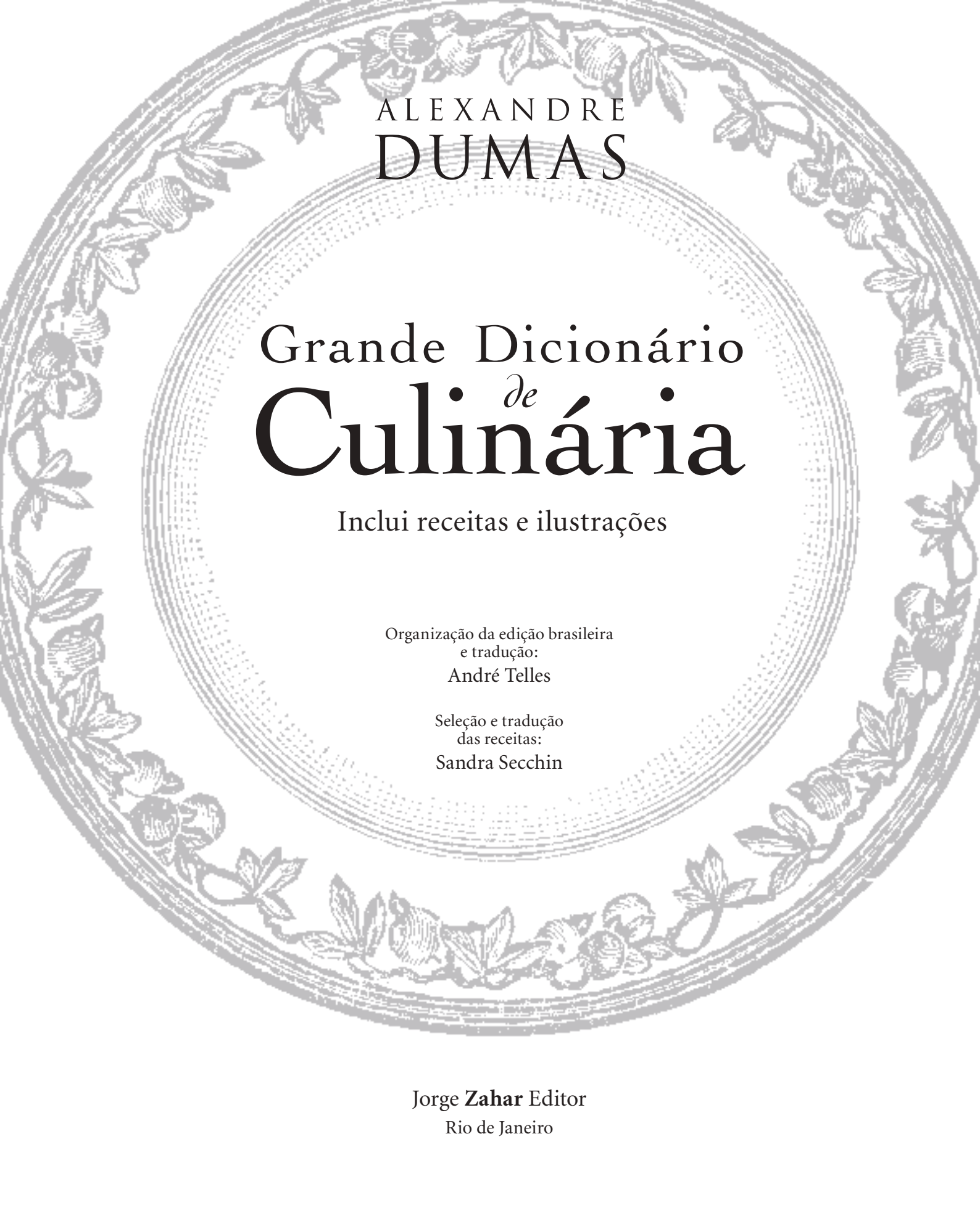




ALEXANDRE
DUMAS

Grande Dicionário
de
Culinária

Inclui receitas e ilustrações

Organização da edição brasileira
e tradução:

André Telles

Seleção e tradução
das receitas:

Sandra Secchin

Jorge **Zahar** Editor

Rio de Janeiro

Copyright © 2006 desta edição:
Jorge Zahar Editor
rua México 31 sobreloja
20031-144 Rio de Janeiro, RJ
tel.: (21) 2240-0226 / fax: (21) 2262-5123
e-mail: jze@zahar.com.br
site: www.zahar.com.br

Todos os direitos reservados.
A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo
ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Projeto gráfico e composição: Leo Boechat
Capa: Miriam Lerner

CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ.

D92g Dumas, Alexandre, 1802-1870
Grande dicionário de culinária: inclui receitas e ilustrações / Alexandre Dumas;
organização da edição brasileira e tradução, André Telles; seleção das receitas, Sandra
Secchin. — Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006

Tradução de: Grand dictionnaire de cuisine
ISBN 85-7110-935-4

1. Alimentos – Dicionários – Francês. 2. Culinária – Dicionários – Francês.
3. Gastronomia – História – Século XIX – Dicionários. I. Telles, André. II. Secchin,
Sandra. III. Título.

06-3710

CDD 641.503
CDU 641.5(038)

Sumário



Apresentação à edição brasileira

VII

Nota sobre a seleção das receitas

XII

Prefácio à primeira edição (1873)

por Leconte de Lisle e Anatole France

XIII

Uma palavra ao leitor

por Alexandre Dumas

XV

Abertura

“Ao fogão com Dumas”

XVII

Verbetes A-Z

(ABACAXI-ZUCHETTI)

1

Índice de verbetes e receitas

309

Apresentação à edição brasileira

Ah! Cavalheiros, disse o rei apontando para Porthos, eis um verdadeiro modelo de gastronomia. Assim comiam nossos pais, que tão bem sabiam comer... enquanto nós, ora, nós ciscamos!

LUÍS XIV A PORTHOS,
O visconde de Bragelone, de A. Dumas

O nascimento do Grande dicionário de culinária

Em 1850, falido após a construção do delirante Castelo de Monte Cristo e do utópico empreendimento do Teatro Historique,* desiludido com o mundo literário, Alexandre Dumas resolveu dedicar-se à redação e coleta de material para uma obra sobre culinária. Para o autor, não se trataria de mais um manual entre tantos outros, mas de um *Grande dicionário de culinária*, um dos três livros que, segundo ele, lhe assegurariam glória póstuma, ao lado de *Os três mosqueteiros* e *O conde de Monte Cristo*. Estava certo: a obra viria a se consagrar como uma das duas melhores do gênero já escritas na França, ao lado de *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin.

Passemos os olhos nos objetivos nada modestos do autor:

Viajante infatigável, tendo atravessado a Itália e a Espanha – país onde se come mal –, o Cáucaso e a África – regiões onde simplesmente não se come –, meu objetivo é indicar todas as maneiras para se comer um pouco melhor nos países onde se come mal e para se comer mais ou menos nos países onde não se come. ... reproduzir, dos livros clássicos de culinária caídos em domínio público ..., todas as receitas culinárias que conquistaram lugar nas melhores mesas ... e me apropriar de suas melhores criações ..., acrescentar-lhes pratos desconhecidos, coletados em todos os países do mundo, as anedotas mais inéditas e bem-humoradas sobre a cozinha de todos os povos; fazer a fisiologia de todos os animais e plantas comestíveis ...

Para cumprir com a palavra e realizar o megaprojeto, e o fez, Dumas teria de esperar cerca de 11 anos. Afinal, tarefas mais urgentes o chamavam, como traficar armas para Garibaldi, acompanhá-lo na tomada da Sardenha pela unificação da Itália, ser curador-geral dos museus de Nápoles, fazer uma grande viagem à Rússia e, claro, escrever mais um punhado de grandes romances – período, não obstante, mais que frutífero para a obra, pois o ritmo de coleta de material não arrefeceu.

Finalmente, no verão de 1869, já doente e debilitado, partiu a conselho médico para a aldeia de Roscoff, no litoral da Bretanha, levando consigo todo o material coletado, o que significava uma mixórdia de fichas, anotações científicas, crônicas, relatos de caçadas,

* Episódios que constam das *Memórias gastronômicas de todos os tempos* (Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2005), originalmente a Introdução deste Dicionário.

recordações gastronômicas, mais de três mil receitas... Ali, acompanhado pela companhia titular do momento, pela abominável cozinheira e por um secretário, escreveu e ditou recordações culinárias e fez novas anotações. O dicionário ganhava forma.

Em março de 1870, de volta a Paris, enviou o calhamaço para o editor Alphonse Lemerre, que, decerto atônito com a vastidão da empreitada e sem condições de agilizar sua edição e publicação, não conseguiu colocá-la nas livrarias antes da morte do ambicioso autor, em 5 de dezembro do mesmo ano.

As três edições francesas

Alfred Lemerre escolheu dois escritores parnasianos para organizar e editar o material: Anatole France e Leconte de Lisle, autores do Prefácio aqui reproduzido (assinado L.T.), que se socorreram da supervisão técnica do *chef* Denis-Joseph Vuillemot (amigo de Dumas e objeto de um verbete neste Dicionário).

Talvez em virtude de um respeito exagerado por aquela catedral gastronômico-literária ainda em estado manuscrito e arquitetada por um ídolo dos dois poetas, o resultado editorial não foi satisfatório. Mal organizada, com verbetes fora da ordem alfabética ou duplicados, histórias truncadas, receitas enxertadas em verbetes inadequados, ilustrações sem data ou autoria, a edição não fazia jus à formação de livreiro e assistente-editorial do jovem Anatole (cujo pai era dono da Librairie de France, origem da troca de seu sobrenome Thibault por France). Isso, claro, não impediu que o *Grand dictionnaire de cuisine* esgotasse em pouco tempo.

Seriam necessários mais 92 anos para a obra vir novamente à lume, dessa vez por intermédio da editora Tchou, em 1965. Embora mantivesse a estrutura original, a edição viu-se enriquecida por um maravilhoso tratamento visual, trabalho do artista gráfico e colecionador Alain Meylan, que cedeu para a obra suas gravuras e desenhos dos séculos



XVI a XIX relativas à cozinha e gastronomia (das quais uma vasta seleção é reproduzida neste volume). Logo fora do mercado, a jóia iria transformar-se em raridade caçada por *gourmands* e bibliófilos.

Apenas mais uma edição integral viria a ser publicada até os dias de hoje, pela editora Phébus, em 2001 (reimpressa em 2005). Supervisionada por Daniel Zimmermann, um dos maiores especialistas contemporâneos em Alexandre Dumas, reproduz esplendidamente as ilustrações da edição Tchou, porém, a nosso ver, incorrendo no mesmo descaso com a organização do precioso material deixado pelo autor – ou seja, conservando diversos verbetes em estado bruto, deslocados de seu contexto, sem referência a seus congêneres etc.

Zimmermann assim se justifica em seu excelente Prefácio à edição de 2001: “Fizemos questão de voltar aqui às verdadeiras fontes, fornecendo uma edição absolutamente integral, o máximo possível conforme à lição da primeira. ... Mantivemos inclusive ... – como fizeram Leconte de Lisle e Anatole France, certas bizarrices e extravagâncias ortográficas ... E, se por um momento pensamos em restabelecer ... uma ordem alfabética – acontece aqui e ali um cochilo –, logo renunciamos a essa pretensão policial, visto que a leitura claramente revela que o texto proposto por Dumas é também um romance e que não poderíamos subverter os episódios sob pretexto tão mesquinho.”

Ora, na medida em que, ao organizarmos alfabeticamente os verbetes em português, seríamos obrigados *a priori* a ignorar a decisão tomada pelos editores franceses (de manter a obra tal qual publicada em 1873), aproveitamos para sanar lapsos percebidos nas edições já publicadas, isto é: naturalmente, dar atenção à ordem alfabética; fundir verbetes duplicados; desmembrar verbetes agrupados; acomodar as receitas nos verbetes adequados; e, enfim, dotar a obra de um sistema de referências cruzadas, sugerindo consultas a verbetes e receitas convergentes.

Sobre o uso deste Dicionário

Esta edição brasileira, com 615 verbetes, 413 receitas e 275 ilustrações de época, é a primeira a buscar abranger a totalidade do Dicionário original, as demais existentes não passando de pequenas antologias, quase sempre editadas de um ponto de vista reducionista, “anorético” nas palavras de Zimmermann – edições que ignoram não só o contexto e a época da obra (meados do século XIX, um mundo sem os chamados “confortos” do gás ou da geladeira), como as intenções do autor ao escrevê-la. Evidentemente, cortes foram inevitáveis, sobretudo no número de receitas (por motivos mais que óbvios, como será explicado adiante na “Nota sobre a seleção e tradução das receitas”, por Sandra Secchin). Em suma, visando atender às necessidades do leitor contemporâneo, tornou-se irresistível para nós a criação dos seguintes recursos:

- **referências cruzadas:** para o leitor não deixar de se remeter do verbete MELÃO ao verbete CAVAILLON (cidade com a qual Dumas trocou uma edição de suas obras completas por uma pensão anual vitalícia de 12 melões) ou do verbete GANSO a FOIE GRAS (onde encontrará uma indignada carta dessas aves protestando contra os maus-tratos

recebidos) e assim por diante, indicamos, em minúsculas pequenas (VERSALETES), verbetes complementares àquele lido no momento. Essas indicações foram sempre feitas à primeira menção, no texto, do termo afim; já o símbolo ➡ encaminha o leitor ao final de determinado verbete para outro(s) complementar(es).

• **diálogo entre as receitas:** ao final dos verbetes, o símbolo ➡  sugere a consulta a outras receitas, isto é, ao final do verbete DAMASCO, por exemplo – que ensina como preparar “Creme de damasco” e “Marmelada real de damasco” –, consta a informação de que há outras receitas com essa fruta nos verbetes GELÉIA, PÂTISSERIE e SONHO; vale ressaltar que todos os molhos recomendados para os pratos aqui descritos têm a respectiva receita no verbete MOLHO.

• introdução, na medida do possível, de **legendas nas ilustrações da época** (sécs. XVI-XIX), buscando identificá-las, atribuir-lhes autoria e datá-las (exceção feita para as anônimas ou de autor desconhecido);

• acréscimo, entre colchetes [] logo após as entradas dos verbetes, de informações suplementares, como **gênero e espécie** do animal ou vegetal eventualmente em questão (classificação de Lineu, em geral), seu **nome popular** ou a **origem idiomática** de determinado termo;

• conversão e atualização das **unidades de medida** antigas ou européias, salvo em casos em que são propositalmente imprecisas ou dão sabor ao texto; em contrapartida, manutenção de lapsos triviais (como chamar baleia de peixe...), bem como de certos topônimos da época (p.ex., Cochinchina, região do atual Vietnã, ou Pérsia, atual Irã).

• inclusão, ao final do volume, de um dinâmico **índice remissivo de verbetes e receitas**, que permite ao leitor traçar diversos percursos de consulta.

O estilo dos verbetes

Por ter sido obra elaborada ao longo de muitos anos, com verbetes ora pacientemente trabalhados, ora prosaicos e displicentes, não raro com receitas compiladas improvisadamente, não surpreende a disparidade de estilos adotados pelo autor – características que, como não podia deixar de ser, foram preservadas intactas nesta edição. Poderíamos citar:

• em primeiro lugar, verbetes cujo estilo reflete o mais plenamente a índole artística e o poder de sedução do criador de *Os três mosqueteiros*, sua maneira teatral de expor e armar situações cujo centro, por sinal, costuma ser ele próprio (como em CARNEIRO; COZINHEIRO/COZINHEIRA; SISÃO);

• verbetes em que a definição de um termo, a explicação de um fato ou a peripécia vivida são expostas em forma de carta em resposta a um leitor (como em CIDRA, PAVÃO ou no extenso e sensacional verbete a respeito da MOSTARDA);

- relatos nostálgicos da mesa dos bons tempos ou considerações sobre o vegetarianismo ou a conveniência ou não de se comer passarinhos (em SALADA; HORTULANA; QUARESMA) – sem esquecer reflexões que mostram claro e pioneiro tom ecológico, por exemplo ao tratar da extinção ou proliferação de determinadas espécies (OSTRA; BACALHAU) ou dos maus-tratos infligidos a certas aves (FOIE GRAS);
- verbetes que se aproveitam das citações de clássicos da gastronomia ou puramente literários (Brillat-Savarin em ÂMBAR, Carême em BABÁ, Victor Hugo em COZINHA, sem esquecer Rabelais, Voltaire, Byron, Shakespeare...), bem como de estudos de autoridades científicas da época (Buffon em LEPORÍDEOS ou Cuvier em CEFALÓPODES);
- vociferações “xenofóbicas” e engraçadíssimas contra a culinária ou os costumes de outros povos, geralmente ingleses, italianos ou espanhóis (como em CEBOLA OU ESPANHA, CULINÁRIA NA), as quais, em contrapartida, denotam grande perspicácia antropológica, constituindo fonte curiosa sobre a recém-nascida atividade do “turismo” na Europa;
- verbetes que buscam mostrar rigor técnico e pesquisa na descrição do tema, sobretudo os referentes a plantas e ervas (TRIGO) ou históricos, em especial os que tratam das corporações de ofício (AÇOUGUEIROS; CHARCUTEIROS; PADEIROS). Porém, diante de um ELEFANTE, uma BALEIA, um URSO ou, claro, uma pescaria (ESTURJÃO; LÚCIO), a imaginação de Dumas solta as rédeas...;
- verbetes que retraçam a vida de grandes nomes da culinária francesa (BRILLAT-SAVARIN; CARÊME; GRIMOD DE LA REYNIÈRE; VUILLEMOT), em que percebemos o talento do biógrafo de Napoleão e Garibaldi;
- enfim, exposições de procedimentos técnicos do século XIX no que diz respeito à fabricação de diversos produtos, por exemplo CAFÉ, CERVEJA e VINHO. A propósito, recomendamos especial atenção a este último verbete, o mais extenso do Dicionário, uma aula sobre a implantação da cultura vinífera na França, em especial do vinho bordeaux e do champanhe. A despeito de fazer uso da classificação da época (de 1865, primeira a ser normatizada e obter consenso), registra todas as comunas viníferas francesas (por departamento e tipos de vinho), além de fornecer pitorescas instruções sobre colagem, decantação ou tratamento artesanal de vinhos degenerados.

Para o leitor instalar-se na atmosfera desta obra, dificilmente superável em envergadura e bom humor, sugerimos que se delicie com a Abertura, “Ao fogão com Dumas”, crônica culinária típica desse gigante e *bon vivant*, que inclui uma história de pescaria e um cardápio completo improvisado pelo autor, com as respectivas receitas.

ANDRÉ TELLES



Índice de verbetes e receitas

 = receita   = ver receita em  = ver

AO FOGÃO COM DUMAS (ABERTURA)

 Cavalas e rins

Galinhas no barbante

Lagosta à americana

Linguado ao molho normando

Ovos mexidos e tomates recheados
à provençal

Ovos mexidos no suco de camarão

Polvo frito

Sopa de tomate com caudas
de camarão

  ALFACE; ASPARGO;
CAMARÃO; CAVALA; GALINHA;
LAGOSTA; LINGUADO; OVO;
SOPA; TOMATE

ABACAXI

ABAISSÉ

ABETARDA

ABIBE

ABÓBORA

ABÓBORA-MENINA

 Abóbora-menina ao parmesão
Bolo de abóbora-menina
à l'Antiquaille

ABSINTO

AÇAFRÃO

ACALPATI

ACANTO

ACCIOCA

ACEROLA

ACETO DOLCE

ACHANACA

ACHARD

 Achard do marquês

AÇORDA

  SOPA

AÇOUGUE/AÇOUGUEIRO

ACTÍNIA

ADEGA

AGAL

AGAVE

AGRAÇO

AGRIÃO

AGRIÃO-MASTRUÇO

ÁGUA

ÁGUA-DE-SELTZ

AGUARDENTES/DESTILADOS

ÁGUIA

AGULHA

AIAPANA

AIPO

 Ragu de aipo

Salada de aipo

  SONHO

ALALUNGA

ALBACORA

ALBATROZ

ALCACHOFRA

 Alcachofras à la Grimod
de la Reynière

Alcachofras ao molho

Alcachofras ao molho de azeite
e vinagre

ALCAPARRA

ALCIONE

ÁLCOOL

ALE

ALFACE

 Alface recheada à la Dame
Simone

Alfoces refogadas

ALHO

ALHO-PORÓ

ALIMENTO

ALMÉCEGA

ALOÉ

ALPERCE

ALQUERMES-DE-FLORENÇA

ÂMBAR

AMEIXA

 Ameixa cristalizada

  AMEIXAS-SECAS; BOLO;
GELÉIA/MARMELADA

AMEIXA-BRIGNOLES

AMEIXA-IMPERIAL

AMEIXA-PERDRIGON

AMEIXA-RAINHA-CLÁUDIA

AMEIXAS-SECAS

 Pruneaux de Tours

AMÊNDOA-DOCE/AMARGA

 Bolo de amêndoa

Crème de amêndoa

  MACARON; NUGÁ; PÃO-
DE-LÓ; PÂTISSERIE; PRALINÉ

AMENDOIM

AMORA

ANACÁRDIO

ANCHOVA

 Anchovas com salada verde
Canapé de anchova
Manteiga de anchova

ANDORINHA-DO-MAR

→ ALCIONE

ANETO

ANGÉLICA

ANGLET

ANIS

ANISETE

ANSERINA

APETITE

APPLE'S CAKE

 Apple's cake da rainha Ana
Apple's cake tradicional

→  BOLO

ARARUTA

ARCA-BARBADA

ARCA-DE-NOÉ

ARECA

ARENQUE

 Arenque fresco ao molho de mostarda
Arenque saur
Arenque saur à la Sainte-Ménéhould
Matelote de arenques frescos

ARGALI

ARGENTINA

ARRACACHA

ARROBE → RAISINÉ

ARROZ

 Arroz à la Ristori
Arroz-doce à moda turca

→  CURRY

ÁRVORE-DO-PÃO

ÁRVORE-LEITEIRA

ASA

ASPARGO

 Aspargos à la Pompadour
Aspargos na manteiga
Ovos mexidos com pontas de aspargos

ASPIC

 Aspic quente

ASSADO

ASSA-FÉTIDA

ASTRALAGUS BOETICUS

ATCHAR DA ÍNDIA

ATERINA

ATUM

 Atum frito
Atum marinado

→  OVO

AVEIA

AVELÃ

→  MACARON

AVELINA

AVES-DE-TERREIRO

AVESTRUZ

AWABI

ÁXIX

AZEDINHA

→  BARBO; PURÊ

AZEITE

AZEITONA

 Ragu de azeitonas

BABÁ

 Babá de Lunéville
Babá do mestre Audot

BABIRRUSSA

BABOSA → ALOÉ

BACALHAU

 Bacalhau à la Bourguignote
Bacalhau gratinado
Brandade de bacalhau

BADEJO

 Badejos à moda provençal
Badejos aux fines herbes
Badejos fritos

BAGACEIRA

BAGRE-ANDADOR

BAIACU

BALACHÃ

BALEIA

BAMBU

BANANA

BANGUÊ

BANHA

BANHO-MARIA

BAOBÁ

BARBA-DE-BODE

BARBO

 Barbo à la béchamel
Barbo marinado com tomate ou azedinha
Barbo na estufa
Barbo na grelha

BARDANA

BARRACUDA

BATATA

 Batatas à la maître d'hôtel
Batatas à provençal
Batatas com bacon
Batatas fritas
Batatas recheadas

BATATA-DOCE

 Batata-doce na manteiga
Sonhos de batata-doce

BÂTONS ROYAUX

BAUNILHA

 Creme de baunilha
→  CREME; FANCHONNETTE;
SONHO

BAVAROISE

BEEF-STEAK

BEGÔNIA

BELDROEGA

BENAFULI

BERINJELA

 Berinjela à parisienne
Salada de berinjela à provençal

BESUGO

BÉTEL

BETERRABA

 Beterrabas à la Chartreuse
Beterrabas ao forno
Salada de beterraba

→  HORS-D'ŒUVRE

BISÃO

BISCOITO →  PÂTISSERIE

BISHOP

BISQUE

 Bisque de pitu
Bisque normanda

BISTORTA

BLOND DE VITELA

 Blond de vitela Beauvilliers
Blond de vitela à la Mme du Châtelet

BODE

BOI

 Bifes
Carne ensopada à moda burguesa
Contrafilé de lombo à moda burguesa
Contrafilé de lombo com conservas
Contrafilé de lombo braseado
à la royale
Peça de carne à inglesa
Tournedos
Tripa à lionesa
→  BEEF-STEAK; CROQUETE;
HORS-D'ŒUVRE; VITELA

BOLO

 Bolo de cenoura
Bolo de cenoura à la Courchamps
Bolo de chocolate
Bolo de Compiègne
Bolo de Savóia
Bolo frustrado
Bolo inglês
Bolo Savarin
→  AMÊNDOA; APPLE'S CAKE;
MADELEINE; PUIITS

BOMBINHA

 Bombinhas do rei
Bombinhas parisienses

BONÉ-DA-TURQUIA

 Boné-da-turquia surpresa

BONITO

BORDEAUX → VINHO

BORGONHA → VINHO

BORRELHO-RUIVO

BOUILLABAISSSE →  SOPA

BRANDADE →  BACALHAU

BREMA

BREMA-BRANCA

BRILLAT-SAVARIN

BRINDE → TOAST

BRIOCHE

 Brioche real
→  SONHO

BRÓCOLIS

BÚFALO

 Cabeça de búfalo à la Duglerez

BURRO

CABRITO

CAÇA

CAÇADOR

CAÇÃO

 Croustade de cação

CACAU

CACHORRO

CAFÉ

→  PÂTISSERIE

CALAPE

CALDA

CALDO

 Caldo à minuta

Caldo de galo

Caldo peitoral

Consomê

Pot-au-feu

→  CALDO-CURTO; SOPA

CALDO-CURTO

→  TRUTA

CAMARÃO

 Sopa de camarão

CANABRÁS

CANELA

CANGULO

CANGURU

 Filés de canguru salteados

CAPÃO

 Capão à indiana

Capão ao curry

→  GALANTINA

CAPILOTADE

 Capilotade

CAPUCHINHA

CARAMELO

CARANGUEJO

 Caranguejo refogado

CARDO

→  ACHARD

CARÊME

CARNEIRO

 Carneiro com nabos
Costeletas de carneiro à la Soubise

CARNEIRO-REPRODUTOR

CARPA

 Carpa à moda hussarda
Carpa à moda piemontesa
Carpa na cerveja ou à moscovita

CASTANHA

→  PERU; PURÊ

CASTANHA-DE-CAJU

→ ANACÁRDIO

CAVAILLON

CAVALA

 Filés de cavala à la maître d'hôtel
Filés de cavala au beurre noir

CAVALO

CAVE → ADEGA

CAVIAR

CEBOLA

 Sopa de cebola à la Estanislau

CEBOLINHA

CEBOLINHA-CHALOTA

→  PATO

CEBOLINHA-FRANCESA

→  TORTA SALGADA/PATÊ
EN CROÛTE

CEFALÓPODES

CENOURA

 Cenouras à moda flamenga
Sopa de cenoura

→  BOLO

CÈPES FRANCS

 Cèpes francs cabeça-preta

CERCEFI

CEREJA

→  COMPOTA

CEREJA-BIGARREAU

CEREJA-GALEGA

CEREJA-GUIGNE

CERVEJA

→  CARPA

CERVEJA-FARO

CEVADA

CHÁ

CHAMPANHE → VINHO

CHAMPIGNON

 Champignons à moda de Bordeaux→  CÈPES FRANCS

CHAMPIGNON-AMANITA

CHAMPIGNON-MORILLE

CHAMPIGNON-PORCINI

CHARCUTERIA

CHARLOTTE

 Charlotte de maçã

Charlotte de maçã e geléia

CHARTREUSE

→  MACEDÔNIA

CHICÓRIA

 Chicórias ao suco

CHOCOLATE

 Chocolate quente→  BOLO; FANCHONNETTE;

MARRECA; RISSOLE

CHOURIÇO

 Chouriço de Lyon

Chouriço de Milão

CHUCRUTE

 Chucrute

CIDRA

CISNE

CLARIFICAR

COADOR

COALHEIRA

CODORNA

 Codornas ao louro

Codornas en croustade

Codornas no borralho

CODORNIZÃO

COELHO

 Coelho com petit pois

Fricassée de coelho

COLAGEM

COLHER E GARFO

COMPOTA

 Compota de cerejas→  AMEIXAS-SECAS

CONHAQUE

CONSERVAS

→  BOI; PEPININHOS-

CORNICHONS

CONSOMÉ

→  CALDO

CORDEIRO

 Cordeiro à moda húngara

Quarto de cordeiro assado

Selle de cordeiro assada à inglesa

CORES/CORANTES CULINÁRIOS

CORNICHONS

→ PEPININHOS-CORNICHONS

CORVO-MARINHO

COTOVIA

COUTADA

COUVE-DE-BRUXELAS

→  REPOLHO

COUVE-FLOR

→  REPOLHO

COZIDO

 Cozido à moda do pobre

Roupa-velha à Saint-Honoré

COZIMENTO

COZINHA

COZINHEIRO/COZINHEIRA

CREME

 Creme à moda da religiosa

Sabayon

→  AMÊNDOA; BAUNILHA;
DAMASCO; VAGEM

CREPE

CROQUEMBOUCHE

 Croquemouche

CROQUETE

 Croquetes de carne

Croquetes de galinha

CROQUIGNOLLE

 Croquignolles à la Chartres

CROUSTADE

→  CAÇÃO; CODORNA;
COELHO; GALINHOLA

CROÛTE AU POT

 Sopa com pão gratinado
à la Bonne Femme

CROÛTONS

→  ESTURJÃO

CRUZA-BICO

CURAÇAU

 Como preparar

CÚRCUMA

CURRY

 Curry Indian's Cook

Frango ao curry com arroz à la créole

→  CAPÃO

CUTIA

DAMASCO

 Creme de damasco

Marmelada de damasco à la royale

→  GELÉIA; PÂTISSERIE; SONHO

DATURA

DAUBE

DEFUMAÇÃO

 Carne de peixe

Carne de porco

Carne de vaca

→  SALMÃO

DEGUSTAÇÃO

DELESSÉRIA

DENTES

DESJEJUM

DESTILADOS

→ AGUARDENTES/DESTILADOS

DIGESTÃO

DONINHA

DUMPLING

 Dumpling de Norfolk

DURIÃO

ECHAUDÉ

 Echaudés

ELEFANTE

 Patas de elefante à la Duglerez

ÉMINCÉS

EMPADA

→  TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

EMPANAR

ENGUIA

 Enguia à minuta

ENROLADINHO

ENTRADA

ENTREMETS

EPERLANO

 Eperlanos à inglesa
Eperlanos fritos

ERMITÃO

ERVA-ARMOLES

ERVA-BENTA

ERVAS

ESCARGOTS

 Escargots à la bourguignonne
Escargots à la provençale
Matelote de escargots à moda de Bordeaux

ESPANHA, CULINÁRIA NA

ESPELTA

ESPETO

→  GALINHOLA; LAGOSTA

ESPINAFRE

 Espinafre à la maître d'hôtel
Espinafre à moda antiga
Sopa de espinafre

→  RISSOLE

ESTRAGÃO

→  OVO

ESTURJÃO

 Esturjão com croûtons
Patê de esturjão

ESTURJÃO-STERLET

 Patê de esturjão-sterlet

EXTRATO

 Extrato de carne
Extrato de peixe

FAISÃO

 Faisão à espanhola
Faisão de Lúculo
Patê de faisão sem trufa

FALCÃO

FANCHONNETTE

 Fanchonnettes de baunilha
Fanchonnettes de chocolate
Fanchonnettes de passas-brancas

FARINHA

FARINHA DE ROSCA

FAVA

FÉCULA

FEIJÃO

 Feijão com toucinho do interior
Feijões de Soissons com manteiga de pimenta
Vagens com creme

FERMENTO

→ LEVEDURA/FERMENTO

FÍGADO

→  GALINHA; TERRINE;
VITELA

FIGO

FILÉS

→  BOI

FINES HERBES

→  BADEJO; TRILHA

FLAMINGO

FOIE GRAS

FONDUE

 Fondue suíço

→  QUEIJO

FRAMBOESA

FRANCOLINO

FRANGIPANA

FRANGO

→  CAPÃO; GALINHA

FRICANDEAU

 Fricandeau à moda antiga

FRIGIDEIRA

FRIGIDEIRÃO

FRITAR

FRITURA

 Massa para todo tipo de fritura
→  COZIMENTO; MASSA;
SONHO

FRUTA-DO-CONDE

FRUTAS

FUNCHO

GALANTINA

 Galantina de franga cevada ou de capão
Galantina de peru
Galantina de perua

GALETTE

 Galette comum

GALINHA/FRANGO/FRANGA

 Fígados de galinha com trufas
Galinhas à la Saint-Cloud
Picadinho de frango à moda da rainha
→  CROQUETE; CURRY;
GALANTINA

GALINHA-D'ÂNGOLA

GALINHA-DO-MATO

GALINHOLA

 Galinholas flambadas ao rum à la Bacquaise
Galinholas no espeto
Guisado de galinhola ao caçador
Guisado de galinhola de mesa ao vinho
Picadinho de galinhola en croustade

GALO

→  CALDO

GAMO

 Quarto de gamo à inglesa

GANSO

 Ganso à la chipolata

GARBANZO → ESPANHA,
CULINARIA NA

GARBURE

 Garbure à moda de Polignac

GARÇA-DA-MATA

GARFO → COLHER E GARFO

GAUFRE

 Gaufres à moda flamenga
Gaufres au sucre

GELÉIA/MARMELADA/MASSA
DE FRUTAS

 Geléia de flor-de-laranjeira
Geléia de maçã-reinette à moda
de Rouen
Geléia de rosas
Marmelada de ameixa-mirabelle
Marmelada de pêra
Marmelada de pêssego
Massa de frutas

→  DAMASCO; GROSELHA

GELÉIA DE CARNE

→ GLACE DE VIANDE

GELO

GIRONDA

GLACE DE VIANDE

 Glace de viande

GÓBIO

GODIVEAU

 Godiveau de blanc de volaille
aux truffes
Godiveau de vitela à moda burguesa

GOLFINHO

GRÃO-DE-BICO → ESPANHA,
CULINÁRIA NA

GRELHADOS

GRIMOD DE LA REYNIÈRE

GROSELHA

 Geléia de groselha

GROU

GUARDA-COMIDA

GUARNIÇÃO

HADDOCK

HIDROMEL

HIPOCRÁS

HORS-D'ŒUVRE

 Hors-d'œuvre de beterraba
Hors-d'œuvre de roolpins
→  ANCHOVA; ARENQUE;
OSTRA; RISOLE; SARDINHA

HORTULANA

INHAME

ÍRIS

JANTAR

JASMIM

JAVALI

 Costeletas de javali à la Saint-Hubert
Lingüiça de javali

JEQUIRITI

JULIANA

 Juliana à moda antiga

LAGOSTA

 Lagosta no espeto

LAMPREIA

 Lampreia ao molho

LARANJA

→  PÃO-DE-LÓ; PATO; TURBÔ

LARANJA-AZEDA

LARDEAR

LEBRE

 Lebres à moda suíça

LEGUMES

 Essência de legumes

LEITÃO

→  PORCO

LEITE

LENTILHA

LEPORÍDEOS

LEVEDURA/FERMENTO

LICOR DE CEDRO

LIGAÇÃO

LIMA

LIMANDA

LIMÃO

 Casca de limão cristalizada

Citronela

Limão cristalizado

LÍNGUA

 Ensopado de língua de boi
Língua de boi com pães

LINGUADO

 Filés de linguado fritos
Linguado à moda de Trouville
Linguado ao forno

LINGÜIÇA

→  JAVALI; PORCO

LOTA

LOURO

→  CODORNA

LÚCIO

 Salada de lúcio

LUCIOPERCA

LULA → CEFALÓPODES

LÚPULO

MAÇÃ

 Maçãs à moda da Regência
Maçãs ao creme
Maçãs à portuguesa
Maçãs em merengue
Roupa-velha de maçãs
→  CHARLOTTE; PURÊ;
SONHO

MAÇÃ-API

MAÇÃ-RAMBOURS

MAÇÃ-REINETTE

→  GELÉIA

MAÇARICO-DE-BICO-DIREITO

MACARON

 Macarons de amêndoas-amargas
Macarons de amêndoas-doces
Macarons de avelã

MACARRÃO

 Macarrão caseiro
Sopa de macarrão

MACEDÔNIA

 Macedônia de legumes primavera

MACIS

MADELEINE

 Bolo à la madeleine
Madeleine

MAGROS, ALIMENTOS

MALVASIA

MANDIOCA

MANJAR

 Manjar

MANTEIGA

 Manteiga assada à la Landaise

→  ANCHOVA; ASPARGO;
BATATA-DOCE; CAVALA; FEIJÃO

MARMELADA → GELÉIA

MARMELO

MARRECA

 Ragu de marreca ao chocolate

MASSA DE FRITURA

→  FRITURA; SONHO

MASSA DE FRUTA

→  GELÉIA/MARMELADA/
MASSA DE FRUTA

MASSA DE TORTA SALGADA

→  TORTA-SALGADA/PATÊ
EN CROÛTE

MEDRONHEIRO

MEL

MELANCIA

MELÃO

MELRO

MERLUZA

MILHO

 Quiche de fubá de milho

MINGAU

MIOLO DE FRUTA

MIOLO DE NOZES

 Miolo de nozes à moda de Paris

MIRTILO

MIÚDOS

 Miúdos de perua
Miúdos populares
Miúdos simples

MOBELHA

MOELA

MOLHO

 à la maître d'hôtel frio

à la Périgueux

à la poulette

à la Sainte-Ménéhould

béarnaise

béchamel

chipolata

Colbert

de lagosta

de manteiga da Provence

de manteiga de alho

de peixe

de pitu

de tomate

de trufas à la Saint-Cloud

do homem pobre

espanhol

espanhol trabalhado

genebrino

glace ou consomê reduzido

holandês

italiano

italiano escuro

picante

poêle

poivrade

ravigote

rémoulade

rémoulade à provençal

Robert

suprême

tártaro

velouté

velouté trabalhado

→  CALDO; CONSOMÊ; ROUX

MOSTARDA, ESTUDO SOBRE A

MUTUM

NABO

 Nabos ao suco e glaceados

Nabos d'Esclignac

→  CARNEIRO; PATO; RAGU

NABO-BRANCO

NÉROLI

NÊSPERA

NITRATO E SALITRE

NIVERNAISE

NOZ

→  MIOLO DE NOZES

NOZ-MOSCADA

NUGÁ

 Nugá

OLLA PODRIDA

OMELETE

→  OVO

OSMAZOMA

OSSO

OSTRAS

 Hors-d'œuvre de ostras fritas
Ostras à la poulette

OURIÇO-DO-MAR

OVAS

OVO

 Omelete de atum Brillat-Savarin
Omelete de tomate à provençal
Ovos à moda do Périgord
Ovos à polonesa
Ovos fritos ao vinagre de estragão
Ovos mexidos
Ovos pochés

→  ASPARGO

PADEIRO/PADARIA

PALMA-FORRAGEIRA

PALMEIRA-DUM

PANELA

PANQUECA

 Panquecas

PANTERA

PÃO

 Levedura de batata
Método básico
Pão francês

→  BRIOCHE; PÃO-DE-
ESPECIARIAS; PLUM-PUDDING;
TORRADA

PÃO-DE-ESPECIARIAS

PÃO-DE-LÓ

 Pão-de-ló à italiana
Pão-de-ló de laranja

PAPA-FIGO

PARGO

PASSARINHOS

PASTILHA-DRAGÉE

PATÊ-EN-CROÛTE → TORTA
SALGADA/PATÊ-EN-CROÛTE

PÂTISSERIE

 Biscoitinhos de amêndoas

Biscoito de amêndoas

Biscoito de colher

Biscoito de queijo-brie

Canudinhos recheados com
geléia de damasco

Darioles

Darioles de café

Kugloff à moda alemã

Pithiviers de amêndoas

→  BOMBINHA; BONÉ-DA-
TURQUIA; BRIOCHE;
CROQUIGNOLE; ECHAUDÉ;
FANCHONNETTE; GAUFRE; PÃO-
DE-LÓ; MACARON; MADELEINE;
TORTA SALGADA/PATÊ-EN-
CROÛTE; PUTS; VOL-AU-VENT

PATO

 Bastõezinhos de pato

Filé de pato com laranja

Guisado de pato

Pato com cebolinhas-chalotas

Pato com nabos à moda burguesa

PATRUÇA

 Matelote normanda

Orly de filés de patruça

Patruça gratinada

Patruça na água e sal

PAUPIETTES

PAVÃO

 Pavão assado ao creme azedo

PÉ

→  ELEFANTE; PORCO

PÉ-DE-CARNEIRO

PEIXE

 Recheio de peixe→  EXTRATO

PEIXE-ARANHA

PEIXE-VOADOR

PELICANO

PEPININHOS-CORNICHONS

 Conserva de pepininhos-
cornichons

PEPINO

 Pepinos à la poulette
Salada de pepinos cozidos

PÊRA

→  GELÉIAS/MARMELADAS;
SONHO

PÊRA-ANGOBERT

PÊRA-FENOUILLET

PÊRA-ROBINE

PÊRA-VIRGOULEUSE

PERCA

PERDIZ

 Perdizes à inglesa
Perdizes à parisiense

PERDIZ-BRANCA

PERDIZ-GREGA

PERREXIL

PERU

 Blanquete de peru

Perua com trufas

Perua com trufas (ou dos artistas)

Peru com castanhas

Peru marinado

→  GALANTINA; MIÚDOS

PÊSSEGO

→  GELÉIA/MARMELADA;
SONHO; VINHO

PETITS POIS

 Petits pois à inglesa

Petits pois à moda antiga

→  COELHO

PICADINHO

 Picadinho trivial→  GALINHA; GALINHOLA;
GODIVEAU

PILAF

 Pilaf turco

PIMENTA

PIMENTA-DO-REINO

PIMPINELA

PINGADEIRA

PINTARROXO

PISTACHE

PITU

 Pitu à la Vuillemot
Pitu no caldo-curto→  BISQUE

PLUM-PUDDING

 Pudim de pão à inglesa

POIRÉ

POLVO → CEFALÓPODES

POMBO

 Pombos au blanc

POMBO-DO-CAMPO

PONCHE

 Ponche à francesa

PORCO

 Costeletas de porco ao molho
Leitão assado

Lingüiça de porco

Pés de porco à la Sainte-Ménéhould

POSTA

POT-AU-FEU

→  CALDO

POUPA

PRALINÉS

 Praliné de amêndoas

PRATO

PRESUNTO

 Essência de presunto
Presunto assado→  TORRADAS

PROFITEROLE

PUDIM

→  PLUM-PUDDING;
SOBREMESA

PUTS

 Gâteau puits d'amour

PURÊ

 Purê das 4 raízes

Purê de azedinha

Purê de castanhas

Purê de maçã

Purê provençal

QUARESMA

QUEIJO

 Flan suíço de queijo

Queijo básico

Queijo curado

Queijo maturado

→  COUVE-FLOR; FONDUE; PÂTISSERIE

QUEIJO-ANGELOT

QUEIJO-DAMPINARD

QUEIJO-DAUPHIN

QUEIJO-PARMESÃO

→  ABÓBORA-MENINA; LÍNGUA; MACARRÃO; RAGU; REPOLHO

QUEIJO-ROQUEFORT

QUEIJO-SASSENAGE

QUEIMADURA

RÃ

 Sopa de rã

RABANETE

RÁBANO → RABANETE; RAIZ-FORTE

RAGU

 Ragu de nabos

Ragu de trufas ao champanhe

Ragu de trufas ao parmesão

Salpicão da saison

→  AIPO; AZEITONA; CAPILOTADE; MARRECA; TORDO; VITELA

RAIA

 Raia à la Sainte-Ménéhould

RAISINÉ

RAIZ

→  PURÊ

RAIZ-FORTE

RAPÚNCIO

RATÃ

REPOLHO

 Couve-de-bruxelas

Couve-flor com parmesão

Repolho com toucinho

Repolho-roxo à moda holandesa

→  CHUCRUTE; SOPA

RIM

→  MIÚDOS

RISSOLE

 Rissoles

Rissoles de chocolate

Rissoles de espinafre

ROBALO

 Robalo à moda única

RODOVALHO

ROLINHA

ROMÃ

ROQUEFORT → QUEIJO-ROQUEFORT

ROUX

 Roux

ROUXINOL

SAGU

SALADA

 Salada Alexandre Dumas

→  BERINJELA; PEPINO

SALADA, TEMPERO DA

SALAMINHO

SALEPO

SALMÃO

 Rolinhos de salmão à irlandesa

Salmão à moda genebrina

Salmão defumado

Salmonete ao champanhe

SALPICÃO →  RAGU

SALSA

SALSICHA

SÁLVIA

SANGUE

SAPO

SARDINHA

 Sardinhas ao forno

SÁVEL

 Filés de sável salteados

Sável à holandesa

SAXÍFRAGA

SÊMOLA

SERRALHA

SISÃO

SOBREMESA

 Pudim de maçã ao creme

Pudim de morango

→  AMEIXA; AMÊNDOA-DOCE; APPLE'S CAKE; BA-BÁ; BAUNILHA; BOLO; BONÉ-DA-TURQUIA; CHARLOTTE; COMPOTA; CREME; CROQUEMBOUCHE; CROQUI-GNOLLE; DAMASCO; FANCHON-NETTE; GELÉIA; GROSELHA; MAÇÃ; PÃO-DE-LÓ; PÂTISSERIE; PÊSSEGO; PLUM-PUDDING; PUIITS; SORVETE; VIOLETA

SONHO

 Massa provençal

Sonho/Massa para fritar à la Carême

Sonhos de aipo

Sonhos de baunilha à la Grimod de la Reynière

Sonhos de brioche

Sonhos de caramelo e flor-de-laranjeira

Sonhos de creme

Sonhos de maçã/pêra/pêssego/damascos/nectarina

→  BATATA-DOCE; BRIOCHE; FRITURA

SOPA

 Açorda

Bouillabaisse à la Nîmoise

Sopa berlinense de cerveja

Sopa Camerani

Sopa de repolho

Sopa de repolho à moda de Bordeaux

Sopa de vôngoles

→  BISQUE; CALDO; CAMARÃO; CEBOLA; CENOURA; CROÛTE AU POT; ESPINAFRE; GARBURE; JULIANA; MACARRÃO; RÃ; REPOLHO

SORO DO LEITE

SORVEIRA-DA-EUROPA

SORVETE

→  VIOLETA

SUCO DE CARNE

SUNAN

TADORNA

TÂMARA

TAMBORIL

TAPIOCA

TARAMBOLA

TARTARUGA

TATU

TATU-BOLA

TENCA

TERRINE

 Terrine de fígado de aves

TOAST

TOMATE

 Tomates recheados  BARBO; OVO

TOMILHO

TORDO

 Ragu de tordos

TORRADAS

 Torradas à inglesa

Torradas à provençal

Torradas com presunto

Welsh-rabbit

TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

 Abertura da massa

Empadinhas ao suco

Patê en croûte de cebolinha-francesa

  ESTURJÃO; PÂTISSERIE

TOUCINHO

  FEIJÃO; REPOLHO

TRIGO

TRIGO-SARRACENO

TRILHA

 Filés de trilha com fines herbes

Trihas grelhadas ao molho de anchova

Trilhas marinadas

TRIPA

  BOI

TRUFA

  GALINHA; MOLHO; PERU;
PORCO; RAGU

TRUTA

 Filés de truta salteados

Truta à montanhesa

Trutas ao caldo-curto

TUBARÃO

  CAÇÃO

TURBÔ

 Iscas de turbô ao suco de laranja

Kadgiori de turbô

Turbô refogado

TUTANO

URSO

UVA

UVA-CHASSELAS

UVA-MOSCATEL

VACA  BOI

VAGEM

  FEIJÃO

VALERIANA

VEADO

  GAMO

VERMUTE

VINAGRE

  ALCACHOFRA; OVO

VINHO

 Vinho de pêssego à moda
de Estrasburgo

Vinho quente à moda inglesa

VIOLETA

 Sorvete de violeta

VITELA

 Fígado de vitela à moda burguesa

Ragu de vitela

Quarto de vitela assado à inglesa

Timo de vitela

  BLOND DE VITELA; BOI;
FÍGADO; GODIVEAU

VOL-AU-VENT

VÔNGOLE-DE-SAINT-JEAN-DE-LUZ

 Vôngoles François Frères  SOPA

VUILLEMOT, DENIS-JOSEPH

 Línguas de coelho de coutada

WELSH-RABITT

  TORRADA

WHITE-BAÏT

XEREZ

ZESTO

ZIMBRO

ZUCHETTI