

Com tayllaràs devant un senyor:
primera obra mallorquina
sobre gastronomia

Antonio Contreras Mas

ancomas@hotmail.com

Joan Miralles (Universitat de les Illes Balears)

joan.miralles@uib.es

I. INTRODUCCIÓ

Els textos de literatura culinària es compten entre els documents més sòlids i fiables als quals podem recórrer, a l'hora d'acostar-nos a la realitat de la taula i la gastronomia de temps passats. Actualment constitueixen una de les millors fonts de consulta per saber alguna cosa més del que pogué ser l'alimentació antiga.

Pel que fa a l'àrea de la Península Ibèrica, els escrits sobre aquesta matèria i època són notòriament escassos i es redueixen gairebé a la zona de llengua i cultura catalanes.¹

¹ Bruno Laurioux (1997) *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, París, pàgs. 208-210.

Habitualment es considerava que el més antic de tots era el *Libre de Sent Soví* (c. 1323).² S'admet que existien dos manuscrits d'aquesta obra: un d'origen valencià, corresponent a la cronologia assenyalada i l'altre, posterior, del segle XV, custodiat a Barcelona. Ambdós foren utilitzats per Rudolf Grewe en el suggestiu estudi efectuat sobre aquests escrits.³ Una recent investigació sobre la ciència catalana medieval i renaixentista duta a terme per Lluís Cifuentes, ha establert que el text del manuscrit valencià, seria el que en realitat correspondria a l'original *Libre de Sent Soví*. El català, d'extensió molt més llarga, seria una obra diferent, a la qual s'adjudicaria el títol de *Libre de totes maneres de potatges de menjar*. Cifuentes entén que la identificació d'ambdós textos com una obra única es tracta d'una conseqüència de la deficient comprensió de l'*ordinatio partium* medieval. Les còpies conservades de les dues obres s'haurien confós amb un sol original.⁴ D'acord amb aquesta darrera observació, podem considerar que el text del *Libre de Sent Soví* valencià s'hauria inclòs en l'anomenat *Libre de totes maneres de potatges de menjar*, en un procés de fusió de textos, com ha ocorregut en molts d'altres manuscrits del mateix temps i matèria, fet segons diferents sistemes d'acoblament, ja descrits per a aquest tipus d'obres per Bruno Laurioux.⁵

La casualitat i generositat dels arxivers municipals de Palma⁶ han posat en les nostres mans un exemplar d'aquest rar tipus de literatura. Es tracta, en realitat, de la recopilació de les tècniques més adequades per a presentar una sèrie de plats a una taula senyorial. Sobretot, i com és lògic, en tractar-se d'una taula d'aquesta casta de plats de rostits de diverses viandes, de les quals està completada ja una part de la seva preparació culinària.

L'escrit que presentam constitueix el testimoni més complet i antic que coneixem fins avui sobre plats i tècniques culinàries vigents a la Mallorca medieval. L'objectiu d'aquestes línies és donar a conèixer aquest breu opuscle d'indubtables arrels mallorquines, on es determinen primordialment les normes per al trinxat de diversos plats, els quals podem considerar de consum habitual a les taules més opulentes de la Mallorca d'aquella època.

El nostre text no tan sols tracta de proporcionar instruccions sobre la tècnica a seguir en les maniobres del trinxat pròpiament dit, tal com l'entendríem avui. Es mostra així mateix molt atent a reflectir les distintes maneres com aquests menjars s'han de presentar a la taula del senyor, perquè siguin especialment vistosos, elegants i distingits.

A més d'aquesta faceta on es fixa una seqüència a seguir a l'hora de dividir certes peces, pot considerar-se'l també un tractat culinari, si bé aquesta darrera afirmació ha d'acollir-se amb algunes reserves. És admissible, fins a cert punt, considerar-lo com un llibre de cuina, ja que proporciona indicacions no tan sols sobre com han de ser els processos per a adobar un plat determinat, sinó també per a establir quines són les salses o condiments més adequats per a una sèrie de comestibles que presenta. D'aquestes viandes, en fixa els criteris per a preparar-les i servir-les, amb la urbanitat requerida, en la hipotètica

² Lluís Faraudo de Saint Germain, ed. (1951-1952) «El “Libre de Sent Soví” recetario de cocina catalana medieval», edició a cura de..., *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. XXIV, pàgs. 5-71.

³ Rudolf Grewe, ed. (1979) *Libre de Sent Soví*, Barcelona.

⁴ Lluís Cifuentes i Comamala (2002) *La ciència en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Barcelona, pàgs. 294-295.

⁵ Bruno Laurioux (1988) «Entre savoir et pratiques: Le livre de cuisine a la fin du Moyen Âge», *Medievales*, núm. 14, pàgs. 59-69.

⁶ Agraïm la notícia a Pedro de Montaner Alonso i a Manolo Oliver Moragues.

taula de qualsevol subjecte de manifestada transcendència social. El que en aquells temps es deia *un senyor*. És, en aquest sentit, a més d'un tractat sobre l'art cisòria, un vertader llibre de cuina.

És cert que no es pot considerar un llibre de cuina en sentit estricte, ja que sobretot se centra a proporcionar instruccions, relativament breus i simples, sobre les maneres com s'ha de trinxar i adobar una partida de viandes. No és, per tant i en aquest sentit, un receptari pròpiament dit, ja que no s'exposen receptes així com ara les entenem. Tot i la breu extensió, el manuscrit ens proporciona una atractiva i, de moment, la principal i més sòlida visió de conjunt sobre les activitats gastronòmiques mantingudes per una part de la societat mallorquina, els avatars biogràfics de la qual transcorrien entre els darrers anys del segle XV i començaments del XVI. La seva datació l'han permès els documents que, juntament amb els seus folis, conformen un volum manuscrit conservat a l'Arxiu de l'Ajuntament de Palma, inclòs a l'apartat *Horta*, en la Secció 11.

Més que un text culinari, per tant, es tracta d'un manual que diríem "de sala", on figuren les normes de l'època per a manipular i presentar en públic una sèrie de plats. És un manual d'urbanitat en el servei públic dels plats. Un gènere literari que en aquells moments era poc divulgat, però que en els segles vinents donarà lloc a nombroses obres específicament dedicades a aquest quefer. Les instruccions proporcionen les normes per a trinxar i servir i es concreta també com i amb què s'han d'adobar un apreciable grup de preparacions culinàries abans de presentar-les a taula.

D'acord amb altres notícies coetànies que posseïm, aquestes viandes fan pensar que devien ser de les més usuals de la Mallorca medieval. La relació dels diversos plats que proporciona estan dedicats sobretot a les carns, preferentment rostides a l'ast. La raó d'aquest interès és doble. Per una banda, per ser considerades el menjar preferit de la societat medieval, que les estimava com l'aliment per excel·lència. Per l'altra, perquè dites preparacions són les que tenen més possibilitats que un tallador les hagi de manipular davant el públic. Sens dubte, aquests plats devien ser els més importants i sumptuosos, de la cuina senyorial mallorquina de finals del segle XV.

En les seves planes, com és lògic en tractar-se d'una cuina senyorial, predominen els plats de carn, l'aliment predilecte de les taules d'aquesta casta, i només s'esmenta dos plats de peix, concretament dues preparacions de molls, i una d'ensalada. Els plats de carn, tret d'una panada, de la qual s'explica la tècnica per a servir-la a l'encapçalament de l'escrit, es preparen principalment rostits *a l'ast*, encara que també podem trobar algunes preparacions qualificades com *en oylla*. És a dir, la majoria dels plats de què parla són de carns senzillament cuites i, més envant, adobades amb alguna salsa. Recordem que els rostits a les taules medievals, es consideraven sempre com plats dels més prestigiosos. Només les carns més delicades es preparen d'aquesta manera. Entre les que reben aquesta consideració s'inclouen les aus domèstiques, la caça de ploma i els animals joves i tendres.

II. PARAL·LELISMES AMB TEXTOS GASTRONÒMICS COETANIS

Tractarem ara de situar el nostre text en el context dels seus contemporanis. Per això, el col·locarem en la plausible xarxa de contactes que pogueren condicionar i determinar la seva redacció per part de l'anònim autor de la nostra illa que escrigué aquestes retxes. Intentarem entrellucar també les característiques que de la seva migrada informació podem deduir, respecte a les peculiars maneres, si és que almenys sembla que n'hi hagué, adoptades pels nostres avantpassats a l'hora d'enfrontar-se amb l'imprescindible capítol alimentari i les eventuais solucions gastronòmiques que s'havien proporcionat per a un objectiu tan destacat.

L'antecedent geogràficament i cronològic més pròxim que podem assenyalar és el *Libre de potatges de menjar*, editat com una part del *Libre de Sent Soví*. Aquesta obra, en la seva part inicial, ofereix una minuciosa i precisa descripció de com han de seccionar-se les diverses peces d'aus, quadrúpedes o *carnsalada*. Un primer capítol n'indica les regles generals. A continuació, n'hi ha un total de quinze més, on s'estableix la manera específica de trinxar correctament una completa llista dels animals o peces càrniques que devien figurar en les taules públiques de l'època.

Indubtablement, l'altre parent més pròxim és el que figura en el començament del *Llibre del Coch*. En les primeres planes, es troba una llista específica i semblant quant a la descripció i instruccions de trinxat, adequades per a cada peça. En aquesta part s'adverteixen nombroses identitats amb l'esmentat *Libre de potatges*, fet ja comentat per R. Grewe. Aquestes coincidències el dugueren a pensar en l'existència d'una continuïtat ben manifesta entre ambdós escrits. Com veurem, existeixen indubtables paral·lelismes pel que fa a les normes tècniques sobre l'especejament dels animals. Així mateix, ja n'advertim en la selecció d'aquests animals, a l'hora de considerar-los els més adequats per a presentar a les taules sumptuàries en forma de plats concrets. Una important aportació de les seves instruccions, sense parangó en cap dels dos textos utilitzats per Grewe per a preparar la seva edició del *Llibre de Sent Soví*, es troba en el capítol on s'instrueix el futur tallador en la manera d'esmolat els ganivets i en les atencions i disposicions que cal observar per a mantenir correctament la seva panòplia instrumental.⁷

El nostre text ofereix menys analogies amb el tractat de l'*Arte cisoria*, que dedica cinc amples i exhaustius capítols a detallar una acurada normativa per a trinxar, trossejar o pelar. El títol complet d'aquest tractat, obra d'Enrique de Villena i redactat en llengua castellana és *Arte cisoria o de cortar con el cuchillo*.⁸ Està dedicat a fixar la normativa per a dividir les aus, els quadrúpedes, "quadrupedias" o *animalias de cuatro pies*, els peixos, els vegetals o *cosas que nacen de la tierra* i les fruites. Al llarg d'aquests apartats, el text proporciona unes amples i minucioses instruccions generals sobre la manera de dur a terme un especejat de cada un d'aquests menjars, d'acord amb els preceptes socials de bona educació més rigorosos.

Villena el finalitzà cap el 1423 i, si bé sembla destinat a la cort castellana, podríem incloure'l en l'àrea d'influència catalana, ja que el seu autor era fill d'una princesa de la

⁷ *Op. cit.* en el text, pàgs. 29-30.

⁸ Enrique de Villena, ed. de Russel V. Brown (1986) *Arte Cisoria*, Barcelona.

Casa Reial aragonesa i, al llarg de les seves planes es mostra bon coneixedor de la realitat alimentària de les terres catalanes. És raonable creure que l'interès que demostra pel tema gastronòmic i sobretot per l'art de trinxar, únic entre la intel·lectualitat castellana de l'època, tal vegada estava influït per una valoració d'aquesta tècnica, semblant a la que inspira els textos catalans.

S'ha relacionat aquest text amb el que figura en la part inicial del *Libre de totes maneres de potatges de menjar*, a la primera part de la qual hi ha diversos capítols que parlen de les normes de trinxament de les diferents peces càrniques.⁹ Ara bé, tenint en compte l'escassa difusió de l'obra de Villena, que just circulà en forma de manuscrits fins al segle XVIII, la hipòtesi resulta prou arriscada.

III. CONTINGUT DE L'OBRA

El manuscrit mallorquí que ens ocupa forma part de la tradició d'escrits sobre l'art cisòria que es produïren a l'àmbit de la cultura catalana medieval. Fins ara, els dos principals testimonis d'aquesta manera de servei cortesà dels plats, venien dats per les planes dedicades a aquesta matèria en el *Libre de potatges*¹⁰ i el *Llibre del Coch*.¹¹ Juntament amb els capítols dedicats a aquestes activitats, que figuren inserits en les obres esmentades, *Libre de potatges* i a la primera part del *Llibre del Coch*, el nostre escrit constitueix un nou testimoni de la presència d'aquesta casta de manuals a l'àrea de la llengua catalana en els segles de la baixa edat mitjana. Aquests textos testimonien la preocupació que devia experimentar la societat medieval de parla catalana, independentment que es localitzàs en els territoris de la Península Ibèrica, en el regne de Nàpols o a Mallorca, per l'acurada educació que devia mantenir-se a la taula senyorial. A totes les obres esmentades es destaca el solemne moment de trinxar els plats més importants.

El nostre text ofereix vint-i-tres apartats, en els quals s'expliquen les maniobres a seguir per a presentar i, ocasionalment, trinxar diverses preparacions alimentàries. Aporta una sèrie de recomanacions de tipus culinari, que inclou la manera com han de cuinar-se alguns aliments i la condimentació amb la qual hauran de presentar-se a la taula per al seu consum. En aquest sentit, proporciona una de les més interessants i amples informacions de què gaudim fins avui, sobre bona part de les viandes que apareixien habitualment i en les ocasions més destacades a les taules de determinats estaments socials de la Mallorca baixmedieval. A més d'informar-nos sobre els aliments i condiments que es consideraven més distingits i freqüents en aquestes taules, s'assenyalen alguns dels instruments utilitzats per a la seva elaboració i presentació. Alhora, es comenta com havien de trinxar-se els menjars, per a considerar-los correctes i adequats als motlles socials de l'època. El seu contingut no tan sols preveu aquests aspectes, sinó que, a més, assenjala les maneres més

⁹ Enrique de Villena, ed. de Russell Brown (1986) *op. cit.*, pàg. 809.

¹⁰ En referir-nos al *Libre de potatges*, ho feim segons l'edició de les seves receptes realitzada per R. Grewe (1979) qui les va incloure en el *Libre de Sent Soví*, Barcelona.

¹¹ Les referències al *Llibre del Coch* es fan sobre l'edició de Verònica Leimgrüber (1982)

corrents en la nostra societat de preparar aquests aliments i els condiments d'aplicació més regulars per a cada un d'ells.

Entre els plats presentats figuren des de peixos a panades i ensalades, passant pels rostits a l'ast o a la brasa o les menys sumptuoses peces de carn bullida o aguiada. Només apareixen tres plats, l'ingredient fonamental dels quals no és càrnic. Un és una ensalada i els altres dos són receptes de l'únic peix que s'esmenta en tot el text: el *moll*, del qual es proposen dues receptes una, bullit i l'altra a la brasa (*an graellas*). Inclou també diversos plats preparats amb parts considerades aleshores poc acceptables en una taula noble, com serien els caps o les potes, i totes les peces d'embotits, que formaven el repertori local d'aquesta matèria.

1. Els plats: *cuines i pietances*

En opinió dels autors d'aquella època, la cuina catalana dels segles XIV i XV era una cuina de foganya, excel·lent per a rostir a l'ast i per a aguisar en olles de cocció lenta i perllongada.¹² Aquestes dues modalitats culinàries, donaren lloc que els plats es dividissin segons les seves característiques físiques en dos tipus bàsics. La dualitat esmentada, podem trobar-la ja exposada en el text de Francesc Eiximenis (1330-1409) i assumida per Rudolf Grewe, en la introducció que va fer quan edità el *Libre de Sent Soví*. D'acord amb aquest plantejament, els plats catalans podien dividir-se bàsicament en *cuines* i *pietances*.

Les primeres, segons definició d'Eiximenis, pertanyen a les preparacions amb un contingut líquid. Per tant, havien de menjar-se en una escudella, directament o amb un tros de pa i una cullera.¹³ Les *pietances*, per la seva banda, incloïen les distintes castes de rostits i carns cuinades a l'ast, en olla o en cassola al forn. També podien ser identificats com a *pietances* certs plats de peix bullit, fregit, a les *graelles*, a la brasa o farcint una panada. Donades les seves característiques, devien servir-se en *talladors* o plats plans i s'acompanyaven ocasionalment de salses que se servien en una escudella apart.¹⁴

El text mallorquí està dedicat per complet als plats denominats *pietances*, és a dir, els plats de tipus sòlid que es consumien sobre un *tallador*. Sols els plats d'aquesta casta, considerats com els més prestigiosos a un gran dinar, eren susceptibles de trinjar-se. A causa d'aquesta circumstància, el nostre opuscle aborda únicament el grup de plats que eren més habituals a les taules medievals i renaixentistes, de les classes socials benestants. En aquests ambients, saber conduir-se amb habilitat i eficàcia, a l'hora de servir-se o servir els plats en qüestió, era objecte d'un especial interès per part dels seus integrants.

A l'escrit hi figuren onze rostits, nou *pietances* pròpiament dites, ja que els rostits serien, així mateix també plats inclosos en aquest gènere, i quatre olles. Les aus ocupen el lloc principal i totalitzen sis tipus d'aquest gènere. Es distingeixen les que serien procedents del corral domèstic (*capó, culomí, galina, paguo, poll, ànada*) i dues que podríem

¹² Teresa Maria Vinyoles i Vidal (1994) «El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social», en: *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, Barcelona, pàg. 24.

¹³ Francesc Eiximenis (1983) *Lo crestià*, Barcelona, pàg. 145: «S'apellen cuines aquelles que hom menja en escudella, ab pa o ab cullera».

¹⁴ Teresa Maria Vinyoles i Vidal (1994) *op. cit.*, pàgs. 22-23.

considerar de caça (*grua* i *perdiu*). Els quadrúpedes, citats per ordre de freqüència, són el xot, bé sigui allò que entenem com un animal adult (*moltó*), que s'anomena en quatre ocasions, o bé l'animal de llet (*anyell*) que figura sols en dues ocasions. El porc s'esmenta també dues vegades, una com a mascle (*porch*) i l'altra com a femella (*porcella*). En una única ocasió se cita la *vadella*. És important destacar el variat nombre de embotits que s'esmenten. En aquest apartat, el nostre text es diferencia clarament dels altres tractats d'art cisòria, inclosos en les altres obres culinàries catalanes de la mateixa època, que s'ocupen d'aquest aspecte de manera extraordinàriament limitada. El nostre text recull la cita de les quatre varietats locals bàsiques d'embotits. És significatiu que resultin els que s'han conservat fins els nostres dies: llonganissa, sobrassada i botifarra, en les seves dues varietats, la negra i la blanca (*lengonissa*, *sobrasada*, *blanch* i *botiffara*).

Entre els embotits hem de destacar la primera cita de la presència d'una vianda anomenada *sobrasada* a la nostra illa. La possible datació del text que ens ocupa entre 1492-1493, la fa la més antiga que coneixem fins ara. Fins aquí, la més reculada per a Mallorca, se situava a 1506, essent la ja coneguda de 1403 la primera que es fa a terres de la Corona catalanoaragonesa.¹⁵

2. Els condiments

Entre els condiments bàsics que hi trobam, fora de l'oli que suposam d'oliva, hi figura la sal. S'usa en pols i s'aplica directament sobre els aliments o be diluïda en aigua, en forma de aigua-sal (*aygo sal*). D'aquesta manera, forma part d'alguna combinació de condiments. Com espècies usades figuren el *pebre* i el *gingebre* (*jingebre*). El *pebre* és l'espècie més utilitzada, cosa ben explicable ja que es tracta d'un text medieval, i en aquells moments era la d'ús més estès. La trobam anomenada *pebre o pebre entegra* (*pebre en gra*) en tres ocasions i en una ocasió com *pimentas fines*. Aquesta darrera cita fa pensar que fos en pols. El *gingebre* s'esmenta quatre vegades: tres com *gingebra blanc*, mentre que a la quarta apareix *gingebra* sense més detall.

També apareix el sucre, en aquells moments considerat com una altra espècie. Encara que hi ha algunes notícies que parlen de conreus de canya de sucre a la Mallorca àrab, sembla que la seva presència no es converteix en habitual fins a la segona part del segle XV. En aquests moments, són ja freqüents les importacions d'aquest producte i sabem d'una societat fundada el 1466, per a explotar un conreu i un molí sucrer, en els voltants de la Torre de Canyamel d'Artà, el nom de la qual deriva d'aquest conreu.¹⁶

Altres condiments utilitzats són els sucus de taronja, de llimona, l'oruga (*aruga*) i l'aigua de roses (*aygo ros*). Aquesta darrera es tracta del producte de la destil·lació dels pètals de rosa. És una aigua a la qual s'ha incorporat l'oli essencial de la rosa, obtingut sobretot, a través de la destil·lació de les seves flors. Per a elaborar-la s'utilitzaven,

¹⁵ Antoni Contreras Mas i Antoni Piña Florit (2000) «La sobrassada de Mallorca: un embotit mediterrani», en *La sobrassada de Mallorca. Cuina i cultura*, Palma, pàg. 65.

¹⁶ E. Pascual (1891) «Fabricación del azúcar en Mallorca», BSAL, IV, pàgs. 41-43. Antoni Gili Ferrer (1983) *Artà en el segle XV*, Mallorca, pàgs. 198-199. Antoni Contreras Mas i Maria Barceló i Crespí (1994) «Farmàcia i alimentació: l'exemple del sucre a la Mallorca baixmedieval», BSAL, vol. L.

sobretot, les roses blanques dites de Damasc (*Rosa damascena miller*). Amb el nom d'oruga o uruga es coneixia una salsa d'aplicació ben popular en l'edat mitjana. Prenia el seu nom de l'herba amb la qual s'elaborava. Coneguda pels grecs, Dioscòrides (s I dC) en diu, entre altres coses, que servia per a adobar diversos aliments, ja que tenia qualitats semblants a les de les espècies.¹⁷ Aquestes propietats la feien en teoria, un element de condimentació i d'ajuda a la digestió. Regularment, s'utilitzava en pastilles obtingudes de mesclar-la amb llet i vinagre, fet que permetia conservar-la millor.

IV. NOTA LINGÜÍSTICA

L'obra que ens ocupa és una mostra més del tipus de textos de caire científicodidàctic que de manera ininterrompuda s'han produït en llengua catalana des del segle XIII. Ara com ara és l'obra de tipus gastronòmic més antiga d'origen mallorquí. Ja en el segle XVIII tenim el receptari de cuina recopilat pel P. Jaume Martí Oliver, publicat per Joan Miralles i Francesca Cantallops (1989) i el receptari de cuina menorquina de Fra Francesc Rotger, editat per Andreu Vidal Mascaró (1993). Hi són destacables alguns trets lingüístics que veurem molt esquemàticament:

Grafies

- Representació de la E neutra tònica amb una A: *sensara, porau, ganivata, censar, apràs, matau, às*.
- Representació per mitjà de L de la palatal inicial: *levat, lexa, larch, loch, lonch*.
- Per contra, grafies ultracorrectes, amb LL o d'altres: *lla, alleró, gallera, sall, taulla, asquorxa, tolguà, etc*.
- Traces de grafies ioditzants: *tayllaràs, tayllar, oreyla, tay*, al costat de *tallar, tallade, aparallat, mulau, vulla, mols, talau*.
- Grafies típicament orientals: *axí, cuxas, bax, pex*.
- Representació de palatals amb els grafemes y, g, j, xx: *asayat, rage, aga, ascorgas, ga, trosagats, taronga, taronja, aspaxxat, vaga*.

Fonètica

- Casos de neutralització: *panade, astar, lavar (levar), vadella, caragau, pardiú, picade, radones, sucra, sobrasade, sa*.
- Metàtesi: *crapó (ascrapó, carpó)*.

¹⁷ Pedacio Dioscòrides Anazarbeo (1566) *De la materia médica medicinal y de los venenos mortíferos, traducido de lengua griega, en la vulgar castellana, & ilustrado con claras y substantiales Annotationes, y con las figuras de innumerables plantas exquisitas y raras, por el Doctor Andres de Laguna, médico de Iulio III Pont. Max.*, Salamanca, por Matías Gast, Libro II, cap. CXXIX, pàgs. 223-224.

- Tancament de O en U per influència d'una I tònica: *culumí* al costat de *lengonissa*, *botiffarra*, *olivas*
- Tancament de E en I per una iod: *gingybra* (*gingebra*).
- Monoftongacions: *aygo*, *corter*.
- Assimilacions: *gintill*.
- Dissimilacions: *ansiam*.
- Reducció de LL a L per influència d'una I llarga: *galina*
- Grup TL sense palatalitzar: *espatla*.

Morfologia

Formes verbals

Pres. subj: *vogi*.

Imperatiu: *prin*, *mit* (*met*).

Futur: *lavar-li às*, *porau*.

Lèxic

com (con): quan

a lla rador: a la redor, a l'entorn

vogi: retalli

grua: ocell camallarg migratori

gallera: galera, part de l'estèrnum de les aus que té forma de carena

basancas: pl. de besanca, anca

launa: llauna, làmina, tros

tantost: immediatament

degolador: degollador, endret del coll d'un animal per on el degollen

haruga: eruga, salsa de l'*eruca sativa* barrejada amb sucre, mel, vinagre i pa torrat

dejús: davall

limons: llimons, llimones

aygorós: aigua-ros, aigua de roses

convidans: convidats

racosta: recosta, llonza o xulla que es treu de les costelles d'un animal

paguo: pago, paó

ans que: abans que

no pus: res més