no poema éddico *Rígsþula*, provavelmente composto entre os séculos IX e X (AMORY, 2001, pp. 3-20; HARRIS, 2005, pp. 94-98)<sup>8</sup>.

Neste intuito, utilizei uma abordagem qualitativa e quantitativa, esta última com a poesia de corte escandinava e quando possível. Busquei menções ao vinho, vinagre, pão e trigo diretas ou por meio de metáforas ou instrumentos poéticos próprios da cultura escandinava.

### **“Panis de frumento et vini de uvis”: vinagre, vinho, pão e trigo**

Stefano Mazza e Yoshikatsu Murooka, num texto amplo sobre a produção e o consumo de Vinagre através do tempo, alegaram que não há indícios na Literatura Nórdica Antiga ou em línguas germânicas antigas sobre a elaboração e a ingestão deste líquido. Eles argumentaram que as palavras usadas para vinagre em gótico (*aket/akeit*) e inglês antigo (*eced*) derivam do latim *acetum*<sup>9</sup>. No entanto, foi a palavra em médio baixo alemão *edik* que auxiliou na propagação da noção de vinagre no âmbito Setentrional (2009, p. 25).

Por fim, ambos atestam que a utilização mais antiga de *edik* em islandês antigo ocorreu numa tradução do Evangelho de Mateus por Oddur Gottskálksson (1538), na forte cena da paixão crística: “Gáfu þeir honum edik að drekka galli blandað” (“Eles deram-lhe de beber vinagre misturado com fel”, Mt 27,34)<sup>10</sup>.

---

<sup>8</sup> A datação da *Rígsþula* (*Conto de Ríg* ou *Canção de Ríg*) é matéria de um debate que atravessa os séculos XX e XXI. Em suma, as propostas de datação seguem “escolas” nacionais ou regionais: eruditos escandinavos acreditam que o *Conto* foi composto no século X ou XI; especialistas alemães, holandeses e suíços tendem a datar o poema no século XII ou XIII. Estudiosos ingleses e americanos, por sua vez, vacilam entre os séculos XI e XIII. Os argumentos linguísticos, culturais e hipotéticos de Amory, que situou o poema entre os sécs. IX-X, são os mais equilibrados nesta longa querela (AMORY, 2001, pp. 3-20).

<sup>9</sup> O melhor exemplo é Mt 27:48 do *Codex Argenteus* (séc. IV), a tradução da Bíblia em língua gótica proposta pelo bispo Ulfila (c.310-383): “jah suns þragida ains us im jah nam swamm fulljands **aketis**, jah lagjands ana raus draggkida ina” (“E logo correu um deles, tomou uma esponja, ensopou-a em **vinagre** e, pondo-a numa cana, deu-lhe de beber”. O grifo é meu). A semelhança entre *aketis* e *acetum* é notável (ULFILAS, 2013).

<sup>10</sup> S. Matteus guðsspjöll ..., 2013. Curiosamente, a Bíblia de Jerusalém, dispõe “vinho misturado com fel”, proposta seguida por boa parte das traduções brasileiras. Nas traduções inglesas, por sua vez, foi mantida a palavra vinagre. Não é possível determinar qual o critério usado na tradução, uma vez que o vinho e o vinagre diferem no sabor, na estrutura molecular e nos usos, embora o segundo seja um derivado do primeiro.

Mazza e Murooka aparentemente desconheciam o *Libellus*: eles reconheceram a importância das bebidas fermentadas entre os escandinavos, mas foram modestos ao dizer que “os povos nórdicos poderiam ter conhecimento do vinagre e da fermentação acética” (2009, p. 25).

Porém, como é possível notar no *Libellus* do Ms. D, as instruções 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 17 e 23 (39% do total) atestam o uso do vinagre<sup>11</sup>. A última, mais relevante, não apenas citou esse recurso alimentício, mas ensinou como prepará-lo, tanto de maneira lenta quanto acelerada. Neste ínterim, o Ms. K, o mais antigo (c.1244-1300), dispõe de nada menos do que doze instruções de cozinha que incluem o vinagre (K3, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K19, K22 e K23, 48% do total).

O Ms. Q, por outro lado, algumas décadas mais jovem que o Ms. K, dispõe de onze instruções com uso desse líquido de vinte e nove (Q3, Q4, Q5, Q6, Q7, Q9, Q10, Q11, Q18, Q22 e Q23, c.38% do total). Cem anos após este manuscrito e concomitante com o Ms. W, a *Drápa af Móriugrát* (*Encômio sobre a lamentação de Maria*, c.1399, est. 30, l.8), de autoria anônima, retomou a questão do vinagre na cena crística ao criticou os soldados, “sem krafði edikið” (“como se ele tivesse pedido vinagre”). Como é possível notar nos três manuscritos e no poema, o vinagre foi amplamente citado e muito provavelmente utilizado.

A quantidade de receitas surpreende, uma vez que o vinho (*vín*), matéria-prima para o vinagre, era pouco produzido em altas latitudes. Uma das saídas era produzir vinho com caraminheiras (GULLØV, 1997, pp.54-55)<sup>12</sup>, ou ainda a partir da bétula. De maneira geral, o vinho era caro, raro e importado dos rios Reno e Sena (HAGEN, 1995, pp. 220-229; KLÆSØE, 2010, p. 91; MOESGAARD, 2010, p.91; ROESDAHL, 1982, pp. 120-125; THURSTON, 2002, pp. 93-94;)<sup>13</sup>. Conforme os indícios arqueológicos, a bebida foi introduzida na Escandinávia entre o final do século VIII e o início da centúria seguinte (NIELSEN, 2002, pp. 202-203).

Todavia, o “vinho” de caraminheiras ou bétula não era recomendado para fins religiosos cristãos. Uma carta do papa Gregório IX (1160-1241) em resposta ao arcebispo Sigurðr de Niðaróss expôs o problema. Conforme a missiva, o pontífice norueguês recebeu a resposta de dois questionamentos encaminhados ao sucessor de Pedro: os simples poderiam substituir o pão de trigo da Eucaristia por outro feito com um grão mais facilmente encontrado na Escandinávia e o vinho poderia ser trocado por cerveja? (GREGORIUS IX, 1885, pp. 108).

Na resposta, Gregório afirmou que a Eucaristia exige “pão de trigo e vinho de uva” (“panis de frumento et vini de uvis”), excluindo até mesmo os sumos produzidos com caraminheiras, usados sobretudo na Groenlândia e Islândia (GREGORIUS IX, 1885:108). Infelizmente só temos acesso ao documento-resposta, uma vez que a carta norueguesa se perdeu.

Seja como for, segundo a *Páls saga*, “o bispo Jón [de Garðar, Groenlândia] instruiu os homens em como fazer vinho de caraminheiras, conforme o rei Sverrir lhe contou” (*Páls saga Biskups*, IX)<sup>14</sup>. Assim, Páll Jónsson, episcopo de Skálholt (Islândia), provavelmente aprendeu como preparar o líquido e transmitiu o ensinamento aos curas da diocese

<sup>11</sup> A partir desta menção, usarei a letra do Ms. seguida pelo número da instrução, por exemplo, D3 para terceira forma de preparo disposta no Ms. D.

<sup>12</sup> Conhecida em inglês como *crowberry* e em nórdico antigo como *krækiberr*, planta da família *Ericaceae*. Há algumas espécies na Europa, como a roxa, a vermelha e a negra. As *black crowberries* são usuais na Europa Setentrional e até mesmo na costa da Groenlândia (GULLØV, 1997, pp. 54-55).

<sup>13</sup> HAGEN, 1995, pp. 220-229; ROESDAHL, 1982, pp. 120-125; THURSTON, 2002, pp. 93-94; MOESGAARD, 2010, p. 91.

<sup>14</sup> “Jón biskup gaf mönnum ráð til, hversu vín skal gjdra af krækiberjum, eptir því sem Sverrir konúngur hafði honum fyrir sagt”. *Páls saga Biskups*, IX. O grifo é meu.

insular, que podem ter reproduzido tal forma de produzir “vinho” para suprir um dos elementos básicos para o ofício religioso cristão.

Percebe-se, assim, que o vinho e o trigo ainda eram itens caros e raros na Escandinávia em pleno século XIII, o que coloca em dúvida sua utilização de maneira ampla nas centúrias anteriores. O questionamento do arcebispo visava atender o conjunto de cristãos local de maneira abrangente e dispõe um problema logístico que atingia toda população. Ademais, os clérigos escandinavos de alto escalão provinham da aristocracia regional: se fosse um problema sazonal de abastecimento, eles provavelmente poderiam intermediar junto ao rei e aos nobres para encontrar uma solução.

A questão do vinho ainda envolve uma discussão mais ampla: seria esta bebida um claro fator de distinção ou reforço da estratificação social durante a *Era Viking* e além? A partir de um levantamento das menções a bebida na poesia escáldica do século X ao XIV (tabela 2), foi possível perceber que o vinho alcançou seu apogeu enquanto recurso poético nos séculos XIII e XIV.

A maior parcela dos apelos envolve mensagens cristãs (dez no total) contra uma única menção diretamente ligada aos deuses pagãos no *Eiríksmál* (*Encômio a Eiríkr*, c.950, est.1, l.9) e uma indireta no *Vellekla* (*Escassez de ouro*, c.986) de Einarr Helgason *skálaglamm*. Como Abram comentou num trabalho recente, as referências ao paganismo no *Hákonardrápa* (*Encômio a Hákon*, c.999) de Goþormr Sindri e em outras composições ocorreram após a morte do rei Hákon, o bom, quando este monarca não poderia mais se opor ao conteúdo pagão de seus poetas (ABRAM, 2011, pp. 102).

Outras utilizações da palavra num contexto ambíguo são meros exercícios poéticos, pois seus autores foram notáveis cristãos, como são Rognvaldr Kali Kolsson (cruzado e construtor da catedral em devoção a são Magnús das Orkney) e Einarr Skúlason (clérigo islandês responsável pelo poema *Geisli*, uma homenagem a santo Óláfr, padroeiro e *rex perpetuus* da Noruega).

Algumas alusões bíblicas, tradições santorais ou ainda alusões cristãs levam a crer que o vinho esteve fortemente vinculado ao Cristianismo na Escandinávia, pois as menções empreendidas pelos *skalds* circunscreviam a Bíblia, os santos, Jesus Cristo ou contextos desvinculados a estratificação social ou ao paganismo. Em suma, o uso e as lembranças do vinho estão fortemente vinculados ao exercício da Eucaristia, como explicitado na correspondência supracitada entre Gregório IX e Sigurðr de Niðaróss.

Poema/autor/data <sup>15</sup>	Citações	Contexto
1. <i>Eiríksmál</i> ( <i>Encômio a Eiríkr</i> , c.950)	<i>Valkyrjur vín bera</i> (as valquírias servem o vinho).	sonho/premonição (Óðinn antecipa a chegada do rei Eiríkr do machado sangrento ao Valhöll).
2. <i>Vellekla</i> ( <i>Escassez de ouro</i> , Einarr Helgason skálaglamm, c.986)	<i>vín</i> (do vinho) e <i>vin</i> (do vinho)	Encômio (elogio ao <i>jarl</i> Hákon por ter eliminado muitos inimigos e agradado Óðinn).
3. <i>Hákonardrápa</i> ( <i>Encômio a Hákon</i> , Goðormr Sindri, c.999)	<i>Hrafnvíns svan</i> (do cisne do vinho do corvo).	Encômio (elogio ao rei Hákon, o bom, ante a batalha contra os dinamarqueses na Escânia).
4. <i>Lausavísur</i> ( <i>Estrofes laudatórias</i> , Rognvaldr Kali Kolsson, c.1150)	<i>Hvít bar in hreina hlað-Nipt alindriptar vín</i> (a <i>norn</i> de tiara de antebraço de neve [i.e., a mulher de ouro ou dourada] serviu o vinho) e <i>víneik</i> (carvalho de vinho, ou seja, a mulher).	Elogio/Festim (Ermingerðr, viscondessa de Narbonne, em grande fausto/banquete antes do ataque a um castelo na Galícia); Relação cortês (Rognvaldr e Ermingerðr usufruem da companhia um do outro).
5. <i>Runhenda</i> ( <i>Final rimado</i> , Einarr Skúlason, c.1155)	<i>vín vitnis</i> (o vinho do lobo, a saber, o sangue).	Guerra (a campanha do rei Eysteinn Haraldsson em c.1150 em Hartlepool, no condado de Durham).
6. <i>Leiðarvísan</i> ( <i>O guia do caminho</i> , c.1199)	<i>gerði frítt vín ór vatni</i> (fez da água vinho por si só).	Crístico (o milagre das Bodas de Caná, ou seja, a transformação da água em vinho; Jo 2, 1-11).
7. <i>Harmsól</i> ( <i>Sol de tristeza</i> , Gamli Kanóki, c.1199)	<i>Vôr víns</i> (a deusa do vinho, uma mulher, ou seja, Maria Madalena).	Crístico (Maria Madalena banha os pés de Jesus com lágrimas; Lc 7,38)
8. <i>Rekstefja</i> ( <i>Refrão partido</i> , Hallar-Steinn, c.1199)	<i>vín húskqrllum sínum</i> ([serviu] vinho aos seus huskalrs)	Prodigalidade (Óláfr Tryggvason entrega presentes e oferece bebida aos seus homens).
9. <i>Plácitusdrápa</i> ( <i>Encômio a Plácido</i> [s. Eustáquio], c.1199)	<i>njótr elda ulfvíns</i> (o usuário dos fogos do vinho do lobo, i.e., o guerreiro) e <i>Hrafnvíns hyr-gildir</i> (o apreciador do vinho dos corvos).	Conselho (provação após a invasão do lar por perseguição cristã).
10. <i>Hákonarkviða</i> ( <i>A balada de Hákon</i> , Sturla Þórðarson, c.1263)	<i>heilivágr allra stríða</i> (o bálsamo de todos os tormentos).	Elogio (Sturla louva a escolha de Hákon e aqueles que seguiam o último)
11. <i>Hugsvinnsmál</i> ( <i>Palavras do Sábio</i> , c.1250-1300)	<i>vín</i> (vinho).	Conselho (a importância de beber vinho cautelosamente em festas).
12. <i>Drápa af Máriugrát</i> ( <i>Encômio sobre a lamentação de Maria</i> , c.1399)	<i>súrt vínið blandað galli</i> (vinho amargo misturado com fel).	Crístico (A cena da crucificação; Mt 27,34).
13. <i>Heilagra meyja drápa</i> ( <i>Encômio às donzelas santas</i> , c.1399)	<i>víns nie fæðu</i> (nem vinho ou comida).	Tortura (segundo o poema e a legenda, Atanásia passou cem dias sem vinho ou comida).
14. <i>Kátrínardrápa</i> ( <i>Encômio à s. Catarina</i> , Kálfr Hallsson, c.1399)	<i>veiti*selja víns</i> (o salgueiro que oferta vinho).	Conselho/sermão (a ameaça de tortura/crença na vida eterna com Deus).
15. <i>Máriuvísur III</i> ( <i>Estrofes sobre Maria III</i> , c.1399)	<i>víndrykk</i> (bebendo vinho).	Milagre (a intervenção de Maria para transformar a vida de um homem beberrão).
16. <i>Pétrsdrápa</i> ( <i>Encômio a Pedro</i> , c.1399)	<i>Seimvín</i> (vinho melado, i.e., com mel) e <i>sínum efli víngarðs</i> (para fortalecer sua vinha, ou seja, o apóstolo Pedro).	Pecado (como os erros pareciam doces antes da transformação de vida de Pedro); Crístico (Jesus concede as chaves dos céus para Pedro; Mt 16,19; Mt 18,18; At 2,14-40).

**Tabela 2 – menções ao vinho: As menções ao vinho na poesia escáldica. A quantidade de referências após a Era Viking é esmagadora. Fonte: Skaldic Poetry Project (adaptado, 2014).**

<sup>15</sup> As datações dos poemas escáldicos com bastante precisão foram possíveis graças ao excelente trabalho de Nitalu Sroka em *The syllable - evidence from Icelandic Skaldic Poetry*, uma grande tese defendida na University of Hawaii (1990). Os autores só foram evidenciados nos poemas de autoria atestada.

Ao retomar a questão do trigo na missiva papal, alguns esclarecimentos são necessários. A Europa estava guarnecida de algumas variedades deste cereal conhecidas como: *Triticum vulgare* (trigo macio, de farinha fina e branca, de inverno e verão), proveniente do Sudoeste da Ásia; *dicoccum*, cultivado na Antiguidade no Egito; *monococcum*, que crescia livremente na Ásia Menor e Balcãs, levados ao Ocidente pelo Danúbio (POSTAN, 1966, pp. 159-160).

Outras variações importantes do *Triticum* foram agregadas posteriormente, como o *Triticum spelta* e o *Triticum durum* (trigo duro), este último da região Mediterrânea europeia e levado à Europa provavelmente durante a invasão árabe da Península Ibérica. Os grãos do tipo *dicoccum*, *spelta* e *monococcum* eram desvalorizados pela dificuldade em remover a casca desde os tempos romanos. Ao que tudo indica, a espelta (trigo vermelho, que pode significar tanto a espécie *dicoccum* quanto o tipo *monococcum*) substituiu os outros cereais de casca na Britania. O fenômeno parece ter ocorrido também em outras regiões, mas é difícil determinar quando e onde (POSTAN, 1966, p. 160).

No entanto, o trigo passou a ser mais cultivado entre os anglo-saxões a partir do século VIII, vinculado ao prestígio e desejo por este item dietético (BANHAM, 2010, p. 192). Ele parece ter alcançado uma popularização ampla na Britania ainda no século IX (BANHAM, 2002, pp. 152-153). Seja como for, uma variação entre cultivos agrícolas foi possível na ilha graças aos escandinavos: escavações e análises em Sttaford, no Danelaw, caminham neste sentido (BANHAM, 2002, p. 153). Em suma, o trigo era mais comum no Oeste da ilha, enquanto o centeio era mais cultivado no Leste desta região. Esta última foi ocupada pelos escandinavos durante as migrações da *Era Viking*, enquanto a primeira era a residência quase exclusiva da população insular anterior.

Entrementes, o centeio, a cevada e a aveia foram os grãos mais cultivados na Escandinávia, sobretudo pelas severas condições climáticas em altas latitudes, além da utilização muito variada: ele servia para mingaus e pães, o preparo da cerveja, alimentar cavalos (principalmente no Sul) e para engorda de porcos (HAMEROW, 2002, p. 135; POSTAN, 1966, pp. 161-162).

O pão feito de trigo era notoriamente superior aos demais, o que levou à cobrança nobiliárquica cada vez maior deste tipo de grão junto aos camponeses: no início do século IX, o *modius*<sup>16</sup> de farinha branca valia aproximadamente um terço a mais que o centeio e o dobro da cevada ou espelta (NEWMAN, 2001, p. 15; POSTAN, 1966, pp. 160-161).

Assim, embora plantado na Escandinávia desde a *Era Viking*, o trigo era raro e caro, um luxo dos abastados. Nesta época, a farinha era produzida em pilões manuais feitos de pedras locais ou eram importados. A massa era armazenada em cubas de madeira ou ferro e assada em cinzas quentes a céu aberto. Posteriormente, provavelmente graças ao desenvolvimento urbano, os pães passaram a ser assados em fornos domésticos internos feitos de vime (WOLF, 2004, pp. 82-83).

Nas leis da terra (*landsleigu bálkr*) do *Gulapingslög* e do *Frostapingslög* (*Leis do Gulaping* e *Leis do Frostapingslög*, respectivamente), na Noruega, é possível observar duas citações sobre o centeio, uma em cada conjunto legal (*Gulapingslög*, 75; *Frostapingslög*, XIII, 1). Em toda poesia escáldica, há poucas menções ao pão (*hleifr*, 3 citações), sendo que uma palavra compósita foi usada para o "pão de centeio" (*rúghleifa*) no *Lausavísur* (c.1054) do poeta Sneglu-Halli (séc. XI) (SKALDIC POETRY PROJECT, 2014).

---

<sup>16</sup> O *modius* era uma unidade romana de secos de c.8,73 L.

Palavra	Poema/autor/data <sup>15</sup>	Citações	Contexto
<b>hleifr</b> (pão)	<i>Volsa þátr</i> (O conto do bastão [pênis], séc. X-XI) <sup>17</sup>	<i>hleifr</i> (um pedaço de pão).	Alimento num argumento (cerimônia pagã envolvendo um falo).
	<i>Lausavísur</i> <sup>18</sup> (As estrofes, Sneglu-Halli, c.1054)	<i>skerði rúghleifa</i> (a foice dos pães de centeio).	Encomiástico (o guerreiro que permanece sempre ao lado da espada).
	<i>Leiðarvísan</i> (O guia do caminho, Anônimo, c.1199)	<i>Hleifum</i> (pães).	Crístico (milagre dos cinco pães e dois peixes; Mt 16, 9; Mc 6, 42; Lc 9, 13-17; Jo 6, 8-11).
<b>hveiti</b> (trigo)	<i>Eiríksdrápa</i> (Encômio a Eiríkr, c.1000)	<i>Freka hveiti</i> (o pão do lobo).	Batalha (matança na querela).
	<i>Sexstefja</i> (Seis refrões, Þjóðólfr Arnórsson, séc. 1065)	<i>Hveiti hræteina</i> (galhos de trigo da carniça).	Coragem (o rei que remove as flechas da armadura na guerra).
<b>barlak, barri e bygg</b> (centeio)	<i>Liðsmannaflokkur</i> (Flokkr dos homens da fortaleza, c.1016)	<i>Brunns byggs skeggja</i> (morador do centeio da cachoeira, i.e., rocha).	Valentia (guarda de uma posição fortificada contra os inimigos).
	<i>Sexstefja</i> (Seis refrões, Þjóðólfr Arnórsson, séc. 1065)	<i>Yggjar valbygg</i> (o centeio do falcão de Yggr, i.e., o centeio de Óðinn) e <i>barri ara</i> ("o centeio dos falcões").	Coragem (o rei removeu as flechas da armadura na guerra); Perícia e morticínio (o rei eliminou seus inimigos).

**Tabela 3 – cereais: Comparado ao vinho ou a outras bebidas (hidromel e cerveja), o pão e os grãos são pouco citados na poesia escáldica. Fonte: Skaldic Poetry Project (adaptado, 2014).**

O trigo, por sua vez, foi usado apenas duas vezes, uma como sinônimo de lanças (*hveiti hræteina* ou "galhos de trigo da carniça")<sup>19</sup>. Finalmente, o centeio (*barlak, barri, bygg*) foi usado três vezes: duas vezes curiosamente em compósitos presentes na *Sexstefja* (Seis refrões, est. 28-29, séc. XI) de Þjóðólfr Arnórsson (c.1015-1070): "o centeio do falcão de Yggr" (*Yggjar valbygg*), i.e., o centeio de Óðinn, e "o centeio dos falcões" (*barri ara*). Assim, as menções são claras referências ao alimento aos pássaros, ou seja, os corpos deixados pelos mortos na guerra (SKALDIC POETRY PROJECT, 2014).

Curiosamente, na mesma estrofe do *Sexstefja* há tanto *hveiti hræteina* ("galhos de trigo da carniça" ou lanças) quanto *Yggjar valbygg* ("o centeio do falcão de Yggr", ou seja, os mortos de Óðinn), o que demonstra a perícia do poeta em seu ofício: Þjóðólfr conseguiu não só proporcionar a rima e o equilíbrio necessários ao trabalho, mas também fez uma associação entre os dois cereais sem nenhuma hierarquização entre ambos.

Ao propor um salto temporal para tomar a quantidade de referências ao trigo no Ms. D do *Libellus* (D13, D14, D15 e D17, c.17,4%), é possível recobrar a origem de dois dos quatro manuscritos da obra, i.e., a Dinamarca, que dispunha de rotas comerciais terrestres ou marítimas com o restante do Ocidente muito mais simples que a Noruega e a Islândia.

Outrossim, duas das quatro instruções (D15 e D17) são nitidamente de caráter nobiliárquico e continental: a receita sobre o cervo é uma possível referência ao *Cervus elaphus* (Veado-vermelho), comum nas regiões da atual Alemanha, Dinamarca, Escócia, Inglaterra, Irlanda e Noruega, mas não na Islândia (LOVARI et alii, 2011).

<sup>17</sup> Embora a narrativa seja de c.1029, alguns consideram o poema do século IX, transmutado posteriormente ou fundido a alguma história do rei Óláfr Haraldsson (c.995-1030)(TOLLEY, 2009, pp. 680-700).

<sup>18</sup> A *lausavísa* (pl. *lausavísur*) é uma estrofe composta em forma poética, ou uma série de estrofes desconectadas por narrativa ou continuidade temática.

<sup>19</sup> Um uso similar é encontrado no *Skáldskaparmál* (c. 1225, v.324) como *Freka hveiti* (carniça).

## Conclusões

Como apontado outrora, o centeio (*rye*) foi introduzido na Britania no período anglo-saxão por iniciativa dos escandinavos do Danelaw. A população local já tinha adotado o trigo como grão de preferência e maior prestígio (BANHAM, 2002, pp. 152-153). Grosso modo, era possível dividir a ilha não só pela ocupação, mas pela preferência do cereal adotado nas lavouras.

Porém, como foi possível notar nos testemunhos elencados outrora, o pão e o vinho recebem menções no contexto cristão ou apresentam poucas referências na poesia escáldica, o que coloca em dúvidas as análises que evocam estes alimentos como um fator abrangente de distinção social. A meu ver, o tipo de plantio, pecuária ou pastoreio de fato definiam as distinções sociais, embora fosse necessário levar em consideração os aspectos regionais e o contexto de produção do indício.

Um excelente exemplo é a narrativa de Ohthere no *Old English Orosius (A versão de Orosius em Inglês Antigo)*. O redator aparentemente ficou surpreso ao descrever qual o tipo de riqueza deste navegador:

Ele era um homem muito próspero naquelas possessões que consistem suas riquezas, ou seja, animais selvagens. Ele ainda tinha, quando buscou pelo rei, seiscentos gamos domesticados não vendidos. Esse gamo é chamado de rena. Seis desses eram *renas-chamariz*. Elas eram muito valiosas entre os *Finnas* porque eles capturavam a rena selvagem com [elas, i.e., as *renas-chamariz*]. Ele estava entre os primeiros homens daquela terra, mas ele não tinha mais do que vinte bois, vinte ovelhas e vinte porcos, e o pouco que ele lavrava ele lavrava com cavalos (OLD ENGLISH OROSIUS, Ms. Cotton Tiberius B.I, fol. 12v)<sup>20</sup>.

Como é possível identificar neste caso, Ohthere, um arrojado navegador que visitou a corte do rei Alfred, era rico por sua atividade de pecuária/pastoreio. O escriba explicou o que era rena para o norueguês (*þa deor hi hatað hranas*, i.e., "Esse gamo é chamado de rena") e ainda estabeleceu como ele dispunha de seis desses animais usados para atrair os demais.

Para o autor da "viagem de Othere", por fim, ele era um dos principais homens de sua região em riqueza e renome, embora espantosamente dispusesse de pouquíssimos animais considerados como parâmetro de riqueza na Inglaterra anglo-saxônica, como bois, ovelhas e porcos. Ao que tudo indica, a pouca lavoura não dispunha nem mesmo de animais específicos ou mais adaptados ao cultivo, como os bois de tração.

A narrativa expõe um curioso paralelo, pois, ao que tudo indica, os escandinavos, sobretudo os dinamarqueses, foram responsáveis pela introdução do cultivo em faixas na Britania através do arado pesado de oito bois de tração (WHITE JR, 1964, pp. 151-153). A principal surpresa do cronista residia, assim, num modelo de riqueza e cultivo desconhecido, não baseado na agricultura ou na pecuária praticada nas ilhas.

No contexto deste morador do "caminho do Norte" (*Norðweg*), o cultivo, inclusive de cereais ou do trigo, não influenciava diretamente a riqueza deste entre os homens, uma

---

<sup>20</sup> O Prof. Dr. Elton O. S. Medeiros (*Visiting research fellow* da University of Winchester) e o Prof. Dtdo. Renan Marques Birro (UNIFAP/UERJ/USP) publicarão uma tradução bilingue da "Narrativa (ou viagem) de Ohthere" no projeto editorial *Antigas Leituras* do Prof. Dr. José Maria Neto (UPE) em 2015.

vez que outras fontes de riqueza (baleias e/ou morsas e renas, no caso de Othere) determinavam seu poderio político e econômico regional.

A partir destas breves considerações, nota-se que tanto nos indícios do *Libellus* quanto nos demais é preciso verificar o contexto regional de maneira mais específica antes de se lançar a explicações generalistas sobre a alimentação na Escandinávia, como se os padrões de víveres a mesa fosse o mesmo nas Órcades e Hébridas, na Islândia, na Suécia ou até mesmo no Norte da Noruega, como o caso de Othere demonstra. O poder do líder, expresso também na mesa, dependia da oferta e da cultura alimentar local.

Deste modo, a utilização dos indícios alimentares pode servir não apenas para reforçar a tese já consagrada de diferenças regionais consideráveis na Europa Nórdica, mas também para identificar a possível origem e datação de determinadas fontes graças à relação entre oferta de alimentos, período e contexto histórico. A análise ampla demais, assim, promove apenas uma generalização excessiva e distorcida do cotidiano escandinavo medieval. Ao entrever as peculiaridades regionais, novas perspectivas de estudo são possíveis, até mesmo para relativizar algumas posições "imperialistas" marcadas pelas condições sócio-políticas na Europa Setentrional do século XIII.

Nestes termos, a tradução do Ms. D pode ser de serventia para além do estudo do próprio documento e de seu contexto de produção: ele também é um suporte e um importante parâmetro para discutir a sociedade nórdica da *Era Viking* e do próprio período de composição deste documento, uma vez que muitas narrativas, usadas hoje como fontes para o estudo do "período viking", foram escritas neste intervalo.

Portanto, a partir de uma leitura comparativa, é possível entrever que elementos do cotidiano do(s) autor(es) dessas narrativas influenciaram diretamente a escrita sobre o passado. Ao considerar a relevância da alimentação na Idade Média, este pequeno exercício pode ser muito esclarecedor para evitar distorções ou ser logrado pelo anacronismo do(s) autor(es). Este(s), como era comum na época, nem sempre se ateu(ativeram) ao que realmente aconteceu no passado, preenchendo as narrativas aqui e ali com elementos de seu próprio tempo.

Este descuido, por sua vez, muitas vezes motivado pela ingenuidade ou pela falta de análise de parâmetros posteriores, pode provocar um anacronismo no estudo do passado, que fomenta a inserção de determinados gêneros alimentícios e hábitos de maneira extemporânea e errática.

### **Fontes primárias**

14. Febrúar 1478 á Reykhólum In: *DIPLOMATARIUM ISLANDICUM*, vol. 6. Reykjavík: Í Félagsprentsmuðju, 1900-1904, p. 128.

26. Nóvember 1483 í Flensborg In: *DIPLOMATARIUM ISLANDICUM*, vol. 6. Reykjavík: Í Félagsprentsmuðju, 1900-1904, p. 506.

GREGORIUS IX. Pave Gregorius IX's Instrux om Bröd og Vin i Nadveren In: STORM, Gustav (ed.). *Norges Gamle Love indtil 1387*. Vol. 1. Christiania: Grondahl & Son, 1885, p. 108.

CAPARRINI, Marialuisa. *La letteratura culinaria in bassotedesco medio: un'indagine linguistica e storico-culturale sulla base del ricettario di Wolfenbuttel (cod. Guelf. Helmst. 1213)*. Göppinger Arbeiten zur Germanistik, nr. 732. Tradução e comentários do texto original em baixo alemão para o italiano a cura da autora. Göppingen: Kummerle, 2006 (originalmente a tese doutoral defendida pela autora na Università degli studi di Firenze, 1999).

HARPESTRÆNG, Henrik. Kogebøger In: KRISTENSEN, Marius (ed.). *Gamle danske urtebøger, stenbøger og kogebøger*. København: H.H. Thieles bogtrykkeri, 1908-1920, p. 194-199.

LARSEN, Henning. The Cook-Book In: \_\_\_\_\_. *An Old Icelandic Medieval Miscellany*. Oslo: I Kommissjon hos Jacob Dybwad, 1931, p. 131-135.

MOLBECH, C. En dansk kogebog fra det 14de Aarhundrede, meddeelt In: *HISTORISK TIDSSKRIFT*, Bind 1, Vol. 5. København: 1844, p. 557-564.

Ohthere narrative In: LUND, Niels (ed.). *Two voyagers at the court of king Alfred (from the Old English Orosius)*. Tradução de Christine E. Fell. York: Willam Session, 1984, p. 18-22.

Ohthere's "Northern" Voyage In: \_\_\_\_\_. *The Terfinnas and Beormas of Ohthere*. Tradução bilíngue de Alan S. C. ROSS. London: Viking Society for Northern Research, 1981, p. 16-24.

Royal Irish Academy Ms 23 D 43 In: IRISH SCRIPT ON SCREEN. Disponível em <http://www.isos.dias.ie/> Acesso em 03 set 13.

S. Matteus guðsspjöll In: NÝJA TESTAMENTI. Tradução de Odds Gottskálkssonar. 1538 Disponível em <http://lexis.hi.is/ordlyklar/ntodds/nto.htm> Acesso em 05 set 13.

Uden Dag 1480 [Munkeliv] In: UNGER, C.R. & HUITFELDT-KAAS, H. J (eds.). *DIPLOMATARIUM NORVEGICUM*, vol. XII. Christiania: P. T. Mallings Boghandels Forlag, 1886, p. 216.

ULFILAS. Gothic Bible In: ULFILA PROJECT. Disponível em [www.wulfila.be](http://www.wulfila.be) Acesso em 05 set 13.

WISWE, Hans. Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts In: *BRAUNSCHWEIGISCHES JAHRBUCH 37*. Braunschweig: Waisenhaus-Buchdruckerei, 1956, p. 19-55.

## Referências

ABRAM, Christopher. *Myths of the pagan North: the gods of the Norsemen*. London: Continuum, 2011.

ALBALA, Ken. Cookbooks as Historical Documents In: PILCHER, Jeffrey M (ed.). *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: Oxford University Press, 2012.

Versão online, DOI 10.1093/oxfordhb/9780199729937.001.0001

AMORY, Frederic. The Historical Worth of Rígsþula, *Alvíssmál* 10, 2001, p. 3-20. Disponível em <http://userpage.fu-berlin.de/~alvismal> Acesso em 20 set 13.

APPELBAUM, Robert. The Cookbook as Literature In: \_\_\_\_\_. *Aguecheek's beef, Belch's hiccup, and other gastronomic interjections*. Chicago: The University of Chicago Press, 2006, p. 68-69.

BARRETT, James et alii. Interpreting the Plant and Animal Remains from Viking-age Kaupang In: *Kaupang in Skiringssal. Kaupang Excavation Project Publication Series*. Aarhus: Aarhus University Press, 2007, p. 283-319.

BIRRO, R. M. As caracterizações do sagrado na monarquia norueguesa (sécs. X-XII) In: \_\_\_\_\_. *Rex perpetuus Norvegiæ: A sacralidade régia na monarquia norueguesa e a santificação de Óláfr Haraldsson (c. 995-1030) à luz da literatura nórdica latina e vernacular (sécs. XI-XII)*. Dissertação. Niterói: PPGH/UFF, 2013, p. 93.

GREWE, Rudolf & HIEATT, Constance B. *Libellus de arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book*. Edição, Introdução, notas, comentários e bibliografia por †Rudolf Grewe & Constance B. Hieatt. *Medieval and Renaissance texts and studies*, vol. 222. Tempe: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, 2001.

GULLØV, Hans Christian. Archeology In: \_\_\_\_\_. *From Middle Ages to Colonial Times: archaeological and ethnohistorical studies of the Thule culture in South West Greenland 1300-1800 AD*. Copenhagen: Museum Tusculanum Press, 1997, p. 54-55.

GULLØV, Hans Christian. Archeology In: \_\_\_\_\_. *From Middle Ages to Colonial Times: archaeological and ethnohistorical studies of the Thule culture in South West Greenland 1300-1800 AD*. Copenhagen: Museum Tusculanum Press, 1997, p. 54-55.

HAGEN, Ann. *A secondary Handbook of Anglo-Saxon food and drink: production and distribution*. Norfolk: Anglo-Saxon Books, 1995, p. 220-229.

HAGEN, Ann. *A secondary Handbook of Anglo-Saxon food and drink: production and distribution*. Norfolk: Anglo-Saxon Books, 1995, p. 220-229.

HAMEROW, Helena. *Early Medieval Settlements: the Archaeology of rural communities in Northwest Europe, 400-900*. Oxford: Oxford University Press, 2002.

HAMEROW, Helena. *Rural Settlements and Society in Anglo-Saxon England*. Oxford: Oxford University Press, 2012.

HARRIS, Joseph. Eddic Poetry In: CLOVER, Carol & LINDOW, John (eds.). *Old Norse-Icelandic Literature: A Critical Guide*. Toronto: University of Toronto Press, 2005, p. 68-155.

HUDSON, Benjamin T. Battle, Marriage, and Empire In: \_\_\_\_\_. *Viking Pirates and Christian Princes: Dynasty, Religion, and Empire in the North Atlantic*. Oxford: Oxford University Press, 2005, 33-54.

JENNBERT, Kristina. Animals in Midgard In: \_\_\_\_\_. *Animals and Humans: Recurrent Symbiosis in Archaeology and Old Norse Religion*. Lund: Nordic Academic Press, 2011, p. 53-116.

LOVARI, S., Herrero et alii. Cervus elaphus. In: IUCN 2011. IUCN Red List of Threatened Species. Version 2011.2. <[www.iucnredlist.org](http://www.iucnredlist.org)>. Downloaded on 26 February 2012.

MAZZA, Stefano & MUROOKA, Yoshikatsu. Vinegars Through the Ages In: SOLIERI, Lisa & GIUDICI, Paolo (eds.). *Vinegars of the World*. Milan: Springer-Verlag, 2009, p. 25.

MILEK, Karen (ed.). *Vatnsfjörður 2010*. Reykjavík: Fornleifastofnun Íslands/NABO, 2010.

MOESGAARD, Jens Christian. The incursion of the Vikings into the natural and cultural landscape of upper Normandy In: KLÆSØE, Iben Skibsted (ed.). *Viking Trade and Settlement in Continental Western Europe*. Copenhagen: Museum Tusculanum Press, 2010, p. 91.

MOESGAARD, Jens Christian. The incursion of the Vikings into the natural and cultural landscape of upper Normandy In: KLÆSØE, Iben Skibsted (ed.). *Viking Trade and Settlement in Continental Western Europe*. Copenhagen: Museum Tusculanum Press, 2010, p. 91.

NEWMAN, Paul B. Eating and Cooking In: \_\_\_\_\_. *Daily life in the Middle*. Jefferson: McFarland & Company, 2001, p. 3-36.

NIELSEN, Ann-Lili. Rituals and power: about a small building and animal bones from the late Iron Age In: ANDRÉN, Anders; JENNBERT, Kristina & RAUDVERE, Catharina (eds.). *Old Norse Religion in long-term perspectives: origins, changes and interactions*. An international conference in Lund, Sweden, June 3-7, 2004. Lund: Nordic Academic Press, 2005, p. 243-247.

NIELSEN, S. Urban Economy in Southern Scandinavia in the Second Half of the First Millennium AD In: JESCH, Judith (ed.). *The Scandinavians. from the Vendel period to the Tenth Century: an ethnographic perspective*. Woodbridge: Boydell & Brewer, 2002, p. 202-203.

ÓLASON, Vésteinn. *Íslendingabækur – The Books Of The Icelanders*. Richard and Margaret Beck Trust Lecture. University of Victoria, 2003. Disponível em <http://web.uvic.ca> acesso em 03 set 13.

POSTAN, M. M. *The Cambridge Economic History of Europe*, Vol. 1: The Agrarian Life of the Middle Ages. Cambridge: Cambridge University Press, 1966.

PRIEST-DORMAN, Carolyn. *Archaeological Finds of Ninth- and Tenth-Century Viking Foodstuffs*. Última modificação em 19 mai 99. Acesso em 21 out 2013 Disponível em <http://www.cs.vassar.edu/~capriest/vikfood.html>

PRIEST-DORMAN, Carolyn. *Archaeological of Viking Hearths*. Última modificação em 21 dez 98. Acesso em 21 out 2013 Disponível em <http://www.cs.vassar.edu/~capriest/hearth.html>

ROESDAHL, Else. *Viking Age Denmark*. London: British Museum, 1982, p. 120-125.

ROESDAHL, Else. *Viking Age Denmark*. London: British Museum, 1982, p. 120-125.

SIEBEN-JANSEN, Ria. From food therapy to cookery-book In: KOOPER, Erik (ed.).

*Medieval Dutch Literature in its European Context*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994, p. 261-279.

THURSTON, Tina L. The Viking Age in Denmark In: \_\_\_\_\_. *Landscapes of Power, Landscapes of Conflict: State formation in the South Scandinavian Iron Age*. London: Kluwer, 2002, p. 93-94.

THURSTON, Tina L. The Viking Age in Denmark In: \_\_\_\_\_. *Landscapes of Power, Landscapes of Conflict: State formation in the South Scandinavian Iron Age*. London: Kluwer, 2002, p. 93-94.

TOLLEY, Clive. *Vǫlsa þátr: Pagan Lore or Christian Lie?* In: HEIZMANN, Wilhelm, BÖLDL, Klaus & BECK, Heinrich (eds.). *Analecta Septentrionalia*. Berlin: De Gruyter, 2009, p. 680-700.

WHITE JR, Lynn Townsend. *Medieval Technology & Social Change*. Oxford: Oxford University Press, 1964.

Uden Dag 1480 [Munkeliv] In: UNGER, C.R. & HUITFELDT-KAAS, H. J (eds.). DIPLOMATARIUM NORVEGICUM, vol. XII. Christiania: P. T. Mallings Boghandels Forlag, 1886, p. 216.

ULFILAS. Gothic Bible In: ULFILA PROJECT. Disponível em [www.wulfila.be](http://www.wulfila.be) Acesso em 05 set 13.

**O Livroto da arte da cozedura (*Libellus de arte coquinaria*, c.1300)  
com base no Ms. Royal Irish Academy 23 D 43 (Ms. D, c.1470)**

<p>[Incipit libellus de arte coquinaria]<sup>1</sup></p> <p>[27<sup>v</sup>]I. oleum Madur skal taka eirn disk med nata kiarna    ok eina egg skurn fulla af salltti. ok lata þat alltt saman. ok stappa þat alltt saman. ok stappa vel med einu morteli. Sidan skal kreista þat j gegnum. eitt klædi. þa verdur þat oleum er þar fer ur.</p> <p>2. Quo modo fiat oleum de amigdalīs    almandres    Madur skal taka almandres kiarna ok lata þa j heitt vatn. ok skallda. sidan skal þurcka þa sem bettz a einu klædi. ok stappa j mortele. ok rida. giegnum klædi. þat oleum er gott til allz kyns. matbunadar.</p> <p>3. Quomodo fiat butirum. de amigdalīs    almandres    Taka skal almandrs kiarna ok lat til vatn. ok ger af miolk. j einum. pott. ok gera varmt a glodum. ok lata til sidan. vel stappad sefran. ok salltt. ok edik. svo at vel kenniz. ok vella til þess er vel er þykkt. Enn sidan skal lata þat j eirn hreinan pott. ok heinga upp til þess er allr vonslen er ur sigin. taki sidan ut þat sem eptir er ok geri af smiorslogu   </p> <p>4. Quo modo conficiuntur amigdala in    pastello    Madur skal gera þycka [28<sup>r</sup>] almandrs miolk. ok lata j pastels. kopp. gervan af deigi ok nockut med af salltti. ok lyki sidan ofan med deigi ok steiki j ofne sem aunnur pastel.</p> <p>5. Quo modo fiat ac accentuosum de amigdalīs    almandrez    kiarna    Almandrs kiarna. skal taka ok gera þyckva miolk. ok lata þar til edik ok vin. ok sioda a glodum þar til er þycknar. þetta er jafn gotl sem sur sauda miolk.</p>	<p>Este é o início do livroto da arte da cozedura<sup>2</sup></p> <p>I. Óleo Tomar um prato com a polpa de nozes e uma casca de ovo cheia de sal; [É preciso] unir os ingredientes e triturá-los juntos: triture-os bem num moedor. Em seguida, deve-se espremer isso [a massa] através de um pano. Assim se obtém o óleo que sai.</p> <p>2. <i>Como fazer óleo de amêndoas. Amendoeiras.</i> Tomar a polpa das amêndoas [e] colocar em água quente e escaldá-las. Posteriormente seque-as o melhor que puder com um pano, triture-as num moedor e esprema-as através do pano. Assim o óleo é bom para todos os tipos de cozedura.</p> <p>3. <i>Como fazer manteiga de amêndoas. Amendoeiras.</i> Tomar a polpa das amêndoas, adicionar água e fazer um leite num pote; Aquecer [a mistura] sobre os carvões. Em seguida, adicionar açafraão bem esmagado, sal e vinagre até que fiquem visíveis, e ferver até que ela [a mistura] esteja completamente espessa. Colocar num pote limpo e inclinar no alto até que o sumo escorra. Depois, apanhar o que sobrar e fazer manteiga.</p> <p>4. <i>Como acondicionar amêndoas em tortas.</i> Apanhar o leite espesso de amêndoas e derramar nas tortas feitas de massa; adicionar um pouco de sal. Feche-as com massa e faça-as no forno como outras tortas.</p> <p>5. <i>De que maneira acentuar o sabor das amêndoas. Amendoeiras.</i> Tomar polpas de amêndoas e fazer um leite espesso; adicionar vinagre e vinho e ferver sobre os carvões até a mistura tornar-se espessa. Isso é tão bom quanto leite de ovelha azedo.</p>
---	---

<sup>1</sup> A sentença inicial, que deu nomeia a tradução, está presente apenas no manuscrito K (Ny samlung nr. 66, 8vo). A seguir, a numeração das páginas exposta conforme o padrão paleográfico; por exemplo, 28<sup>r</sup> (recto ou frente) e 28<sup>v</sup> (28 verso).

<p>6. Quomodo temperetur salsum dominorum et quam diu durabit.   Geroforsnagla skal taka. ok muskat cardemomium<sup>2</sup> pipar. canel. Ingifer<sup>3</sup>. sitt jaamn væge af hveriu. utan canel. skal vera jafn þycktt vid allt hitt annath ok svo micit steiktt braud sem alltt þat er fyr er sagtt. ok skera þat alltt saman. ok mala med stercku ediki. ok lata j legil. þat er þeirra sals ok um eitt misseri.</p> <p>7. Quomodo condiantur assature in salso supra dicto. þat sem madur vill af þessu salse hafa   þa skal hann vella j ponnu vel a glodum branda lausum. Sidan skal madur taka villi brad af hirti æda ra. ok specka vel. ok steikina. ok skerra þat vel brentt   ok j þann tima sem salset er kalltt. [28<sup>v</sup>] þa skal þetta þar slæggiaz med. littlu salltti. þa ma liggia um   þriar vikur. Sva ma madur leinge vard veita. gæs endur. ok adrar villibradir. ef hann sker þær þunnar. þetta er et betza sals er herra menn hafa.</p> <p>8. Dea  us<sup>3</sup> salsis    mustard ok la   Madur skal taka mustard ok   ok lata til fiorda hlut af hunangi ok mala þat alltt saman med godu ediki. þetta dugir vel .xl. dagha.</p> <p>9. Item sem salsa    mustar    Taka skal mustard ok lata til þridiung af hunangi. ok tiunda hlut af afsi<sup>4</sup>. enn tvo slik af kanele. mala þetta. alltt saman med stercktt edik. lata sidan j legil. þat dugir um þria manadi.</p>	<p>6. <i>Como temperar um molho para senhores e quantos dias ele dura.</i> Tomar dentes de alho e noz moscada, cardamono<sup>3</sup>, pimenta, canela, gengibre<sup>3</sup> – a mesma quantidade de cada, exceto a canela, que deve ter a mesma quantidade de todos os outros [ingredientes]; fazer como pão assado tudo que foi dito antes; cortar ela [a mistura] toda unida e moer com vinagre forte, e coloque-a num barril. Este é o molho deles, que permanece bom por meio ano.</p> <p>7. <i>Como condimentar assados com o molho supracitado.</i> Quando alguém quer usar este molho, deve ferver num pão sobre carvões sem chammas. Então ele deve tomar um gamo, veado ou cabrito-montês, guarnece-lo com banha e tostá-lo, além de cortá-lo bem abrado. Quando o molho estiver frio, a carne deve então ser fendida com um pouco de molho. Então ele [o assado] deve descansar por três semanas. Assim, alguém pode manter gansos, patos e outra caça, se for cortado fino. Este é o melhor molho que as gentes tem.</p> <p>8. <i>Sobre outros molhos. Mostarda e la[ilegível].</i> Tomar mostarda e adicione quatro partes de mel; moer tudo com bom vinagre. Permanece bom por quarenta dias.</p> <p>9. <i>Item como molho. Mostarda.</i> Tomar mostarda e adicionar um terço de mel, um décimo de anis<sup>4</sup> e outros dois de canela. Moer tudo com vinagre forte e colocar [a mistura] num barril. Permanece bom por três meses.</p>
--	---

<sup>2</sup> Embora pareça uma "redundância" de sabor, os tipos de gengibre apontados procediam de origens diversas. O **cardamono**, derivado do latim *cardamomum*, uma latinização do grego *καρδάμωμον* (*kardamomon*), i.e., a fusão de *kardamon* (agrião) e *amomon* (especiaria das Índias), ou que pode ser traduzido como "planta aromática", pertencente à família dos gengibres (Zingiberaceae). O **ingifer** é outro tipo gengibre (*Zingiber officinale*) de origem sul-asiática, conhecido em Inglês antigo como *gingifer* e no latim medieval como *gingiber* (ou *zingeber*, ou ainda *zingiber*). A Língua feroesa manteve até a atualidade a mesma grafia do manuscrito (LIDDELL, Henry G. & SCOTT, Robert. *καρδάμωμον* In: \_\_\_\_\_ . *A Greek-English Lexicon*. Oxford: Clarendon Press, 1940. Disponível em [www.perseus.tufts.edu](http://www.perseus.tufts.edu) Acesso em 05 Ago 13; YOUNG, G. V. C. & CLEWER, Cynthia R. *Ingifer* In: \_\_\_\_\_ . *Føroysk-Ensk Orðabók - Faroese-English Dictionary*. Peel: Føroya Fróðskaparfelag, 1985, p. 273; *Gingifer* In: *Dictionary of Old English Plant Names*. Disponível em [oldenglish-plantnames.org](http://oldenglish-plantnames.org) Acesso em 05 Ago 13; MORTON, Mark. *Ginger* In: \_\_\_\_\_ . *Cupboard Love: a dictionary of Culinary Curiosities*. Ontario: Insomniac Press, 2004, p. 141).

<sup>3</sup> No Ms. K, "de aliis salsis".

<sup>4</sup> **Anis** ou **erva-doce**.

<p>10. Quomodo condiantur pisces. jñ salso sibi adaptato   Madr skal ta    Madur skal taka geddur. Brams<sup>5</sup> ok adra fiska ok steika med oleo. Þvi sem fyr segiz. Enn sidan þeir eru vel skeitir. Þa skal taka af fyr sagdri oleo ok steyta med edik ok rida j gegnum editt klædi. Þetta sals er gott til allz kyns fiska.</p> <p>11. De salsa valoris minimi. Taka skal uniam ok skerra þat smatt sem ertur. ok jafn mikit af petrisilium. canel ok pipar alltt jafn micit ok mala med edik alltt saman. Þetta sals er gott þria daga.</p> <p>12. De sal[s]a ad carnes recentes   stappa    kof lau    Klof lauk skal taka ok stappa med ny   vinber ok salltt. Þetta sals er [29<sup>r</sup>] gott. um einn dagh vid gaas grion flesk ok nauta kiot.</p> <p>13. Quomodo temperetur cibus. qui dicitur hwit mos. Madr. Maadur skal taka sæta miolk ok vel stappat hveiti braud. ok sleigit egg ok vel malit. Sæfran. ok lata þat vella alltt saman til þess verdur þycktt. Sidan lati þat upp aa disk ok kasti j smiorvi. Þetta heitir hvitinos.</p> <p>14. De cibo. qui vocatur. kalus    Sæta miolk Maadur skal taka sæta miolk. ok skera þar j skorpuna af hveiti braudi. ok skera svo smatt sem teninga. ok sidan lata þat j ponnu. lata þar til rauda af eggium vel sleigit þat heitir kalus.</p> <p>15. Quomodo conficiatur. pastellum de medullis cervorum    hiarartar Sjoda skal hiartar bein. ok sla þau j sundur   þa er þau ero sodinn ok kollid ok ger deig af kollid vatni. ok hveiti miole. ok lat þar til salltt. pipar ok canel. ok mergin</p>	<p>10. <i>Como condimentar peixes em molho para adaptar. Alguém deve tomar.</i> Alguém deve tomar um lúcio, brema<sup>5</sup> ou outros [tipos de] peixes e frigi-lo com o óleo que foi contado antes. Mas quando ele estiver bom, deve-se tomar o óleo supracitado, misturar com vinagre e torcer com um pano. Este molho é bom para todos os tipos de peixe.</p> <p>11. <i>O molho de valor mínimo.</i> Tomar uma cebola e corte-a tão pequena quanto ervilhas. Numa proporção igual de salsa, canela e pimenta, moer tudo. Este molho permanece bom por três dias.</p> <p>12. <i>O molho para carnes recentes. Alho esmagado.</i> Tomar alho e esmagá-lo com vinho novo e sal. Este molho é bom por um dia com ganso, porco fresco e bife.</p> <p>13. <i>Como temperar o alimento chamado de pudim branco. Um homem.</i> Apanhar leite doce, pão de trigo bem moído, um ovo batido e açafão bem crescido; deixe tudo ferver até [a massa] crescer espessa. Assim, despejar [a massa] sobre um prato e jogar na manteiga. Isso é chamado de pudim branco.</p> <p>14. <i>O alimento chamado kalus. Leite doce.</i> Apanhe leite doce e corte sobre ele cascas de pão de trigo; corte-as tão pequenas quanto cubos, e então coloque-as num pão e adicione gemas de ovos bem batidos. Isso se chama <i>kalus</i>.</p> <p>15. <i>Como preparar torta de tutano de cervos. Cervos.</i> Tome os ossos fervidos de um cervo e quebre-os em pedaços; Após terem fervido e esfriado, faça uma massa com água fria e farinha de trigo: adicione sal, pimenta,</p>
--	---

<sup>5</sup> A **brema** é uma espécie de peixe de água doce comum ao Norte dos Alpes e Pireneus, nos Balcãs, no Mar Cáspio, no Mar Negro e no Mar Aral.

<p>ur fyr sogdum beinum. ok gera þat j pastel. ok baka j ofni.</p>	<p>canela e o tutano dos supracitados ossos. Faça disso uma torta e asse no forno.</p>
<p>16. De pullis simpliciter temperandis.   ugt hæsn Taka skal ungtt hæns. ok sioda med spek. ok kæla þat. ok lida sundur. ok annann tima verma þetta. hæns er gott at eta varmtt.</p>	<p>16. <i>Os frangos temperados com simplicidade. Frango jovem.</i> Tome um frango jovem e ferva-o com banha de porco; esfrie [a mistura], corte e esquite novamente. É agradável comer este frango quente.</p>
<p>17. Quomodo. tempentur. pulli cum diversis speciebus    hæns    Madur skal skera hæns j sma   stycki ok sioda þat j vatni. ok mala [29<sup>v</sup>] pipar canel sefram. ok hveiti braud. ok lifrena sodna. ok lata aptur j sodit med ediki. ok salltti matuliga.</p>	<p>17. <i>Como temperar frangos com espécies diversas. Frango.</i> Corte o frango em pequenos pedaços e ferva-o em água; moa pimenta, canela, açafreão e pão de trigo. O fígado fervido deve ser colocado no caldo com vinagre e sal moderado.</p>
<p>18. De cibo qui dicitur klokenhonir    Gama Madur skal sioda eitt heilltt gamalltt hæns. ok taka annat hratt hæns. ok rifva sundur smatt. ok lata til spek skorit sundur smatt sem ertur ok malinn kumin. sæfran vin svins jstur. salltt. hævelega. ok hit rauda ur eggj. Svo at þa se bædi jafn þyck. ok skal j þessy ollu saman þat hæns annan tima vella. þat heitir kloken honir.</p>	<p>18. <i>O alimento chamado kloken honer. Velho[ilegível].</i> Ferva um frango velho inteiro e pegue outro frango cru e rasgue-o em pequenos pedaços; adicione pedaços de toucinho tão pequenos quanto ervilhas, cominho do chão, açafreão, vinho, banha de porco, uma porção apropriada de sal e gema de ovo, de maneira que ambos [os frangos] fiquem igualmente espessos. Ferva o frango nisso uma segunda vez. Isso se chama <i>kloken honer</i>.</p>
<p>19. De cibo qui dicitur honir nidrvegheth<sup>6</sup> Madur skal steikia hæns   ok skera þat sundur. ok mæla kloflauk. ok lata til heit sod. ok feiti. vin ok salltt. ok þat rauda i eggj vel slegit. ok lifrina med maganum. ok skal j þessu ollu saman þat hæns. vel vella.</p>	<p>19. <i>O alimento chamado de frango à caçador<sup>6</sup></i> Asse um frango cortado em pedaços, uma medida de alho, caldo quente e gorduroso, vinho, sal, gema de ovo bem batida, o fígado e o estômago. O frango deve ferver nisso tudo cuidadosamente.</p>
<p>20. Aliud temperamentum pulorum    hens Madur skal skera hæns alltt j stycki   ok mala pipar ok canel ok cardemomum. alltt jafn micit. ok taka þat hvita af eggj sodit hartt ok skera smatt. ok lata til sæfran ok ædik ok gera þat þyktt med því Rauda j egginu. ok lata j salltt</p>	<p>20. <i>Outra forma de temperar frangos. Frango.</i> Corte a galinha em pedaços e moa pimenta, canela e cardamomo em quantidades iguais, e tome a clara de ovos bem fervida e corte-a em pedaços. Adicione açafreão e vinagre; torne [a mistura] espessa com a gema de ovo e adicione uma quantidade apropriada</p>

<sup>6</sup> A tradução é controversa. Há duas hipóteses: *niðr* (no sentido de sob) + *veiða* ("caçar") ou *niðr* + *vegr* ("caminho")(GREWE, Rudolf & HIATT, Constante B. Vocabularies in Icelandic *In: \_\_\_\_\_*. *Libellus de arte coquinaria*: an early northern cookery book. Tempe : Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, 2001, p. 136).

<p>hæfviliga.</p> <p>21. Quomodo comdiantur pulli in pastillis. Madur skal eitt ongtt hæns j .ii. skera ok svepa þar um heil salvie blod<sup>7</sup> [13<sup>r</sup>] ok skera j spek. ok salltt med lata at lyfe. Sidan hylia þat med deigh ok baka sem brard i ofne.</p> <p>22. De cibo qui dicitur kloken vanlynir. Deig Madur skal gera einn kopp af deigi. ok skera j eitt hæns alltt j stycki. ok lata þar j spek. ok skera sidan sem ertr. ok lata til pipar. ok comin. Sæfran ok þat rauda ur eggj. vel slegit. taka sidan koppin lugtann. ok baka sem brard j ofne. er seger um edigs gerd.</p> <p>23. Edik kall Acetum<sup>8</sup> er edik   kalltt ok þurt j annan stett. ædik ma med þessum hætti verda. Half fylla skal keralld med vine. eda audrum godum dryck þeim sem edik ma af verda. ok spunzi eigi ne hylj. Enn et madur þarf bradliga. ædik ath gera. Leggj heita stal gadda eda. steina j þann dryck sem hann vill. ædik af gera. ok lata standa svo keralld med vin. eda ardrum dryck j solar hita um .ii. dagha eda .iii. vil vill madur profva hvortt edik er gott eda eigi. þa skal hann lata edik a jord. eda kalltt jarn ok ef þa gerir bolur. eda frodu a sir svo sem velli.   þa er þat gott enn eigi ellegar [13<sup>v</sup>].</p> <p>[Amen]<sup>9</sup>.</p>	<p>de sal.</p> <p>21. <i>Como condimentar o frango em tortas.</i> Corte um frango jovem em dois e envolva-o completamente com folhas de sálvia<sup>7</sup>; corte sobre [o frango] bacon e adicione sal para ajustar o sabor. Então, cubra isso [o frango] com massa e asse como um pão no forno.</p> <p>22. <i>O alimento chamado kloken vanlyner.</i> Massa. Tomar um copo de massa e cortar o frango dentro dele; adicionar toucinho e cortá-lo em seguida no tamanho de ervilhas; adicionar pimenta, cominho, açafrão e gema de ovo bem batida. Feche o copo e asse-o como pão no forno. Aqui se diz sobre como fazer vinagre.</p> <p>23. <i>Vinagre gelado</i> Acetum<sup>8</sup> é o vinagre gelado e seco num segundo nível. O vinagre é feito desta maneira: encha pela metade um vaso com vinho ou outra bebida própria para fazer vinagre, mas não feche nem cubra [o vaso]. Mas se um homem precisa fazer vinagre rapidamente, deixe-o colocar cravos quentes de ferro ou pedras na bebida que ele deseja fazer o vinho, e deixe-a descansar como dito outrora. Alguns fazem dessa maneira: eles colocam o vaso com vinho ou outra bebida no calor do sol por dois ou três dias. Se alguém quiser testar se o vinagre é bom ou não, deixe-o colocar sobre a terra ou ferro quente, e se isso [o líquido] borbulhar ou espumar como se estivesse fervendo, então é bom; caso contrário, não [é bom].</p> <p>Amém<sup>9</sup>.</p>
---	---

**Recebido em 21/02/2015 e Aceito em 22/05/2015.**

<sup>7</sup> O texto termina abruptamente no meio desta receita e continua no fol. 13r. Trata-se de uma provável reorganização tardia do texto.

<sup>8</sup> Do latim *aceō* ("ser azedo"). O autor contextualizou o nome do condimento em latim com o nome em nórdico antigo, *edik*.

<sup>9</sup> Palavra presente apenas no Ms. K (Ny samlung nr. 66, 8vo).