

ALEXANDRE
DUMAS

Grande Dicionário
de
Culinária

ILUSTRADO

*Cultuado há mais de um século como
fonte inesgotável de receitas e crônicas gastronômicas*



JORGE ZAHAR EDITOR

ALEXANDRE
DUMAS

Grande Dicionário
de
Culinária

ILUSTRADO

*Cultuado há mais de um século como
fonte inesgotável de receitas e crônicas gastronômicas*



JORGE ZAHAR EDITOR

Grande Dicionário

Culinária ^{de}



ALEXANDRE
DUMAS

Grande Dicionário
de
Culinária

*Inclui mais de 400 receitas
e 275 ilustrações*

Organização da edição brasileira
e tradução:
André Telles

Seleção e tradução das receitas:
Sandra Secchin

Jorge Zahar Editor
Rio de Janeiro

Copyright desta edição © 2006:

Jorge Zahar Editor

rua México 31 sobreloja

20031-144 Rio de Janeiro, RJ

tel.: (21) 2108-0808 / fax: (21) 2108-0800

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.

Dumas, Alexandre, 1802-1870

D92g

Grande dicionário de culinária / 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](#)



"Os alimentos"; ilustração de Bertall, séc. XIX.

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!

Luis 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, recordações gastronômicas, mais de três mil receitas... Ali, acompanhado pela companheira 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 maiúsculas 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 --* 1 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. XVIII, 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 (FOLE 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; CARÉME; 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 champagne. Apesar 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



Nota sobre a seleção e tradução das receitas

O monumento, a catedral, a bíblia: assim o Grande dicionário de culinária de Alexandre Dumas foi acolhido há mais de 100 anos, quando publicado, e assim é até hoje lido e revisitado. No século XIX, a França reinava absoluta sobre as cozinhas do mundo, o que tornava mais ambiciosa uma iniciativa de compilar receitas, arrolar todos os ingredientes conhecidos do planeta, todos os animais e vegetais comestíveis, tecer comentários. Elaborar uma obra de tal porte não era tarefa simples, uma vez que a bibliografia gastronômica francesa contava nessa época com nada menos que a *Fisiologia do Gosto* (1826), de Brillat-Savarin, o *Almanach des Gourmands* (1803-12), de Grimod de La Reynière, a *Cuisine de tous les pays* (1868), de Urbain Dubois, sem falar em Carême, Courchamps, Beauvilliers... No que se referia à arte da cozinha - a concorrência, a técnica, o paladar cultivado em sua excelência -, tudo era grandioso na terra e no tempo de Dumas e compartilhado por muitos de seus pares, em maior ou menor grau.

Da catedral culinária de Dumas, selecionei 400 e poucas receitas, utilizando um critério misto: ou deviam figurar em nossa edição por serem exequíveis - com as adaptações óbvias, necessárias e possíveis - ou se impunham por sua singularidade, por testemnharem um tempo, um lugar ou um gênio. Assim, talvez o leitor fique indignado com os filés de canguru, as patas de elefante, as línguas de coelho, com uma ou outra receita de passarinho, mas decerto se renderá à extravagância de peruas recheadas com trufas ou se deliciará, em tempo real, com um picadinho de galinha em croustade.

Para tornar possível a execução das receitas, recorri a alguns expedientes. As medidas antigas têm sua correspondência atual indicada entre colchetes, usados também para sugerir produtos alternativos a certos ingredientes exóticos ou indisponíveis - tudo na tentativa de adaptar a instrução original à sua prática nos dias de hoje. Vale ressaltar que atualmente - não obstante restrições locais, de ordem natural ou econômica, como a inexistência do turbô em nossos mares, de trufas ou morilles em nossos bosques ou da relativa infância ou indigência de nossas adegas - imperam as facilidades decorrentes do intercâmbio de produtos no mercado internacional. Em alguns casos, foram mantidas prescrições de uso de utensílios de época, ou de anacrônicos procedimentos, valores de referência perfeitamente compreensíveis, como o forno de campanha, a peneira de seda, as tigelas de prata, as marinadas de vários dias etc.

A imprecisão de grande parte das receitas é, a meu ver, uma qualidade, considerando que não restringe ou milimetra os gestos do cozinheiro, faz um convite à porção intuitiva de quem se aventurar nas caçarolas, libera a criatividade, aguça o bom senso e apura o paladar. A cozinha à la Alexandre Dumas é exuberante, para se ler ou praticar. Acredito, com a fé de quem está diante de um livro-monumento, que ninguém será o mesmo, nem ao fogão nem à mesa, depois de cansar os dedos ao virar suas páginas. Touché!

Prefácio à primeira edição (1873)

Alexandre Dumas

e o Grande dicionário de culinária

Poderíamos citar mais de uma grande personalidade que, interrompendo seus trabalhos de imaginação ou de ciência, não desdenhou escrever sobre a arte de comer. Não falamos aqui de médicos ou químicos, cujos trabalhos referentes à culinária, considerada do ponto de vista da saúde, contam-se às centenas, mas de homens como Apício, personagem consular, ou Brillat-Savarin, grave magistrado, compelido por uma delicadeza voluptuosa a meditar acerca do órgão do paladar e da natureza dos alimentos.

Charles Baudelaire escreveu páginas sobre o mundo da cozinha que atestam, assim como tudo legado pelo autor das Flores do mal, longas e contínuas reflexões em que explora idéias personalíssimas a respeito da excelência das "carnes que sangram e dos vinhos prenes de embriaguez". Segundo ele, a questão dos molhos, ensopados e temperos "exigiria um capítulo grave como um folheto científico" em que "a culinária recorreria a toda a farmácia da natureza". Bela exposição do poeta sobre as necessidades cotidianas da vida, que fazem do cozinheiro ideal um poeta, um cientista e um voluptuoso, conhecedor das propriedades químicas das substâncias!

Alexandre Dumas tinha pontos de vista mais práticos e de utilidade mais imediata quando compôs seu Grande dicionário de culinária: queria que o resultado fosse um livro de trabalho (e sabemos que conseguiu tudo que queria). Esse caráter prático, porém, é matizado pela delicadeza do gosto e a originalidade que apenas possuem as organizações superiores. E assim era, naturalmente, a de Alexandre Dumas, e esta é a característica de seu Grande dicionário de culinária.

Não forneceremos aqui o plano adotado pelo ilustre autor, plano exposto por ele próprio no texto que sucede estas poucas reflexões. Diremos apenas em duas palavras como este livro foi elaborado.

Alexandre Dumas era um grande gourmand, assim como um grande contador de histórias. Essa natureza poderosa, que Michelet tão bem denominou "uma força da natureza", ao produzir muito, gastava muito. Nunca homem algum viajou mais, tramou mais ou escreveu mais que ele, nunca estrutura tão sólida carregou cérebro mais fecundo. Um homem assim deve ter instintivamente cogitado no que um excelente escritor chama de "sistema de alimentação necessário às criaturas de elite". Ao lermos suas Memórias e Impressões de viagem, percebemos que o autor adquiriu precocemente a ciência da mesa; seus giros pela Europa familiarizaram-no com receitas exóticas. Não surpreende que tenha planejado reunir, para deleite do público, noções assimiladas no curso de vida tão ativa, brilhante e festejada.

Planejou longamente este Dicionário. A idéia assumiu forma precisa nos últimos anos de sua precoce velhice: "Quero fechar minha obra literária de 500 volumes com um livro de culinária", dizia com freqüência.

Foi durante o ano de 1869 que compilou o Grande dicionário de culinária, entregando o manuscrito a seu editor e amigo Alphonse Lemerre em março de 1870.

O manuscrito já havia sido levado para a gráfica, e várias folhas estavam compostas, quando os graves e tristes acontecimentos que coincidiram com a morte de Alexandre Dumas suspenderam sua publicação, que, retomada com a paz, foi empreendida por velhos amigos do célebre autor.

Nesta última obra do Mestre, encontraremos o amor pela vida, o dom de agradar, a necessidade de contar, o bom humor, a clareza de espírito, o equilíbrio perfeito - todas as belas qualidades que fazem o encanto de seus livros, desta vez colocadas a serviço de uma arte útil a todos e da qual dependem a saúde, o humor e a duração da vida.

L.T.

[Leconte de Lisle e Anatole France]



Alexandre Dumas; caricatura de H. Mailly.

Uma palavra ao leitor

O homem não vive do que come, mas do que digere.

VICTOR HUGO

Ao tomar a decisão de escrever este volume, e dele fazer - digamos, nos momentos de ócio - o coroamento de uma obra literária de 400 ou 500 volumes, vi-me, confesso, bastante atrapalhado, não quanto ao fundo mas quanto à forma a dar à minha obra: qualquer que fosse ela, estariam esperando mais de mim do que eu poderia oferecer.

Se fizesse um livro imaginativo e inteligente como a Fisiologia do gosto, de Brillat-Savarin, os profissionais, cozinheiros e cozinheiras, não lhe dariam a mínima. Se fizesse um livro prático como A cozinheira burguesa, os diletantes diriam: "O que adiantou Michelet afirmar que ele era o mais hábil construtor dramático desde Shakespeare, e Ourliac, que ele tinha não apenas o espírito francês, como o espírito gascão? Para ele vir nos ensinar em um livro de 800 páginas que o coelho gosta de ser escorchado vivo mas a lebre prefere esperar?"

Não era este meu objetivo: eu queria ser lido pelos diletantes e praticado pelos profissionais.

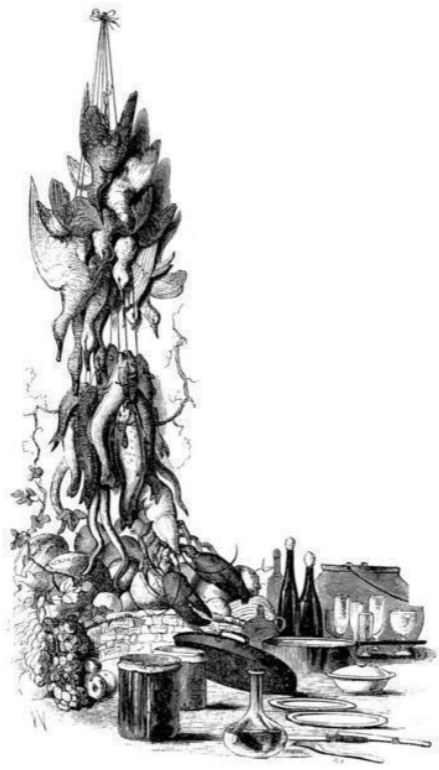
Grimod de la Reynière, no começo do século XIX, publicou com certo sucesso o Almanach des Gourmands, mas este era um simples livro de gastronomia, não de receitas culinárias.

O que me tentava acima de tudo, a mim, era o contrário. 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 era indicar todas as maneiras para se comer melhor nos países onde se come mal e para se comer mais ou menos nos países onde simplesmente não se come; naturalmente, para alcançar esse resultado, supõe-se que o próprio autor seja também caçador.

Após uma longa deliberação comigo mesmo, eis o que decidi:

Reproduzir, dos livros clássicos de culinária caídos em domínio público - como o Dicionário de Courchamps e a Arte do cozinheiro de Beauvilliers, o último grande profissional -, do padre Durand (de Nimes) e dos grandes dispensatórios da época de Luís XIV e Luís XV, todas as receitas culinárias que conquistaram lugar nas melhores mesas; de Carême, esse apóstolo dos gastrônomos, o que os srs. Garnier me permitirem usar; rever os textos tão penetrantes do marquês de Cussy e me apropriar de suas melhores criações; reler Elzéar-Blaze e, aliando meus instintos de caçador aos dele, buscar criar algo de novo em relação à

preparação das codornas e das hortulanas; acrescentar a isso tudo pratos desconhecidos, coletados em todos os países do mundo, as anedotas mais inéditas e bem-humoradas sobre a cozinha de todos os povos e sobre os próprios povos; fazer a fisiologia de todos os animais e plantas comestíveis que valham a pena.



Assim, meu livro, pela ciência e espírito que demonstrará, não assustará muito os profissionais do ramo, talvez merecendo a leitura dos homens sérios e, quem sabe, das mulheres levianas cujos dedos não receiem fatigar-se ao virar suas páginas, das quais algumas evocarão de Maistre e outras, Sterne.

Isto posto, começo naturalmente pela letra A.

A.D.



PS: Não esqueçamos de dizer, pois seria uma ingratidão, que consultamos, para certas receitas específicas, os grandes restaurantes de Paris e até mesmo da província, como o Café Anglais, Verdier, Brébant, Magny, Les Frères-Provençaux, Pascal, Grignon, Peter's, Véfour, Véry e, sobretudo, meu velho amigo Vuillemot. Nos verbetes em que tiveram a bondade de se colocar à nossa disposição, encontraremos seus nomes; que recebam nossos agradecimentos.

Abertura

Esta seção inicial busca reproduzir um verbete bem típico deste Dicionário, incluindo uma peripécia culinária, um cardápio improvisado pelo autor e as respectivas receitas desse cardápio. Assim, o leitor poderá se familiarizar com o espírito e o mecanismo da obra e transitar com desenvoltura por suas histórias e receitas, começando esta viagem gastronômica e literária pela Normandia.

Ao fogão com Dumas. "Oh, mar, único amor a que fui fiel!" Estes versos de Byron poderiam ser minha divisa: gosto do mar como item indispensável ao

prazer e mesmo à felicidade da nossa existência. Quando fico sem ver o mar por muito tempo, sou atormentado por um desejo irresistível, e, sob um pretexto qualquer, pego um trem e vou para Trouville, para Dieppe ou para o Havre. Naquele dia, fui para Fécamp.

Mal cheguei, vieram convidar-me para uma pescaria no dia seguinte. Conheço essas pescarias, não se pesca nada, em geral compra-se o PEIXE que compõe a base do JANTAR posterior à pescaria. Daquela vez, porém, contrariando a rotina, pegamos duas CAVALAS e um POLVO, mas compramos uma LAGOSTA, um LINGUADO e uma centena de CAMARÕES. Um catador de mexilhões que encontramos no caminho contribuiu com uma centena desses bivalves.

Discutimos longamente para decidir na casa de quem seria o jantar, a escolha recaindo em um grande comerciante de vinhos de Fécamp, que colocara sua ADEGA inteira à nossa disposição. No caminho o sujeito nos garantiu que sua COZINHEIRA já estava preparando um CALDO e que na casa dele encontraríamos material para dois ou três pratos, cujos elementos a moça devia ter reunido.

Ocorre que a cozinheira, por mais cordon bleu pudesse ser, foi exonerada por unanimidade e eu, eleito em seu lugar. Se lhe aprouvesse, que conservasse o título de vice-cozinheira, mas sob a condição de não ousar opor-se ao cozinheiro-em-chefe.

Que agora as donas de casa que desejem acrescentar dois ou três pratos desconhecidos ao seu repertório culinário façam o favor de entrar comigo nessa coZINHA admiravelmente aparelhada e não perder nenhum detalhe do que vai acontecer. Como nos haviam prometido, encontramos um caldo na PANELA desde

as 10 da manhã, o que representava quase oito horas de COZIMENTO; com oito horas de cozimento, decerto já atingira a maioridade. Repito sempre que a França é o único país que sabe preparar um caldo, sendo inclusive provável que minha concierge, que não faz nada a não ser viver a vida e puxar a cordinha, tome uma SOPA melhor que Mr. Rothschild.

De volta à nossa cozinheira, ela estava então com seu caldo crepitando, duas GALINHAS ainda com penas aguardando o ESPETO, um RIM de BOI ignorando ainda em que MOLHO seria introduzido, um feixe de ASPARGOS começando a germinar e, no fundo de uma cesta, TOMATES e CEBOLAS brancas.

Espalhei tudo na bancada da cozinha, pedi pena e tinta e montei o seguinte cardápio para aprovação dos meus convidados:

Sopa de tomate com caudas de camarão

Entradas

Lagosta à americana

Linguado ao molho normando

Cavalas à la maitre d'hôtel

Rins salteados no champanhe

Assados

Duas galinhas no barbante

Polvo frito

Entremets

Tomates à provençal

Ovos mexidos no suco de camarão

Pontas de aspargos

Corações de alface à espanhola, sem azeite nem vinagre

Sobremesas de frutas

Vinhos

Café

Bénédictine/Champanhe fino

Montei, como ia dizendo, esse cardápio, que foi acolhido com um urra de entusiasmo; apenas me perguntaram quanto tempo esse jantar levaria para ficar pronto. Pedi hora e meia, surpreendentemente concedida. Achavam que eu precisaria de três.

O grande talento do cozinheiro que quer ser pontual reside em preparar antecipadamente e ter a mão todos os acessórios de seus pratos - coisa de 15 minutos. Porém, como é impossível fazer andar com a pena uma sopa, quatro ENTRADAS, dois ASSADOS, dois ENTREMETS e uma SALADA, permitam-me explicar-lhes meu serviço prato a prato.

Sopa de tomate com caudas de camarão. Acenda 2 bocas do fogão ao mesmo

tempo: na primeira, ponha água salgada para os camarões, 1 buquê de ervas, 2 rodelas de limão, ferva e jogue os camarões nessa água em ebulição; na segunda, 12 tomates sem as sementes, 4 cebolas grandes cortadas em rodelas, 1 pedaço de manteiga, 1 dente de alho, 1 buquê de ervas.

Cozidos os camarões, retire-os, escorra-os na peneira, reserve sua água, descasque os camarões e ponha as caudas à parte. Cozidos os tomates e cebolas, passe-os na peneira fina, volte com eles ao fogo enriquecidos com 1 pedaço de glace de viande e 1 pitada de pimenta-vermelha e deixe engrossar até virar um purê.

Adicione o mesmo volume de caldo, bem como 1/2 copo da água em que os camarões foram cozidos; deixe que tudo se misture ao ferver; na terceira ou quarta fervura, junte as caudas de camarão, e a sopa estará pronta.

Não preciso dizer que, não obstante eu tenha dado a receita individual de cada item, convém fazer tudo ao mesmo tempo.

150 Lagosta à americana. Dentre os diferentes métodos adotados para preparar a lagosta à americana, escolhemos o método Vuillemot. Pedimos toda a atenção de nossos leitores e sobretudo de nossas leitoras, por ser o prato bem complicado.

12 Disponha em uma caçarola 2 cebolas grandes cortadas em quatro, 1 buquê de ervas, 2 pedacinhos de alho, acrescente 1 garrafa de um bom vinho branco, 1/2 copo de conhaque comum, 1 concha de um bom consomê, sal, pimenta moída grosseiramente e alguns grãos de boa pimenta da Espanha. Introduza as lagostas, 1/2 hora de cozimento é o bastante. Calma! 0 mais difícil está por fazer.

22 Deixe o crustáceo esfriar no caldo de cozimento, se não se estiver com pressa; quanto menos se apressar, melhor será. Retire a carne da lagosta e corte-a em tiras, incluindo o carnudo das

patas; ponha tudo em um prato fundo, regue com um pouco do caldo onde cozinhou a lagosta, cubra com um papel untado de manteiga e reserve aquecido na estufa. Não sirva ainda.

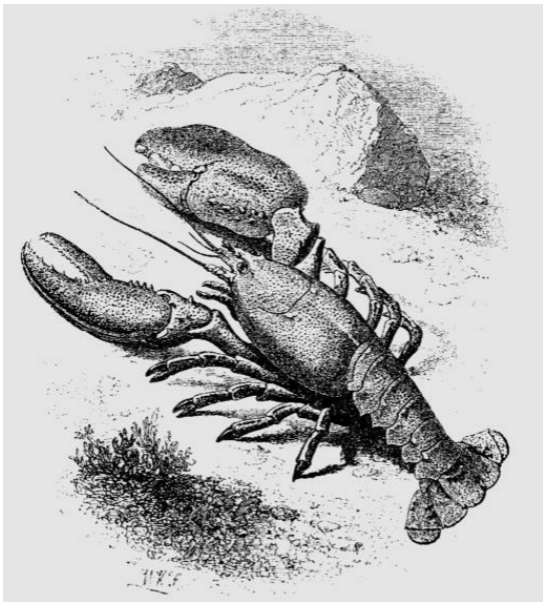
32 Pegue 8 bonitos tomates, corte-os em dois, extraia a parte aquosa, dispense-a, jogue manteiga na panela e arrume os tomates por cima, temperando com sal, pimenta grosseiramente moída, um pouco de pimenta e manteiga fresca; leve ao forno; depois do cozimento, mantenha-os aquecidos.

4_ Corte 2 cebolas grandes em cubos, comprima-as em um pano de prato para extrair o glúten; faça-as saltar em uma panela com um pouco de manteiga, deixe-as alourar, acrescente 1 colher de sopa de farinha; regue com a metade do caldo do cozimento da lagosta, deixe apurar o molho em um canto do fogão, reduza-o à metade acrescentando 4 colheres de purê de tomate, reduza, reduza ainda em 1/3 com a glace de viande, depois passe o molho na peneira,

acrescente um pouco de suco de limão, uma noz de manteiga fresca, e aguarde.

52 Pegue então a carapaça da lagosta, ovos, se os há, e pile tudo com um pouco de manteiga; passe na peneira, acrescente 1 grão de pimenta, arrume os filés de lagosta em coroa em uma travessa para legumes, os tomates por cima, despeje a manteiga de lagosta nas cavidades formadas pelos filés, cubra com o suco de carne e sirva.

Este prato, um pouco complicado, não deve ser executado por novatos; para atacá-lo, é preciso ser cozinheiro ou cozinheira com certa tarimba.



Linguado ao molho normando. Arrume seu linguado em uma travessa de prata, unte-a com manteiga, tempere o peixe com sal, pimenta, 1 copo de vinho branco e leve ao forno. Coloque um pedaço de manteiga na panela, mexa até dourar; um pouco de farinha. Junte a manteiga e o vinho branco do linguado, para o qual você deixou justo o necessário para que não ressecasse; reduza-o à metade.

Cozinhe uns 30 mexilhões, 10 ou 12 champignons. Despeje o suco dos mexilhões no molho; reduza tudo à metade, engrosse com 4 gemas e $\frac{1}{2}$ copo de creme fresco, arrume os mexilhões e os champignons em volta do peixe; cubra com o molho.

Alguns pedacinhos de manteiga aqui e ali, deixe o peixe no forno por uns 2

minutos e sirva.

Cavalas e rins. Em relação às cavalas e aos rins, nada tenho a ensinar sobre esses dois pratos. É o ABC da cozinha. Apenas faça o molho dos rins em maior quantidade e reserve 1/2 copo à parte, no momento de servir, a fim de que o molho fique o mais completo possível. Você verá por que adiante.

Ô Galinhas no barbante. Até o momento de executar minhas galinhas no barbante, fui vítima das observações da minha vice-cozinheira; porém, chegada a hora decisiva, as observações viraram oposição. Sem tempo a perder, ameacei-a com um golpe de Estado que consistiria em indenizá-la e botá-la porta afora. A ameaça fez efeito, ela obedeceu passivamente e, cinco minutos depois, minhas duas galinhas giravam lado a lado, como dois fusos.

Mas como hoje disponho de tempo para lhes dar minhas razões e explicar a superioridade da galinha no barbante sobre a galinha no espeto, ouçam-me. Todo animal tem dois orifícios: o superior e o inferior, e a galinha, sob esse aspecto, é igual ao homem. Diógenes disse-o 2.400 anos antes de mim, no dia em que lançou um galo emplumado na ágora de Atenas, proclamando: "Eis o homem de Platão!"

Você tirou, quando digo você tirou quero dizer sua cozinheira tirou, os intestinos e o fígado, jogou fora os intestinos, picou o fígado com fines herbes, cebolinha e salsa, besuntou tudo com um pedaço de manteiga e, no lugar dos intestinos, doravante não apenas inúteis como daninhos, reintroduziu esse picadinho destinado a perfumá-lo.

Qual deve ser agora o objetivo do cozinheiro? Conservar, do animal por ele cozinhado, a maior quantidade de essência possível. Ora, se lhe atravessar um espeto ao comprido e, para firmá-lo, uma brochete lateral, em vez de tampar um dos dois orifícios com que a natureza o aquinhoou, você lhe imporá dois outros pelos quais toda a essência vai escapar. Porém, se, ao contrário, pendurá-la verticalmente com esse barbante,

deixando o orifício inferior livre e o superior tampado; se, com excelente manteiga fresca, misturada a sal e pimenta, regá-la, tendo o cuidado de introduzir a manteiga no orifício inferior com a colher de regar - então você terá cumprido com todas as condições lógicas para obter uma excelente galinha. Restalhe então apenas vigiar o cozimento e cortar o barbante que a sustenta, hora de fazer alguns buraquinhos em sua pele, de onde é expelido um jato de fumaça. Coloque-a então em uma travessa e despeje sobre ela o suco da pingadeira.

Sobretudo, que jamais uma gota de caldo misture-se à manteiga que deve regar sua galinha; toda cozinheira, não canso de repetir, que coloca caldo em sua pingadeira merece ser posta na rua ignominiosamente e sem misericórdia.

ISIP Polvo frito. Quanto ao polvo frito, é simples como qualquer peixe, badejo ou

linguado: corte-o em pedaços, passeos na farinha, frite no óleo quente, retire na hora certa e você terá algo parecido com orelha de vitela frita, com um ligeiro gosto de almíscar.

Ovos mexidos e tomates recheados à provençal. A infância da arte: quebre 12 ovos em uma sopeira, deixando apenas 6 claras para as 12 gemas; acrescente, depois de os ter batido, um pedaço de manteiga, fines herbes, 1/2 copo de caldo consomê (de galinha, se tiver) e abandone tudo aos cuidados da cozinheira, que só terá de colocar na panela, levar ao fogo e mexer.

Recomendação capital: servir moles os ovos mexidos, continuando a cozê-los no prato. Quanto aos tomates, corte-os em dois, retire a parte aquosa, descarte as sementes e leve-os ao forno, enfiando, no vão de cada um, uma pirâmide composta de um picadinho de galinha, vitela, caça da véspera, se tiver, e champignons.

Despeje sobre eles 1 copo de azeite, do melhor que puder encontrar; em seguida polvilhe com sal, pimenta, salsa e alho picados junto; acrescente uma pontinha de pimenta-vermelha; cozinhe entre 2 fogos, regando 3 ou 4 vezes suas pirâmides de carne com o azeite em que os tomates assaram.

Salada de corações de alface. Nossa salada de corações de alface, sem azeite ou vinagre, é um souvenir de nossa viagem à Espanha, onde o vinagre não tem gosto de nada, ao passo que o azeite empesteia. Impossível, por conseguinte, comer salada quando o calor do céu e a secura do ar lhe dão apetências violentas de erva fresca. Bem, remediamos isso substituindo o azeite por gemas e o vinagre por limão. Esta mistura, suficientemente sustentada por sal e pimenta, davanos uma salada delicada cujo sabor acabamos preferindo ao das saladas francesas. Ao fim de uma hora e meia, o jantar estava servido; mas quatro horas depois ainda estávamos à mesa! Assim, qual não foi a reputação que deixei em Fécamp, e como fui recebido da última vez!

Permita-me acrescentar ainda uma receita que poderia perfeitamente vir depois destas sem sentir-se deslocada:

Ovos mexidos no suco de camarão. Pegue 12 ovos, quebre-os, mas reserve em uma tigela todas as gemas e apenas 8 claras, visto que o excesso de claras tira a delicadeza do prato. Ponha para ferver em uma caçarola à parte os corpos

dos camarões com 1 copo de chablis. Dê 2 ou 3 fervuras e despeje tudo em seguida no alguidar para fazer um purê, o qual você passará na peneira fina para retirar o mínimo vestígio de carapaça. Desmanche essa espécie de papa nos ovos previamente temperados com sal e pimenta e ligeiramente incrustados com cebolinha e salsa picadas bem miudinho. Junte as caudas de camarão, bata com os ovos e despeje tudo na frigideira com manteiga fresca; cozinhe e transfira para um prato com muito jeito.

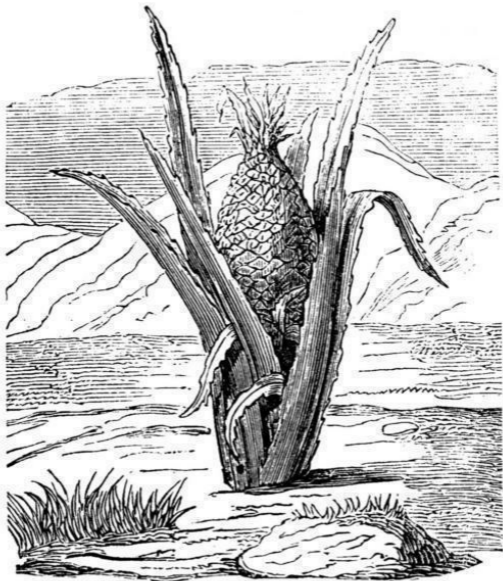
-> 1& ALFACE; ASPARGO; CAMARÃO; CAVALA; GALINHA; LAGOSTA;
LINGUADO; OVO; SOPA; TOMATE



Ilustração de Amédée Varin, séc. XIX.



abacaxi [Ananas comosus, "ananás"]. FRUTA originária do Peru, quando madura sua cor puxa para o azul, a fragrância lembra a da FRAMBOESA, o sabor é doce, o do suco aproximando-se do VINHO malvasia. Para comer o abacaxi, corte-o em fatias e, para eliminar a acidez, mergulhe-as na ÁGUA ou no vinho, adicionando-lhes açúcar. Na Índia, mistura-se o suco com água, bebida refrescante melhor que a limonada. No Brasil, colhe-se imensa quantidade de abacaxis e deles é extraída uma AGUARDENTE semelhante ao meskal. O abacaxi silvestre atinge 60 centímetros de altura, suas folhas são ocas e abrigam uma água clara, incomparável para matar a sede; mesmo exposto aos raios de sol, essa água permanece sempre fresca.



abaisse [fr.]. Não confundir com BOUILLABAISSE, nome de uma sopa conhecida no Sul da França: abaisse é uma PÂTISSERIE que ocupa o fundo de uma TORTA ou de um VOL-AU-VENT.

abetarda [Otis tarda]. Maior ave dos nossos climas; suas ASAS, embora pouco proporcionais ao peso do corpo, são capazes de alçá-la e mantê-la um tempo no ar, mas ela só consegue voar com muita dificuldade e depois de haver percorrido certo espaço com as asas abertas. Passam regularmente pela França na primavera e no outono; aparecem nos mercados de Paris, provenientes da Picardia e da Champagne; sua carne, sobretudo a das jovens, é excelente, a coxa sendo a parte preferida pelos gourmets.

--* SISÃO

abibe [Vanellus vanellus; "abecuinha"]. Ave notável pela beleza da plumagem e a delicadeza da carne. Há um provérbio que diz: "Não comeu bom acepipe quem não comeu GALINHOLA ou abibe." Seus ovos são ainda mais estimados que a carne; nos meses de abril e maio são comidos, ou melhor, devorados aos milhares na Bélgica; na Polônia são preparadas OMELETES saborosíssimas com eles; na Holanda, onde essas aves abundam, são servidos com todos os MOLHOS. Supõe-se que o abibe, o vanellus dos gourmands da antiga Roma, não era este, e que o vanellus apicianus, isto é, o abibe-de-apício, era a TARAMBOLA-douradinha. Em todo caso, na Antigüidade, como em nossos dias, o abibe e seus ovos eram muito apreciados.

abóbora [Cucurbita]. Difere da ABÓBORA-MENINA pela forma oblonga e pela textura da FRUTA, cuja cor é ora verde, ora amarela ou branca. A polpa da abóbora é comida de diversas formas: em SOPAS, gordas ou MAGRAS, em BOLOS, e como CREME cozido e gratinado. Também acompanha lingüiças de PORCO com MANTEIGA fresca, gemas de ovos cozidos e frescos, SALSA, sal, PIMENTA, FINES HERBES etc.

-> 1& ACHARD



"O Conselho de Cucurbitus I"; ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.

abóbora-menina [*Cucurbita maxima*]. Cucurbitácea da família das ABÓBORAS e dos jerimuns; algumas são enormes, chegando a pesar mais de 100 quilos. Com a abóbora-menina são preparados excelentes CREMES, SOPAS, EMPADÕES e outros ENTREMETS delicados.

1 Abóbora-menina ao parmesão. Corte a abóbora-menina em pedaços quadrados e ferva-os por 15 minutos em água e sal; escorra-os; ponha na panela um bom pedaço de manteiga e frite os pedaços de abóbora com sal e especiarias; transfira-os para uma travessa, cubra com parmesão ralado, leve ao fogo para dourar e sirva.

1' Bolo de abóbora-menina à l'Antiquaille. Corte a abóbora-menina em cubos grandes e leve-os ao fogo até que desmanchem e fiquem reduzidos à consistência de mingau espesso; passe em seguida esse mingau na manteiga em outra panela e acrescente 2 colheres de fécula de batata dissolvida no leite, açúcar em quantidade suficiente; deixe cozinhar; quando a abóbora estiver bem

reduzida, retire do fogo, deixe esfriar e depois amasse-a com 3 gemas, 6 macarons triturados, 4 pitadas de flor-de-laranjeira praliné e 1 clara bem batida.

Unte uma caçarola, polvilhe-a bem com farinha de rosca. Introduza a polpa da abóbora, coloque a caçarola sobre brasas e

a cubra com uma tampa com brasas também. Quando o bolo estiver com uma bela cor, desenforme-o em um prato e sirva este excelente entremets com um creme ligado com gemas e ao vinho de Lunel. Você também pode guarnecer este prato com um praliné de amêndoas.

absinto [*Artemisia absinthium*; "losna"]. ERVA vivaz e de folhas muito amargas, é encontrada por toda a Europa; no Norte, faz-se com ela um VINHO chamado VERMUTE.

Há duas espécies de absinto: o grande absinto, chamado "absinto-romano", e o pequeno, conhecido como "absinto-pôntico" ou "absinto-marinho", sendo apreciado especialmente o que viceja à beira-mar ou nas montanhas; é a este último tipo que a carne dos animais deve o sabor tão estimado pelos gastrônomos, o pré-salé.

Embora todos os dispensatórios gabem-no como revigorante para o estômago e auxiliar da digestão, embora a escola de Salerno recomende-o como preventivo de enjôos marítimos, é impossível não lastimar as devastações que o absinto vem promovendo há 40 anos entre nossos soldados e poetas. Por sinal, nenhum cirurgião de regimento nega que essa bebida matou mais franceses na África que a flitta, o iatagã ou o fuzil dos árabes.

Nossos poetas boêmios apelidaram o absinto de "musa verde". Vários deles, infelizmente não os últimos, morreram vítima dos enlaces peçonhentos dessa musa. Hégésipe Moreau, Amédée Roland e Alfred de Musset, nosso maior poeta depois de Hugo e Lamartine, sucumbiram ao desastroso efeito dessa bebida.

A paixão fatal de Musset pelo absinto, que, aliás, talvez seja o que dê sabor tão amargo a seus versos, fez com que a grave Academia se rebaixasse ao trocadilho infame. Com efeito, como Musset faltava a muitas sessões acadêmicas, o Sr. de Villemain, um dos 40, houve por bem dizer: "Não acha que Musset anda muito absenteísta nos últimos tempos?"





O Café Génin, em Paris; ilustração de Léopold Flameng, séc.XIX.

O absinto é atualmente proibido em todas as cantinas militares.

--> AGUARDENTES/DESTILADOS; ÁLCOOL

açafraão [*Crocus sativus*]. Assim são designados os pistilos extraídos de uma planta do gênero *Crocus*; a colhida nos arredores de Paris, sobretudo no Gâtinais, é de qualidade superior. O aroma do açafraão é extremamente penetrante, podendo causar cefaléias violentas e até mesmo a morte. Seu sabor amargo e aromático nada tem de desagradável; sua cor é vistosa, e o amarelo por ele produzido matiza instantaneamente as substâncias que toca. É uma das matérias corantes mais estimadas, e os antigos o tinham em grande consideração como arômata. Com ele os romanos preparavam uma tintura alcoólica que servia para perfumar os teatros. Há certas regiões onde essa flor é empregada como tempero ou para tingir BOLOS de aletria, MANTEIGA etc.

Hoje em dia é usado apenas na composição de BABÁS, do PILAF, do ARROZ à africana e do usquebac.

--+ CORES/CORANTES CULINÁRIOS

acalpati. Espécie de PIMENTA comprida, arredondada e vermelha que cresce na Nova Espanha e que os espanhóis misturam em todos os seus pratos. Sua propriedade excitante, menor que a da pimenta comprida comum, aproxima-a da páprica húngara; é deixada ao sol para secar e conservar, depois enviada para a Europa.

--+ ESPANHA, CULINÁRIA NA

acanto [*Acanthus mollis*]. Planta célebre na história das belas-artes, pois o desenho

de suas folhas - grandes, lisas e recortadas com delicadeza - decorava os capitéis das colunas coríntias. Vitrúvio conta da seguinte maneira a origem da introdução das folhas de acanto como ornamento na ordem coríntia:

Uma jovem coríntia morreria poucos dias antes de um feliz casamento. Sua ama-de-leite, arrasada, pôs dentro de um cesto diversos objetos que a moça amara, depositou o no túmulo e o cobriu com uma telha para preservar o conteúdo das agruras do tempo. O acaso quis que um pé de acanto se achasse sob o cesto. Na primavera seguinte, o acanto cresceu e o cesto foi invadido por suas grandes folhas, as quais, porém, detidas pela telha, curvaram-se e reviraram as pontas. Ao passar perto dali, Calímaco admirou essa decoração campestre e resolveu acrescentar à coluna coríntia a bela forma que o acaso lhe proporcionava.

O acanto é muito comum na Grécia, na Itália, na Espanha e na França meridional, mas é somente na Grécia e na Arábia que as folhas dessa planta são ingeridas cruas.

accioca. ERVA que, no Peru, substitui o CHÁ paraguaio, sendo preparado como ele.

acerola [*Malpighia emarginata*]. Espécie de NÊSPERA dos países quentes: suas folhas lembram as da pilriteira, embora maiores; as flores dão em cachos verdes; é o azor dos árabes; a FRUTA é redonda, polpuda, vermelha quando madura, de sabor um tanto ácido e agradável e indicada sobretudo para mulheres grávidas. A polpa contém três sementinhas muito duras; a acerola é adstringente e comida crua ou em coMPOTA. Vale a pena cultivar a espécie da Virgínia por suas flores brilhantes e sua fruta luzidia.

aceto dulce. CONSERVA de certas FRUTAS e pequenos LEGUMES. São curtidos no VINAGRE COMO PEPININHOS-CORNICHONS, acrescentando-se um resíduo de VINHO novo e cozido, o qual fervemos até reduzi-lo à consistência de CALDA. O melhor aceto dulce é confeccionado com quartos de MARMELO e muita UVAMOSATEL ou MEL de Barbonne; o mel da Córsega é o mais recomendável, mas um pouco mais amargo.

achanaca. Cactácea até o momento descrita apenas pelo professor Aulagnier. Cresce na província de Potoxi, no Peru; sua RAIZ grossa e ramosa, de forma cônica, é boa tanto crua quanto cozida e encontrada em todos os mercados da região.

achard. Mistura bem conhecida, originária das índias Orientais e que herdou o nome de seu criador; os melhores achards são encontrados na ilha da Reunião.

São servidos de três formas: tirando-os simplesmente da tigela, cortando-os em pedaços e misturando-os a todo tipo de carne assada ou cozida; escorrendo-os, impermeabilizando-os no guardanapo e impreg

nando-os depois com um bom AZEITE verde; finalmente, substituindo o azeite verde por um creme duplo de LEITE de cabra, o que é conhecido nas colônias como cucoco; a receita abaixo foi transmitida aos gastrônomos europeus pelo marquês de Sercey, vice-almirante ex-governador das índias francesas, a quem devemos a AIAPANA, da qual foi o introdutor na França.

150 Achard do marquês. Trata-se apenas de cortar lascas bem finas de abóbora e lâminas de cardo branco e acrescentar cebolas brancas, champignons, palmito, couve-flor, milho maduro de um terço etc.; colorize tudo com açafrão e cozinhe lentamente em sal e vinagre de Orléans, salgando, apimentando e administrando essa mistura como se se tratasse de cornichons. Complemente com raiz de gengibre e algumas pimentas-vermelhas.

açorda --* ISIP SOPA

açougue/açougueiro. A instituição do açougue, e por conseguinte dos açougueiros, remonta a priscas eras: assim que se conseguiu fazer da carne do gado ALIMENTO constante e regular, surgiram estabelecimentos para vender carne fresca ao público e também para servir como matadouro, antes que estes fossem criados.

Os romanos possuíam matadouros (lanionia) e açougues (macella) espalhados por diversos bairros; mais tarde os dois negócios fundiram-se e obtiveram um bairro inteiro para seu comércio, o Macellum Magnum, que também incluía mercados de outros gêneros alimentícios. O crescimento da população romana logo exigiu a construção de dois grandes açougues, que, por sua magnificência, não ficavam nada a dever às termas, circos e anfiteatros. Também tinham uma polícia especialmente designada para a inspeção das carnes frescas que entravam no mercado. Essa polícia impedia os comerciantes, sob pena de multa pesada, de venderem carne morta há mais de 48 horas no inverno e 24 no verão.



Ilustração de Gustave Doré, séc.XIX.

Encontramos açougues no estilo romano em Paris desde os primórdios da história da França. A corporação dos açougueiros já existia sob a fiscalização rigorosa de um chefe por eles designado, cujo dever era conciliar todas as diferenças internas eventualmente existentes; no que se referia à profissão em si e à administração dos bens dos sócios, respondia exclusivamente ao preboste de Paris. A posse desses bens era comum a todos os membros, exceto às filhas; as famílias que não deixavam herdeiros varões eram banidas da comunidade, que incorporava seu legado.

Por muito tempo houve apenas um único açougue em Paris, cujo local nos é indicado atualmente pela torre Saint-Jacques-de-la-Boucherie [São Tiago da Confraria do Açougue]; mais tarde foi criado um segundo: o açougue do Parvis, logo entregue como concessão em 1422, por Filipe Augusto, ao bispo de Paris. Enfim, os templários, por um decreto de Filipe o Audaz, inauguraram uma casa de carnes nas vizinhanças de sua sede. A velha corporação e o Grande Açougue preservaram os antigos costumes e mantiveram o privilégio de conceder licenças aos que desejassem estabelecer novos talhos.

Por uma ordenação de Carlos VI, datada de 1481, todo açougueiro que quisesse ser admitido como mestre em Paris era obrigado a oferecer um aboivrement e um past, isto é, um almoço e um festim. Para o almoço, o novo mestre deveria entregar ao chefe da comunidade um círio de 150 gramas e um BOLO à base de ovos; à mulher dele, quatro peças de carne, uma para cada prato; ao preboste de Paris, meio litro de VINHO e quatro bolos; ao inspetor das vias públicas de Paris, ao preboste de Fort l'Évêque, ao mordomo e ao intendente do Parlamento, um quarto de litro de vinho para cada um e dois bolos. Para o past ou festim, cedia ao chefe da comunidade: um círio

de 500 gramas, uma vela espiralada, dois PÃES, meio CAPÃO e 15,5 quilos de carne; à mulher do chefe, 12 pães, um litro de vinho e quatro peças; ao preboste, meio litro de vinho, quatro doces, um capão e 30,5 quilos de carne, de PORCO e de BOI (pois nessa época os CHARCUTEIROS ainda vendiam carne de porco; apenas no século XVI os CHARCUTEIROS apoderaram-se dessa venda); enfim, ao inspetor municipal das vias públicas, ao preboste do Fort l'Évêque, ao mordomo e ao intendente do Parlamento, meio capão para cada um, dois bolos e 15,5 quilos de carne bovina mais 60 gramas de porco. As diversas pessoas que tinham direito a essas retribuições eram obrigadas, quando mandavam recolhê-las, a pagar um ou dois denários ao menestrel que tocava instrumentos no recinto. Comer assim não era caro.



Macello Romano

*Comprate pur Signori, e portate
la Carn. a Casa. Le vostre Donne
faranno la Cucina, e la metteranno
nella Pignatta* ou 25. le plus au grand Mouton que.

(23)

Boucherie Romaine

*C'est la maniere en Italie que les Nobles
achètent tout generallement, et les Peuples
se meslent seulement du ménage, et de
faire cuire la viande qu'ils leur apporte.*

Quando alguns açougueiros ricos passaram a alugar espaço em seus açougues a preços exorbitantes, o Parlamento decidiu que um conselheiro da corte presidiria

a uma revisão anual das concessões. Finalmente, Henrique 111, por meio de cartas patentes do mês de fevereiro de 1587, aglutinou todos os açougueiros da cidade em uma única comunidade, que erigiu em corpo de ofício jurado e para o qual promulgou estatutos.



A revolução de 1789, época em que havia em Paris 310 açougues, veio trazer grandes transtornos para essa corporação, o que levou diversos indivíduos a venderem carne de açougue, fresca ou não, em qualquer estabelecimento, até mesmo em ADEGAS - o que significava grandes riscos para a saúde pública.

Enfim, a desordem e o desperdício assumiram tamanha proporção que a autoridade viu-se obrigada a tomar medidas a fim de reprimir esse estado de coisas. Um decreto de 9 germinal do ano VIII determinava que "ninguém pode exercer a profissão de açougueiro sem ser autorizado pelo chefe de polícia"; já no 8 vindimiário do ano IX, outro decreto restabeleceu o setor parisiense de carnes como corporação, instituiu um sindicato e exigiu de todos os açougueiros, independentemente da autorização do chefe de polícia, o depósito de uma cautela que variava entre mil a três mil francos, segundo a importância do estabelecimento. O decreto imperial de 8 de fevereiro de 1811, mais restritivo ainda (reduziu a 300 o número de açougues da capital), vinculou os juros das cauções cujo capital alimentava a caixa de Poissy à indenização dos açougues que ultrapassavam esse número e reorganizou em novas bases essa caixa, espécie de banco encarregado já há vários anos de servir de intermediário entre os açougueiros e os negociantes de animais e de fazer a estes últimos o adiantamento dos pagamentos até o limite da cautela depositada pelos concessionários.

De 50 anos para cá o comércio de carnes fez imensos progressos. Em primeiro lugar, eliminou os matadouros, o que tirou as carnificinas dos açougues, terríveis focos de infecção, que o costume até então tolerara, à custa da saúde pública, pelas ruas estreitas do centro de Paris. Foram criados três matadouros principais: o matadouro Montmartre, o Popincourt e o do Roule, que há um ou dois anos fundiram-se em uma única bancada em La Villette. É ali, agora, nesse imenso e magnífico estabelecimento, que todos os açougueiros vão se abastecer para em seguida vender aos consumidores, a preços tabelados, a carne necessária para seu uso diário. Esse comércio cresce todos os dias, sendo atualmente vendidas em Paris mais de 400 toneladas de carne de boi, VITELA ou CARNEIRO por dia.



O número dos açougueiros também voltou a aumentar consideravelmente, e não se contam menos de 300 espalhados por todos os bairros de Paris. Quase todos reúnem-se de manhãzinha no matadouro de La Villette, onde lhes é entregue a

carne do gado sacrificado à noite. Outros têm carroças que, às duas ou três da madrugada e bem antes de a freguesia acordar, transportam a carne recém-seccionada. A imaginação é então dominada por pensamentos lúgubres: afinal, não deixa de ser um tanto sinistro observar esses coches deslizando velozmente no breu da escuridão para entregar o mais prontamente possível corpos sanguinolentos e enfaixados que deixam atrás de si um rastro de morte...

Anos atrás foram abertos em Paris alguns açougues de carne de CAVALO, tentativa de certos diletantes hipófagos de introduzir essa novidade no consumo. Banquetes foram promovidos, relatórios publicados nos jornais, prospectos distribuídos - tudo prometia qualidade e preço barato aos consumidores. Mas a coisa não foi adiante e, pouco a pouco, vimos esses açougues fecharem as portas, restando hoje no máximo dois ou três talhos nos bairros mais pobres de Paris, sustentados apenas pelos preços baratos. Em todo caso, a carne de cavalo não é exatamente ruim, mas exige muito tempero e, sobretudo, ausência de preconceito.

Como dissemos, em Roma os açougueiros tinham lojas em todas as ruas antes de se concentrarem no Macellum Magnum. No Fórum, realizava-se diariamente uma grande exposição dos produtos de Roma e seus arredores. Um deles armava sua bancada em frente ao tribunal dos Decênviros, para lembrar que fora de uma mesa de açougueiro que Virgínio arrancara o facão para matar a própria filha. Talvez surpreenda o fato de Virgínio, centurião, por conseguinte capitão no exército romano, ter se servido de um ignóbil facão de açougueiro para matar a bela criança pela qual Ápio Cláudio estava apaixonado e a qual pretendia raptar.

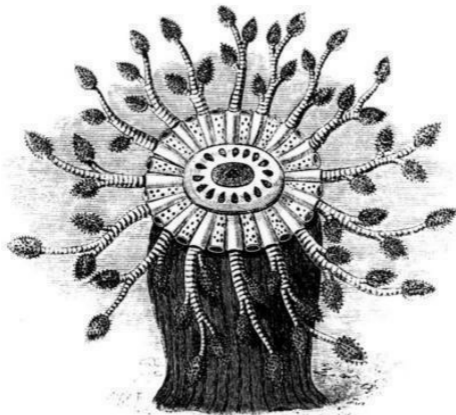
Em primeiro lugar, há momentos em que a história cria o pitoresco melhor que os romancistas. O destino, ao mergulhar no coração dessa graciosa criatura o imundo facão usado para degolar animais, sugeria uma esplêndida oposição entre formas mais elegantes e a arma mais baixa. Em todo caso, não havia outro jeito, pois era vedada a entrada de armas no Fórum a todos os cidadãos, inclusive aos soldados. Virgínio, não obstante centurião, subordinava-se à mesma lei e fora desarmado proteger a filha. Eis o que ignorava Vittorio Alfieri, que matou Virgínia com um golpe de espada, considerando, disse ele, que a espada é arma mais nobre que a faca. A arma é mais nobre, é verdade, porém, em nossa opinião, menos dramática, uma vez que indica uma inadmissível ignorância dos costumes e das leis da época. Sabemos que foi na esteira do motim que se seguiu à morte de Virgínia que o tribunal dos Decênviros foi derrubado. Devemos a este último as Doze Tábuas, que seriam por muito tempo o Código Romano.

Os açougueiros, de resto, parecem destinados a ser descritos por acontecimentos do gênero do que acabamos de relatar ou a descreverem a si próprios sempre em circunstâncias sangrentas. Seriam eles homens do sangue e, por conseguinte, amantes do sangue?

Conhecemos a atuação dos açougueiros na disputa sangrenta entre os Armagnac

e os Bourguignon sob o reinado de Carlos VI. Sabemos que Caboche, líder da corporação, logo passou a liderar o povo parisiense. Os Armagnac vitoriosos mandaram demolir o Grande Açougue e o do Parvis e aboliram todas as concessões. Porém, seus adversários, por sua vez reorganizados e mais fortes, os restabeleceram, erguendo das ruínas os talhos do Châtelet.

--* PADARIA



actínia [*Cerianthus membranaceus*; "anêmona-domar"]. Também conhecida como "urtiga-do-mar", compõe-se de uma massa compacta extremamente contrátil, coroada no topo por um grande número de tentáculos; no centro, uma abertura que lhe serve ao mesmo tempo de boca e de ânus. A actínia fixa-se pela base - seja na areia, seja nos rochedos que margeiam os litorais a baixa profundidade -, e sua aderência ali é tão forte que é mais fácil destruí-la que arrancá-la de onde está. As actínias são abundantes nas praias da França, onde suas cores brilhantes e múltiplas fazem com que sejam muitas vezes tomadas por flores. O cheiro e sabor da actínia lembram muito os dos CARANGUEJOS e CAMARÕES, cujas propriedades ela também possui; os habitantes do litoral do Sul da França saem à sua cata para degustá-la.

adega [fr. cave]. A adega adequadamente organizada deve ser ao mesmo tempo seca e fria: o ar deve penetrar apenas por respiradouros. O sol, cujos raios merecem nossa homenagem do lado de fora, o sol, antigamente adorado pelos povos como o deus do universo porque faz nascerem e amadurecerem as dádivas da natureza, é funesto à adega. Um gourmand experiente não tem misericórdia para com o sol, condenando-o a um exílio eterno. Esses preceitos já eram seguidos na Antigüidade.

Devemos ao célebre arquiteto Mazois a descrição da casa de Escauro. Eis o que ele diz sobre sua adega:

Do lado norte ficam as cellm vinariea, onde são conservados vinhos de todo tipo, os quais, segundo alguns brincalhões, dispõem de mais consulados que os ancestrais de Escauro puderam exercer juntos. Essas adegas são banhadas pela luz do lado setentrional e do levante equinocial, exposição preferencialmente escolhida para que os raios solares não possam, ao aquecerem o vinho, perturbá-lo e enfraquecê-lo. Cuida-se para que não haja perto desse local nem entulho nem raízes de árvores, nada fétido. Isolam-se também banheiros, fornos, esgotos, cisternas e despensas, a fim de que sua vizinhança não altere o sabor do vinho e lhe transmita mau cheiro. Escauro, que tem mais carinho por sua adega que por sua reputação, freqüenta com desfaçatez os homens mais corruptos de Roma, mas morre de medo que seu vinho seja corrompido por alguma coisa. Em certa ocasião pensou em se divorciar da mulher porque ela visitara sua adega quando estava incomodada como as mulheres costumam ficar, o que podia, segundo ele, azedar seus vinhos preciosos. Leva tão a sério os cuidados a esse respeito que manda perfumar com mirra não apenas o recipiente para imprimir sabor ao vinho, como o local inteiro.

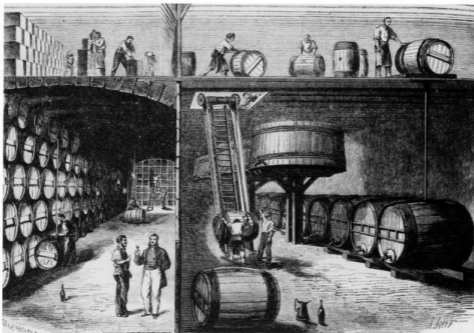
A adega de Escauro é famosa; ele conseguiu reunir ali 300 mil ânforas de quase todos os tipos de vinhos conhecidos; possui 195 espécies diferentes, que cuida de maneiras distintas. Nada é negligenciado, a forma dos recipientes foi submetida a certos preceitos e as ânforas excessivamente bojudas foram proscritas.

Acima das adegas, ficam os armazéns para as provisões, que também recebem a luz do norte a fim de que o sol não possa, ao penetrar ali, despertar insetos devoradores de grãos.

Depois de examinar como se organizava a adega de um gourmand antigo, vejamos como deve ser a de um gourmand moderno.

O número de tipos de vinho que a adega de um dileitante deve conter é ilimitado, mas uma precaução sensata e a ciência da idade em que o vinho deve ser bebido recomendam aliar luxo e economia. Apenas alguns tipos devem ser armazenados em grande quantidade, muitos outros não devendo figurar senão em número suficiente para o consumo de alguns anos. Maldição ao bebedor

ignorante que amontoa em sua adega barris de borgonha e champanhe, vinhos com poucos anos de vida que devem ser bebidos mal atingem a maturidade. Sua degenerescência é rápida: o borgonha azeda, o champanhe engordura. Em geral, os vinhos brancos são de conservação difícil e devem ser adquiridos à medida das necessidades, mas os bordeaux, os vinhos meridionais e os vinhos espanhóis podem e devem ser conservados por muito tempo, uma vez que a velhice é seu grande mérito. Destes devemos fazer montes enormes, as espécies ainda jovens escondidas sob as pilhas de outros vinhos a fim de ressurgirem apenas depois de há muito esquecidas. Serão então apresentadas à mesa em garrafas muradas por uma tripla camada de tártaro, e, caso o anfitrião, levado por um nobre orgulho, exclame como Horácio: "Este vinho é da época do meu nascimento, Múmio sendo cônsul", não circulará uma única risada escarninha entre os convidados e tais palavras não serão tomadas por bravata.



Adegas e instalações dos srs. P. Morel e E Sourzac, Bordeaux; Le Monde Illustré, 1864.

Em todo caso, sabemos que os antigos não preparavam seus vinhos da mesma forma que nós, ignorando a arte da fermentação e cozinhando-os com açúcar - o que os conservava, mas lhes dava aparência de xarope e, possivelmente, não demorava a saciar. Em matéria de vinhos romanos, de resto, conheciam apenas o Falerno, o Mássico e o Coecube; de vinhos gregos, os de Chipre, Samos, Santorino e Tenedos, mas provavelmente, nessa época, estragavam-no como o fazem hoje, introduzindo pinhões em suas ânforas, sob o pretexto de que essa árvore fornecera o tirso de Baco.



Mestre-de-adega, região de Bordeaux; gravura anônima, séc.XIX.

Os gregos modernos infelizmente conservaram esse hábito, o que torna seus vinhos impossíveis de beber para qualquer um que não seja grego. É parecido na Espanha, onde o vinho seria excelente não fosse guardado em peles de BODES que lhe transmitem um cheiro a que os estrangeiros não conseguem se habituar.

Eis a lista dos vinhos que não devem faltar na adega de um anfitrião de nossos dias [meados séc.XIX]:

Aï, Alicante, Anjou, Arbois, Aubigny, Auxerre, Avallon, Barzac, Beaugency, Beaune, Bellay, Benicarlo, Bordeaux, Bougy, Brue, Bucella, Cavello, Cahors, Calabre, CalonSégur, Canárias, Cabo da Boa Esperança, Carbonnieux, Chablis, Chambertin, Chambolle, Champanhe tinto, Champanhe branco tisane, Chassagne, Château-Grillé, Château-Margaux, Château-Neuf, Chipre, Clos-Vougeot, Collioure, Constanz, Condrieu, Cortone, Coteaux de Saumur, Côte-Rôtie tinto e branco, Côte Saint-Jacques, Coulanges, Ermitage, Esparron-Lazerme, Falerno, Fley, Forença, Frontignan, Grave, Grenache, Guigne, HautBrion, Haut-Villers, Irancy, Joigny, Julna, Jurançon tinto e branco, Lachainette, Lacryma-Christi, La Ciotat, LaffiteMouton, Laffite-Ségur, La Gaude, La Malgue, La Ne the, Langon, Lunel, Mâcon, Madeira, Málaga, Malvasia da Madeira, Malvasia de Sitges, Malvasia de Tenerife, Médoc, Mercurey, Meursault, Miés, Monte-Fiascone, Monte-Pulciano, Montilla, Montrachet, Moulin-à-Vent, Moscatel de Frontignan, Moscatel de Rivesaltes, Nuits de Rivesaltes, EEil-de-Perdrix, (Eras, Orléans, Pacaret, Paille, Paphos, Pedro Ximenes, Perpignan, Picoli, Pierry, Piquepouille, Pommard, Porto, Pouilly-Fuissé, Quios, Rancio, Reully, Richebourg, Rivesaltes, Romanée, Romanée-Conti, Rosée, Rota, Roussillon, Sancerre Fuissé, Samos, Saint-Amour, Saint-Émilion, Saint-Estève, SaintGeorges, Saint-Julien, Saint-Julien du Sault, SaintMartin, Saint-Péray, Savigny, Sercial, Sétural, Shiraz, Sillery, Siracusa, Sauternes, Stancho, Terrats, Tavel, Thorins, Tokai, Tonnerre, Torremilla, Val de Pégnas, Vauvert, Vermanton, Vermute, Verzi-Verzenay, Volnay, Vosne, Vougeot, Vouvray branco, Xerez

agal. Palavra árabe que designa uma espécie de maná colhido em uma variedade de esparzeta, que cresce abundantemente na Síria, na Mesopotâmia e na Pérsia; é gorduroso durante o dia, mas se condensa à noite. Seu sabor é o mesmo do maná-da-calábria; julga-se inclusive que foi o agal que alimentou os israelitas em sua travessia do deserto com Moisés.

agave [Agave americana; "sisal"]. Planta de folhas espessas, alongadas, de bordas espinhosas, por muito tempo confundida com o ALOÉ. É muito abundante em Cuba e no México, e seus talos contêm uma seiva doce com a qual se prepara um VINHO chamado pulque, cujas propriedades são tônicas e restauradoras mas o gosto pouco agradável, o que provoca mau hálito em quem o bebe imoderadamente. Os povos de Cuba e do México gostam tanto dessa espécie de vinho que a adquirem em detrimento de sua subsistência e até do vestuário.

As fibras das folhas do agave são longas, fortes e delgadas e com elas fabricam-se cordas, redes de pesca, tapetes, lonas para embalagem, sandálias, papel e diversos outros utensílios. São extraídas pela maceração das folhas, como o cânhamo, em uma ÁGUA estagnada ou um defumador, esmagadas entre dois

cilindros, depois lavadas, batidas e penteadas diversas vezes a fim de ficarem limpas e ganharem flexibilidade.

As folhas do agave, trituradas, também são aproveitadas para a extração de um suco que é aferventado e engrossado pela evaporação após ser acrescido de certa quantidade de cinzas, o que resulta em uma espécie de saponáceo usado para lavar roupa. Também servem para cobrir telhados.

agraço. Suco de uma UVA verde cuja principal espécie é conhecida pelo nome de bordelaise. Chama-se "agraço-de-semente" o retirado expressamente do cacho antes de a FRUTA ficar madura.

agrião [Rorippa nasturtium-aquaticum]. ERVA crucífera antiescorbútica. Há o agrião-de-fonte e o AGRIÃO-MASTRUÇO de fonte é melhor e muito depurativo, sendo servido na SALADA com ALFACE, CHICÓRIA etc. e usado como tempero tônico em AVES assadas ou BEEF-sTEAK.

agrião-mastruço [Lepidium sativum]. ERVA comestível mais saudável dentre as FINES HEREEES. É raramente encontrado nas feiras das grandes cidades, visto que murcha mal é colhido. Cresce a uma velocidade impressionante, e crianças e solteironas gostam de fazer essa bonita gramínea brotar sobre algodão molhado.

'-* AGRIÃO

água. As pessoas habituadas a beber água tornam-se tão bons gourmets em água quanto os bebedores de VINHO em sua respectiva bebida. Durante 50 ou 60 anos de minha vida bebi apenas água, e nunca Grand-Laffite ou Chambertin fez um amante do vinho desfrutar das mesmas delícias que eu ao tomar um copo de água fresca da fonte, cuja pureza não foi alterada por nenhum sal terroso.

A água muito fria, até mesmo gelada artificialmente, atua como excelente tônico no estômago, sem lhe suscitar nenhuma irritação, inclusive amenizando a porventura existente. Não é este o caso das águas de neve ou de GELO, pesadas porque não contêm ar (agite-as antes de beber e elas logo perderão suas qualidades perniciosas).

Antigamente, Paris inteira saciava a sede no rio que a atravessa; hoje em dia, a água nos chega de Grenelle, e tubulações a drenam até a montanha Sainte-Geneviève, de onde é distribuída para a cidade inteira. De cinco ou seis anos para cá, a água de Dhuis faz-lhe concorrência e desce do lado oposto, isto é, das colinas de Belleville, Montmartre e Chaumont.

A água do Sena vinha sendo tão caluniada, sobretudo pelos provincianos que passavam alguns dias em Paris, que se cansou de matar a sede de dois milhões de ingratos. Mas quando era pura, quando era captada acima do Jardin des Plantes e em plena correnteza, nenhuma espécie de água lhe era comparável em

limpidez, leveza e sapidez. Era sobretudo abundantemente saturada de oxigênio, serpenteando por si mesma por sinuosidades múltiplas que, ao longo de mil quilômetros, submetiam-na à ação do ar atmosférico. Além disso, desde sua nascente até Paris, ela corre sobre um leito único de areia, a que os gourmands atribuem a superioridade do PEIXE do Sena sobre o dos outros rios.

Todos sabem que os monges nunca gostaram muito de água, e eis um fato que mais uma vez comprova sua antipatia por essa "insipidez líquida". Um franciscano freqüentava assiduamente a COZINHA de um bispo, o qual recomendara a seus conhecidos que fossem gentis com o bondoso irmão. Um dia em que o prelado oferecia um grande jantar, o monge achavase justamente na diocese; monsenhor falou do religioso e o recomendou à sociedade do lugar. Algumas senhoras logo exclamaram:

- Monsenhor, vamos nos divertir e pregar uma peça no monge. Convide-o e lhe ofereceremos um belo copo de água cristalina dizendo tratar-se de um excelente vinho branco.

- Nem pensem nisso, minhas senhoras, disse o bispo.

- Oh! vamos nos divertir, por favor, monsenhor.

Mandaram um camareiro trazer imediatamente uma garrafa d'água bem arrolhada e bem escondida. Depois fizeram entrar o visitante.

- Irmão, disseram as damas, vamos beber à saúde de Sua Grandeza e à nossa.

O monge regozijou-se com sua boa sorte e se dispôs de bom grado a recebê-la. Tiraram a rolha da garrafa, encheram seu copo. O monge, esperto, logo percebendo a trapaça, não perdeu a cabeça e disse no tom mais devoto e humilde ao bispo.

- Monsenhor, não beberei enquanto não der sua santa bênção a esse néctar.

- Isso é totalmente inútil, meu irmão.

- Eu insisto, monsenhor, por todos os santos do Paraíso.

As damas intrometeram-se no ardil e rogaram ao prelado para que continuasse a brincadeira. O bispo curvou-se finalmente à sua vontade e benzeu a água. O franciscano chamou então um laçao e lhe disse, sorrindo:

- Paneloux, leve isso para a igreja, um franciscano nunca bebe água-benta.

E estava cheio de razão, não acham?

água-de-seltz. A água-de-seltz natural é encontrada em uma fonte do ducado de

Nassau. É uma ÁGUA ligeiramente gasosa e agradável, que deve ao ácido carbônico que possui diluído a dupla propriedade de transmitir às diferentes bebidas a que é misturada um sabor acentuado que beneficia o funcionamento do aparelho digestivo. Pelo menos em Paris, é difícil encontrar água-de-seltz natural que nada tenha perdido de suas propriedades; porém, como já se descobriu um jeito de imitá-la à perfeição, e mesmo conferir à imitação um sabor mais agradável que o natural, não há verão tão quente nem lugares tão desertos em que não arranjemos água-de-seltz fabricando-a pessoalmente. Para preparar água mineral de Seltz artificial, basta colocar, para cada garrafa de água filtrada, uma pitadinha de bicarbonato de sódio e outra de ácido tártrico; tenha o cuidado de arrolhar bem essas garrafas e deitá-las na ADEGA ou em um lugar fresco a fim de que o gás resultante da reação dos dois sais não faça a rolha saltar nem quebre as garrafas.



Conhecemos o pequeno poema que Lord Byron escreveu sob a influência dos eflúvios de um VINHO do Midi, "Lymphatys mareotico", no qual alçou-se a considerações sublimes e patéticas referentes ao destino humano e que interrompeu definitivamente com o brado: "Tenho sede! Tragam-me água-de-seltz!"

aguardentes/distilados. Assim são chamadas geralmente as bebidas artificialmente extraídas de certos vegetais ou de seus produtos, como a uVA, a CEREJA etc., ou que são fabricadas pela combinação do ÁLCOOL com outras substâncias açucaradas e mais ou menos aromáticas.

Foram os árabes os primeiros a extrair, por meio da destilação das bebidas fermentadas, uma substância inflamável à qual deram o nome de araq, porque começaram a retirá-la do ARROZ, e que chamamos de álcool, designando o produto inflamável de todo tipo de substâncias em fermentação.

Sugeriu-se que as aguardentes datavam apenas da velhice de Luís XIV e que Fagon, seu primeiro médico e ao mesmo tempo químico renomado, inventara-as para reconfortar e rejuvenescer o velho monarca. Entretanto, constatou-se que, no reinado de Luís XII, fabricavam-se excelentes licores e que os elixires já eram conhecidos na época de Carlos VII.

As bebidas destiladas são mais ou menos consumidas de acordo com o clima ou a temperatura da região; no Sul da França, por exemplo, onde uma sensibilidade extrema e um calor excessivo repelem qualquer licor ou bebida quente, consomem-se apenas as doces; no Norte da Europa, ao contrário, os habitantes buscam nas bebidas fortes e com alto teor alcoólico um meio para despertar do torpor em que os mergulha a temperatura fria de seu clima, sob o qual parecem fracos e impotentes para produzirem o calor interno do corpo, o que levou Montesquieu a afirmar que é preciso esfolar um moscovita para excitar sua sensibilidade. Esse abuso, quase nulo na zona tórrida, aumenta à medida que dela nos afastamos, e na Irlanda e na Escócia é grande o consumo de destilados.

Era inclusive costume nesse último país a promoção anual, no dia de Santa Cecília, de um grande concerto, para o qual as mais belas damas da cidade eram convidadas por meio de bilhetes. Após o concerto, os assinantes reuniam-se em uma taberna e ceavam juntos; colocavam em seguida sobre a mesa uma caixa, apelidada de "inferno", na qual eram colocados, um após o outro, os bilhetes entregues às damas enquanto se enunciavam seus nomes. Os bilhetes daquelas que não encontravam nenhum paladino disposto a beber eram jogados na caixa e o que bebia mais (contanto que conseguisse terminar essa façanha engolindo de um só trago um copázio que trazia inscrito o nome de santa Cecília e que em geral deixava o indivíduo completamente bêbado) era proclamado vencedor e autorizado a, no dia seguinte, ir à casa daquela de quem tomara partido apresentar-lhe seu bilhete gabando-se de ter tido a honra de se embriar

gar por ela. Odier afirma que conheceu damas em homenagem às quais um desses bravos bebera até 17 ou 18 garrafas de PONCHE nessa devassidão, e elas ficavam cheias de si.

Resulta das observações feitas pelos cientistas que aqueles que bebem destilados em excesso morrem muito jovens ou atingem um grau de embrutecimento, abatimento, preocupação e mesmo loucura ainda mais temível que a morte.

águia [Aquila]. A grandeza, a nobreza e o orgulho da rainha das aves nem por isso lhe conferem carne tenra e delicada, pois todos sabem que ela é dura, fibrosa e de sabor desagradável, tendo sido proibida aos hebreus. Deixemo-la,

portanto, planar e desafiar o sol, mas não a levemos à mesa.

--> FALCÃO

agulha [Hemiramphus balao; "agulha-rabo-de-fogo"]. PEIXE da forma e do comprimento da SARDINHA; de sua mandíbula inferior projeta-se uma haste tão resistente, fina e pontiaguda quanto uma agulha. Sua carne é rija, delgada, saborosa e de fácil digestão. É abundante na Martinica, onde é pescado à luz de archotes.

aiapana [Eupatorium ayapana; "japana"]. ERVA originária das ilhas Maurício e Reunião, suas folhas contêm um aroma infinitamente suave e soberanamente revigorante por difusão, sendo estomáquicas, aperitivas e sudoríficas. Foi o almirante de Sercey quem a introduziu na França. Sua infusão é preparada como a do CHÁ, porém, como seu aroma é muito potente, 12 ou 13 folhas bastam para um bule de seis xícaras. Também é usada para perfumar suflês, moufles e SORVETES de CREME. A aiapana combina admiravelmente bem com gemas de ovo e creme.

O Sr. de Courchamps nos informa que 30 gramas de aiapana custavam cerca de 300 francos, e isso durante a epidemia de cólera, para a qual era um excelente tóxico; atualmente pagamos 80 ou 90 francos o meio quilo.

aipo [Apium graveolens]. Planta com que os antigos coroavam-se durante as refeições para neutralizar o poder do VINHO. Era conhecida como "ache". A língua italiana apoderou-se do termo e de ache fez celeri. "Enchamos as taças com esse vinho do monte Mássico, que faz esquecer os males, diz Horácio, aproveitemos os perfumes dessa pompa grandiosa e corramos para nos coroar com ache e mirra."



110 Ragu de aipo [receita do Dicionário das plantas úteis do doutor Roque]. Cozinhe o aipo picado como chicória ou espinafre, tempere com sal, pimenta, moscada e um bom caldo, e sirva com croûtons dourados na manteiga; pode

também, se for um pouco guloso, colocar sobre um leito de aipo bem fofa algumas hortulanhas ou filés de perdizes vermelhas; experimente esse prato, você talvez fique satisfeito.

1 Salada de aipo. O aipo puro, tenro e fresco, comido em salada e temperado com vinagre aromático, azeite da Provence e um pouco de mostarda é delicioso; ele desperta a ação do estômago, abrindo o apetite e instilando uma espécie de alegria que se prolonga por algumas horas.

-> SONHO

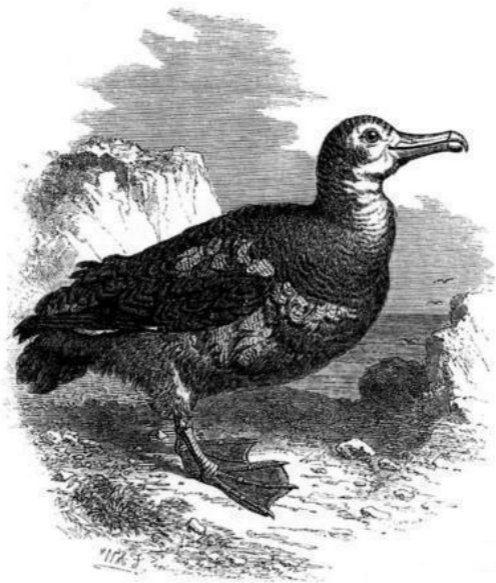
alalunga [Thunus alalunga]. PEIXE encontrado no litoral do Mediterrâneo, conhecido em Malta como "ATUM-branco"; pesa de seis a oito quilos. Sua carne é agradável, mas de difícil DIGESTÃO.

albacora [Thunnus albacora]. PEIXE dos mares ocidentais, assim batizado pelos portugueses em virtude de sua alvura. É um ATUM gigantesco que chega a atingir o peso de 30, 40 e até mesmo 45 quilos.

albatroz [Deomedes melanophrys]. De todas as aves marinhas, o albatroz é a maior e de carne mais consistente; a envergadura de suas asas alcança entre três a quatro metros; a plumagem é de uma cor branca bonita, o dorso e a ponta das ASAS são cinzentos; sua voz, dizem, é tão forte quanto a do BURRO; constrói um ninho de terra elevado e bota muitos e saborosos ovos.

Suas diversas espécies habitam os mares austrais e vivem de PEIXES-VOADORES, OVAS de PEIXE e moluscos. Apesar de seu tamanho e força, são muito covardes, sendo batidos por goelanos e gaivotas e lhes entregando suas presas.

A carne do albatroz é recheada de uma gordura excelente, da qual nos servimos como alimento, apesar de dura, fibrosa e de difícil digestão. Nas aves jovens, ao contrário, é tão macia quanto a do CORDEIRO.



--* CORVO-MARINHO; PELICANO

alcachofra [*Cynara scolymus*]. Hortalica cujas folhas são compridas, largas, recortadas, sem uniformidade, verdes ou esbranquiçadas; de seu centro eleva-se um talo canelado, lanuginoso, untuoso no interior, de onde saem vários ramos que dão suporte a um cálice, o qual encerra os órgãos da floração e da frutificação. Antigamente a alcachofra só crescia na Itália; hoje em dia, com a aclimação promovida por nossos horticultores, temos alcachofras brancas, verdes, violetas, vermelhas e adocicadas. A branca, a violeta e a verde têm sabor mais acentuado; as pequenas são comidas cruas, com sal e PIMENTA.

Para conservar as alcachofras para o inverno, cozinhas até certo ponto e retire

as folhas e o pêlo para ficar apenas com o fundo; ainda quentes, coloque-as na água fria e depois as seque em uma peneira; finalmente leve-as ao forno até quatro vezes depois da saída do Pão; essas partes tornam-se finas, duras e transparentes, mas recuperam a forma quando voltam à ÁGUA quente para serem usadas como condimento.



1 Alcachofras à la Grimod de la Reynière. Corte 1 cebola em pedaços grandes, doure-os na manteiga, tempere a gosto com sal e especiarias e deixe esfriar na própria manteiga, mas em outro recipiente. Cozinhe os fundos de alcachofra separados das folhas; depois, escorra-os e recheie com as cebolas. Cubra as alcachofras com farinha de rosca e queijo ralado, leve ao forno para dourar e sirva imediatamente. Este novo prato, inventado pelo autor do "Almanach des Gourmands", chega-nos com uma apostila do autor das "Memórias da sra. de Créqui": duas recomendações valem mais que uma.

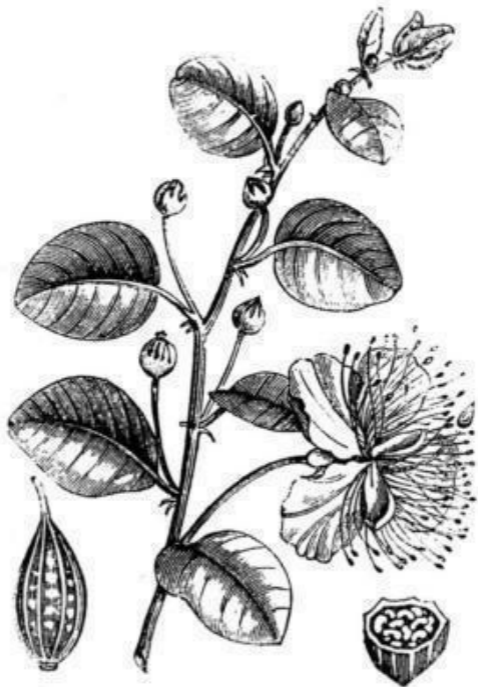
<iP Alcachofras ao molho. Corte as pontas das folhas, o caule, as folhas duras ou

filamentosas da parte externa, coloque-as em uma panela com água fervente cobrindo-as a três quartos. Acrescente sal e cozinhe entre 45 minutos e 1 hora. Puxe uma folha; se ela sair com facilidade, suas alcachofras estão cozidas; retire-as da água, deixe-as escorrer viradas de cabeça para baixo. Se quiser que elas se conservem bem verdes, enfie um punhado de cinzas de lenha em um saquinho de linho ou algodão e despeje sobre ele a água em que irá fervê-las. Este método também se aplica aos feijões. As alcachofras cozidas como acabamos de descrever são servidas com molho branco, molho dourado ou molho holandês.



Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

5P Alcachofras ao molho de azeite e vinagre. Esmague 1 gema de ovo cozida em uma molheira e a dissolva com 1 colher de vinagre, sal, pimenta, temperos para salada picados miudinho, ou com 1 cebolinha-chalota também picadinha; junte 4 colheres de azeite, emulsione bem e sirva.



alcaparra [*Capparis spinosa*]. Botões ou flores que crescem nas extremidades da alcaparreira, árvore originária da Ásia. Quando esses botões atingem determinado tamanho, são colhidos e curtidos em ÁGUA e sal. As alcaparras contêm grande quantidade de sal essencial e um pouco de óleo, sendo recomendável, em tempo frio, a idosos e pessoas de temperamento fleumático

e melancólico. Bem preparadas, adaptam-se a muitos pratos, antes para abrir o APETITE que na condição de ALIMENTO. Deram seu nome a um MOLHO que não é outro senão o molho branco, no qual elas substituem o AGRAÇO e o VINAGRE.

alcione [Collocalia nidifica; "andorinha-do-mar"]. Poucas pessoas sabem que esse pássaro, sob o doce nome que lembra o amor desafortunado de Cex e Alcione, não é outro senão a andorinha das praias da Cochinchina, onde é conhecida como "salangana" e cujos ninhos os chineses apreciam tanto. A primeira variedade é encontrada nas ilhas Maurício, Reunião, Molucas e nas Filipinas, aves que produzem ninhos gelatinosos na forma de uma pia de ÁGUA benta. Esses ninhos são compostos de uma substância branca semitransparente, dura como chifre e atravessada interiormente por leves camadas de algodão. Pelo lado de fora essa substância assemelha-se a uma gelatina muito branca, enrijecida por filamentos minuciosamente justapostos. Essa ave, que em grego chama-se alcyon, é conhecida como chim no Tonquim e salangana nas Manilhas, cuja prosperidade advém exclusivamente do comércio de seu ninho. Esses ninhos compõem-se de uma resina desconhecida na Europa, chamada calambaque, o timbaque dos indianos, substância deliciosa a ser triturada nos DENTES. Na China, é vendida a peso de ouro em virtude de sua fragrância, sendo queimada no carvão pelos mais famosos pagodes, em ocasiões solenes e na casa dos grandes do Império Celestial. O preço desses ninhos, os sacaipucas, é extremamente elevado. Hoje sabemos que diversas espécies de andorinhas produzem esses ninhos gelatinosos; os brancos são os mais procurados, porque colhidos. Sumatra expede numerosas pacotilhas para Cantão, onde os chineses mostram-se entusiasmados por eles. São encontrados nas anfractuosidades das montanhas, coletados em pequenas taças fixadas ao longo dos paredões. São feitas duas coletas por ano e as andorinhas levam mais de um mês para construí-los.

Por muito tempo acreditou-se que esses ninhos não passavam de espuma do mar misturada a ovAS de PEIXE. Vi muitos ninhos desses, inclusive devo dizer que comi mais deles que qualquer outro francês, sendo muito ligado ao genro do governador de Java, que recebia caixas e caixas todos os anos. Eram coletados em uma caverna não longe da ilha, por entre os rochedos batidos pelo mar. A substância de que eram compostos, e que tentamos analisar, parecia-se com cola forte dissolvida. Mediam entre sete e nove centímetros de diâmetro, alguns ainda continham ovos ali depositados, os quais não pesavam mais de 10 gramas. Meio quilo custa de oito a 10 piastras.

Eis como os cozinhávamos segundo receita que nos foi enviada de Java: depois de limpá-los, deixávamos os ninhos mergulhados na água para amolecer os filamentos, que se soltam. Em seguida eram colocados sob uma ave assada, da qual absorviam o sumo, ou então cozidos com um CAPÃO durante 24 horas, em fogo brando, em uma PANELA de barro hermeticamente fechada. Com eles fazíamos também CALDOS, SOPAS e RAGUS.

álcool [do Dicionário das bebidas, de Aulagnier]. Palavra árabe que designa uma substância sólida ou um líquido volátil. Hoje em dia significa vulgarmente apenas o produto volátil e inflamável da bebida fermentada chamada "álcool etílico". Sua descoberta, feita por Arnault de Villeneuve, célebre alquimista de Montpellier, remonta ao século XVI. Consiste no produto de substâncias doces e pode ser extraído do VINHO, da CERVEJA, da CIDRA, do ARROZ e do açúcar, bem como, mais geralmente, de FRUTAS, grãos ou resinas que contêm açúcar.

Fraco, o álcool chama-se AGUARDENTE; forte, é o álcool etílico inflamável, de sabor intenso, que causa embriaguez e debilita as faculdades intelectuais. Esse sabor é tanto mais forte quanto mais o álcool for retificado ou privado de ÁGUA. Dissolve-se perfeitamente na água a que se une, formando a aguardente. Há tamanha relação entre esses dois líquidos que o que diremos para a segunda também vale para o primeiro.

A aguardente, bebida alcoólica bastante aquosa, contém certa dose de ácido acético, obtido pela destilação de vinho, grãos, BATATA, grandes quantidades de UVA, PIMENTA, cidra, melão, borra de vinho, arroz, CEREJA, AMEIXA, CENOURA, GROSELHA, leite de TÂMARA, COCO, ZIMBRO, ervilha, FEIJÃO, BETERRABA e bordo. É também a Arnault de Villeneuve que devemos os primeiros experimentos regulares sobre a destilação do vinho com objetivo de obter aguardente, base de todas as bebidas de mesa.

É um líquido límpido, incolor, transparente, volátil, de sabor forte e densidade variável, segundo a quantidade de água que contenha; inflamável na razão direta de sua densidade, tem a propriedade de diluir as resinas e os princípios aromáticos; enfim, de proteger da putrefação as substâncias vegetais e animais.

ale [ing.]. Essa palavra inglesa, que significa "tudo", designa uma bebida que, segundo os ingleses, é capaz de substituir todas as outras. Obtida pela infusão de malte, difere da CERVEJA apenas na medida em que O LÚPULO entra em menor quantidade. É saborosa, porém embriagante; bebida em doses moderadas, refresca.

--> PONCHE

alface [Lactuca sativa]. Hortaliça chamada de eunuchinus por Pitágoras, pois seus efeitos refrigerantes equivaleriam à castração. Há diversas espécies, entre elas a cressa e a romana. As duas melhores espécies de alface são a alface-imperial e a da Silésia, que, além de fornecerem folhas para SALADA o ano inteiro, são servidas em RAGUS, recheadas, ao CREME, marinadas, FRITAS e para guarnecer todas as grandes peças.

1 Alface recheada à Ia Dame Simonne. Ponha as alfaces redondas para branquear no vapor e as escorra; pegue a carne de galinha ou as carnes brancas do frango capão cozidas, pique-as bem com alguns pedaços de presunto cozido e

alguns champignons, um pouco de salsa e de cebolinha, miúdos de vitela cozidos e um pouco de toucinho aferventado e miolo de pão mergulhado no creme de leite, 4 ou 5 gemas cruas, com sal, pimenta, fines herbes e especiarias; tudo bem picadinho, pile no alguidar; pegue em seguida as alfaces, comprima-as bem uma a uma, pegue a alface pelo lado do pé, estenda folha por folha sem quebrá-las, retire o miolo central; ponha em seu lugar um pouco do recheio, volte com as folhas até o final e amarre-as com barbante; continue a recheá-las, todas da mesma maneira.

Corte 1kg de ossobuco de vitela em fatias; guarneça o fundo de uma caçarola com fatias de toucinho, algumas rodela de cebola, e deixe suar no fogo. Acrescente um pouco de farinha quando começar a agarrar no fundo e mexa com uma colher para que doure um pouco; molhe com metade suco, metade caldo, tempere com sal, pimenta, cravo, folhas de louro, manjeriço, salsa e cebolinha inteira.

Arrume as alfaces recheadas no fundo de uma panela grande; ponha sobre elas o caldo de vitela e cozinhe; quando estiverem prontas, e se quiser servi-las com molho branco, retire-as da panela, desamarre, escorra bem e as transfira para uma caçarola com um molho branco tão espesso quanto para uma sopa; deixe-as cozinhar um pouco em fogo brando dentro do molho, arrume-as na travessa e sirva quente como hors-d'oeuvre.

1 Alfaces refogadas. Lave-as, afervente-as em uma água com sal e, como você conservou apenas as partes mais macias, ponha-as na água quente, depois na água fria, esprema para retirara água, pique-as e leve-as a uma panela com 125g de manteiga, sal e pimenta-do-reino; quando estiverem um pouco fritas, acrescente uma quantidade de farinha proporcional à das alfaces; misture, regue com caldo; depois de 15 minutos de fervura, sirva com croûtons.

alho [*Allium sativum*]. ERVA comestível bulbosa cujos dentes são usados como tempero.

Todo mundo conhece o alho, sobretudo os recrutas, que o consomem a fim de serem dispensados. Seu bulbo contém uma essência acre e volátil que induz às lágrimas; aplicado à pele, provoca reações, chegando a causar feridas.



Ninguém ignora seu cheiro, exceto quem o comeu e não desconfia por que todos se desviam ao se aproximar. Ateneu conta que os adeptos do alho eram proibidos de entrar no templo de Cibele; Virgílio afirma que os camponeses ingeriam-no como fortificante durante períodos de muito calor; já o poeta Macer diz que tinha o poder de espantar as cobras. Os egípcios eram loucos por ele; os gregos, ao contrário, o detestavam; os romanos não o desdenhavam. Horácio, que no dia de

sua chegada à Roma sofrera uma indigestão resultante de uma cabeça de CARNEIRO ao alho, tinha-lhe horror.

Afonso, rei de Castela, mostrava tanta aversão por ele que, em 1330, baixou um decreto cujos termos dispunham que os cavaleiros que houvessem comido alho ou CEBOLA não poderiam aparecer na corte nem se comunicar com os outros cavaleiros no mínimo por um mês.

A cozinha provençal baseia-se no alho. A atmosfera da Provence é impregnada de um cheiro de alho que a torna muito saudável. Além de principal condimento da BOUILLABAISSE e dos MOLHOS mais importantes, prepara-se com ele, amassado com AZEITE, uma espécie de maionese que acompanha PEIXE e ESCARGOTS. O DESJEJUM dos provençais das classes inferiores é frequentemente composto de uma casca de Pão regada a azeite e esfregada no alho.

alho-poró [*Allium ampeloprasum*]. O alho-poró é originário da Espanha e cultivado em todas as regiões temperadas da Europa; os pobres o comem cru com PÃO, sendo utilizado em todos os lares para dar gosto à SOPA, pois é dotado de propriedades diuréticas que podem ser aproveitadas no regime alimentar. É usado apenas como tempero nas sopas francesas e nos CALDOS-CURTOS de fórmula estrangeira; existem países, porém, onde são preparados alguns RAGUS de alho-poró e, com a espécie branca, certa sopa gordurosa que merece consideração especial. Na Lorena, fazem-se TORTAS SALGADAS com alho-poró.

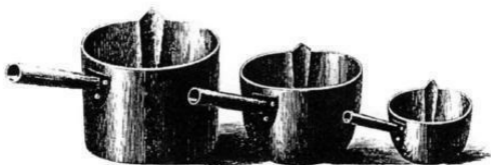
alimento. "O que é um alimento?" Resposta popular: "Um alimento é tudo que nos alimenta." Resposta científica: "Um alimento consiste nas substâncias que, submetidas ao estômago, são assimiláveis pela DIGESTÃO e apropriadas para reparar as perdas sofridas pelo corpo humano." Portanto, a primeira qualidade do alimento é ser facilmente digerível. Daí a epígrafe do nosso livro: "O homem não vive do que come, mas do que digere."

Os três reinos da natureza contribuem para a alimentação do homem: o reino animal e o reino vegetal mais abundantemente que o terceiro, o mineral, que fornece apenas condimentos e remédios. Até mesmo o ar carrega consigo um princípio mais ou menos nutritivo, segundo esteja mais quente ou mais frio.

Acredita-se que a humanidade seja originária da Índia, tanto o ar hindu é saturado de princípios nutritivos. Demócrito ficou três dias sem comer e sem sentir fome, respirando apenas vapor de PÃO quente. Viterby, corso condenado à morte pelo júri de Bastia que resolveu morrer de fome nutrindo-se apenas do ar vivificante de seu país, só conseguiu seu intento 48 dias depois. É verdade que no 43v, incapaz de resistir aos tormentos da sede, tomara meio copo d'ÁGUA.

O regime vegetal combina com os países quentes, o regime animal com os

países frios, onde o homem necessita de muito carbono. As nações mais guerreiras e mais cruéis são as nações mais carnívoras. Comparem o pacífico hindu, que vive de RAÍZES e FRUTAS, com o feroz tártaro, que bebe SANGUE de CAVALO e devora sua carne crua.



..* APETITE

almécega ["mastique"]. Na Grécia a almécega é, ao mesmo tempo, uma bebida e um doce. Um dos produtos mais importantes e preciosos da ilha de Quios, sua matéria-prima é o lentisco, no qual se faz, para obtê-la, diversas incisões no tronco e principais galhos. Essa operação é feita entre 15 e 20 de julho, período no qual escorre dessas incisões uma seiva que se adensa imperceptivelmente, formando gotas que são recolhidas. Vinte e uma aldeias, situadas no sul da cidade, produzem essa resina; a melhor qualidade é enviada para Constantinopla, para o grão-senhor, a segunda para o Cairo, para o paxá do Egito.

A almécega amolece na boca, perfuma o hálito, fortalece as gengivas, contribui para conservar os DENTES brancos, dá tonicidade ao estômago e leva ao pulmão emanações balsâmicas que bastam para vencer a tísica pulmonar prestes a se declarar. A AGUARDENTE de almécega, bebida como qualquer aguardente, é muito agradável e digestiva.

aloé [Aloe vera; "babosa"]. ERVA do gênero das liláceas. São inúmeras as variedades de aloé, identificadas geralmente pela espessura densa de suas folhas, pela forma singular de algumas delas e, sobretudo, pela beleza de suas espigas, cujas cores, diferentemente matizadas, produzem belíssimos efeitos em um jardim.

Os aloés originários da África e da Índia adaptam-se apenas aos lugares quentes e secos e às rochas. Os habitantes da Cochinchina retiram do aloé perfoliado uma FÉCULA agradável ao paladar, que comem com pratos doces ou carnes. Para obtê-la, primeiro maceram as folhas em uma ÁGUA aluminosa e depois na água fria.

Atribui-se também o nome "aloé" a uma receita preparada com a seiva ou o extrato das plantas desse nome. São usados diferentes procedimentos nessa receita. Em um deles, depois de pilar a planta, espreme-se toda sua seiva, a qual é depositada em uma vasilha por uma noite e, em seguida, decantada. A parte decantada é então exposta ao sol em uma espécie de prato, sendo, assim, reduzida à consistência de um extrato. O sedimento da primeira vasilha é colocado à parte para secar e considerado um aloé inferior, não sendo usado senão pela medicina veterinária: é o chamado Aloe caballino. Segundo outro procedimento, as pontas das folhas são cortadas e viradas de cabeça para baixo, o que faz com que a seiva escorra gradativa e espontaneamente para vasilhas dispostas para esse fim. Essa seiva é filtrada e em seguida evaporada em fogo brando, tornando-se pouco a pouco tão dura que pode ser reduzida a pó: esta é a melhor qualidade de aloé, ou Aloe succotrina [babosa-de-socotra]. O aloé é tônico, escaldante, fortificante e purgativo.

alperce [Prunus persica]. Espécie de PÊSSEGO preparado na Touraine cuja polpa amarela é bastante compacta e ligeiramente acidulada. Lembro-me de ter lido nas Cartas de Paul-Louis Courier, que não fazia muito caso dessa FRUTA, "que sua mulher tornara-se áspera e difícil como um alperce".

Se o leitor não ficou reticente com o alperce pela comparação sugerida pelo famoso panfletário, poderá usar as CONSERVAS de alperce cortando-as em pedacinhos quadrados e guarnecendo o fundo com um PLUM-PUDDING de MOELA e rodela de LIMÃO cristalizado.

alquermes-de-florença. Um dos LICORES mais pastosos e insossos que existem, embora goze de excelente reputação. É preparado pelas mãos das irmãs de Santa Maria Novella, que aliam a esse comércio o da farmácia. É um interessante estabelecimento, muito visitado pelos turistas que passam por Veneza.

âmbar. Vamos dar a palavra ao célebre professor Aulagnier e depois, por bem ou por mal, obrigá-lo a ceder a vez a outro professor não menos ilustre, o Sr. BRILLAT-SAVARIN. Lembremos apenas que o âmbar pode ser encontrado nas margens dos rios ou à beiramar, ignorando-se o motivo de tal preferência.

Âmbar: substância resinosa, ou óleo tenaz, concreto, mole, diluível, muito aromático, leve, flutua sobre a água, de cor acinzentada, opaca, geralmente pintalgado com pontos pretos ou brancos, amolecendo e derretendo ao calor, insípido e aderente aos DENTES quando mastigado.

Em 1783, meu amigo o doutor Swediaur publicou em Transactions Philosophiques um relatório no qual estabelece por induções e fatos que o âmbar-gris não passa do excremento endurecido do cachalote-de-cabeça-grande, ou seja, do animal que produz o espermacete. Os pescadores encontram no ventre desses cetáceos entre 100 gramas e 50 quilos dessa substância, que fica depositada num saco que se acredita ser o intestino grosso.

As BALEIAS com âmbar são magras, lentas e lânguidas.

O Sr. Andrada, de Lisboa, sugeriu que o âmbar não é um excremento, visto que lhe haviam assegurado ser retirado do estômago das baleias. Em todo caso, em virtude de seu cheiro de urina recém-expelida e da avidez com que é procurado por aves marinhas que só vivem de PEIXES, é considerado substância animal. A opinião de Swediaur parece atualmente a mais aceita.

Há duas espécies de âmbar, o cinzento e o escuro; o melhor e mais estimado sendo o primeiro. Embora os orientais usem muito o âmbar como afrodisíaco, seria mais seguro dizer que se trata de um fortificante que reanima os espíritos. As mulheres histéricas não suportam seu cheiro; também é usado como perfume, que exala ao ser diluído no álcool; segundo Berzélius, é sob essa forma que deve ser empregado.

O âmbar é composto, segundo o mesmo químico, de ambeína, de um extrato alcoólico, que lembra o girassol e tem sabor agridoce, de um extrato aquoso, com ácido benzóico, e de cloreto de sódio.

Para saber se é falsificado, deve-se furá-lo com uma agulha aquecida; caso saia um líquido gorduroso e odorífero, é natural. Disposto sobre carvão em brasa, exala um cheiro forte e agradável; enfim, flutua na água e não adere ao ferro quente. O âmbar intensamente esfregado tem as propriedades do imã. Os AZEITES de oliva, de colza e de terebentina quentes dissolvem-no. O éter dissolve-o frio.

Passemos agora a Brillat-Savarin. A fim de nada suprimir ou acrescentar ao estilo do ilustre professor, não vamos interferir em sua prosa:

É bom que todos saibam que se por um lado o âmbar, considerado um perfume, pode ser prejudicial aos leigos com nervos delicados, por outro é soberanamente tônico e estimulante; nossos ancestrais faziam amplo uso dele na COZINHA e nem por isso passavam mal.

Contaram-me que o marechal de Richelieu, de gloriosa memória, costumava mascar pastilhas de âmbar. Quanto a mim, ao me ver em um daqueles dias em que o peso da idade se impõe, quando pensamos com dificuldade e nos sentimos oprimidos por uma força desconhecida, misturo um punhado de âmbar do tamanho de uma fava pilado com açúcar em uma xícara de CHOCOLATE, e sempre me senti muito bem. Esse tônico torna as atividades cotidianas mais fáceis, o pensamento passa a fluir com espontaneidade, e não sinto mais a insônia que seria consequência inevitável de uma xícara de CAFÉ tomada com a intenção de produzir o mesmo efeito.

Um dia fui fazer uma visita a um de meus melhores amigos (o sr. Rubat). Haviam-me dito que estava doente e, efetivamente, encontrei-o em robe de chambre junto à lareira, um tanto prostrado. Sua fisionomia me assustou: tinha

o rosto pálido, os olhos rutilantes e o lábio pendia de forma a descobrir os dentes do maxilar inferior, o que de certa forma era pavoroso.

Inquiri com interesse sobre a causa daquela mudança súbita. Ele hesitou, pressionei-o e, depois de certa resistência:

- Meu amigo, disse ele enrubescendo, você sabe que minha mulher é ciumenta e que essa mania me faz

passar maus pedaços. Dias atrás ela sofreu uma crise terrível de ciúmes e, ao querer provar-lhe que minha afeição não diminuía em nada e que não estava sendo feito nenhum desvio do tributo conjugal em seu prejuízo, achei-me nesse estado.

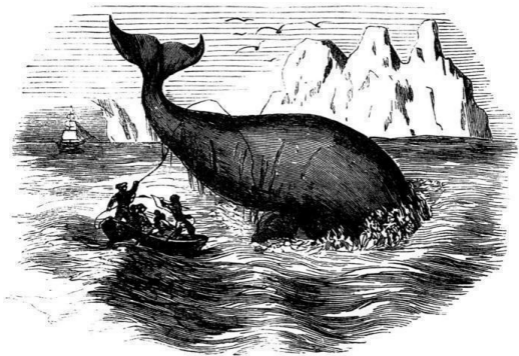
- Esqueceu, eu lhe disse, que tem 45 anos e que o ciúme é um mal sem remédio? Não sabe que furens quidfoemina possit? - ainda falei algumas outras frases pouco polidas, pois estava com raiva.

- Se não, vejamos, prossegui: seu pulso está curto, duro, concentrado: que vai fazer?

- O doutor acabou de sair, diagnosticou uma febre nervosa e ordenou uma sangria para a qual deve enviar o cirurgião, respondeu.

- O cirurgião! exclamei. Abra olho ou é morte certa: expulse-o como um assassino e diga-lhe que me apoderei de você, corpo e alma. Em primeiro lugar, seu médico já sabe a causa efetiva da doença?

- Infelizmente não, uma vergonha descabida impediu-me de lhe fazer uma confissão integral.



- Homessa! Chame-o de novo! Vou preparar uma poção indicada para seu estado: por ora, engula isto.

Dei-lhe um copo de água saturada com açúcar, que ele engoliu com a confiança de Alexandre e a fé do campônio, despedi-me e corri para casa a fim de combinar, engendrar e elaborar urgentemente um magistério, pois, em tais casos, um atraso de horas pode acarretar acidentes irreparáveis.

Armado com minha poção, já o encontrei melhor: tinha recuperado a cor e o olho estava relaxado, embora o lábio continuasse pendendo assustadoramente. O médico não demorou a voltar; contei-lhe o que havia feito e o doente fez sua confissão. Embora a fronte doutoral houvesse inicialmente assumido um aspecto severo, o médico encarou-nos com um ar que sugeria ironia:

- Não espanta, ele disse ao meu amigo, eu não ter diagnosticado uma doença que não combina nem com sua idade nem com sua situação. Por outro lado, há da sua parte certa modéstia em esconder a causa, a qual só pode lisonjeá-lo. Recrimino-o também por me haver exposto a um erro que lhe poderia ter sido funesto. Ainda bem que meu colega, acrescentou fazendo-me um cumprimento que devolvi com avareza, indicoulhe o caminho certo; tome sua SOPA, seja qual for o nome que ele lhe dê e, se a febre baixar, como acredito, almoce amanhã com uma xícara de chocolate na qual dissolverá duas gemas de ovos frescos.

A essas palavras, pegou a bengala, o chapéu e se despediu, deixando-nos bem tentados a nos divertir à sua custa. Em seguida fiz meu doente tomar uma xícara forte do meu elixir da vida. Bebeu-a com avidez e queria repetir, mas exigi um intervalo de duas horas, quando lhe servi uma segunda dose e me retirei.

No dia seguinte, estava sem febre e quase convalescente; almoçou de acordo com a prescrição e pôde dedicar-se às suas ocupações habituais. O lábio rebelde, porém, só levantou depois do terceiro dia. Passado certo tempo, o caso transpirou e todas as damas cochichavam entre si. Algumas admiravam meu amigo, quase todas o lamentavam, e o professor gastrônomo foi glorificado.

Eis a receita desse elixir, que seria pena não legar à posteridade: pegue seis cebolas grandes, três raízes de cenoura, um punhado de salsa, pique tudo e jogue em uma panela para aquecer e corar com um pedaço de boa manteiga fresca. Quando a mistura estiver no ponto, acrescente 180 gramas de açúcar-cândi, 1 gramas de âmbar pilado com uma casca de pão torrada e três litros de água, que você ferverá durante três quartos de hora adicionando água para compensar a perda sofrida pela ebulição, de forma que haja sempre três litros de líquido.

Enquanto isso, mate, depene e limpe um GALO velho, que você pilará, carne e ossos, em um alguidar, com o pilão de ferro; pique igualmente 1kg de carne bovina bem selecionada.

Isto feito, misture junto as duas carnes, às quais acrescente suficiente quantidade de sal e pimenta. Coloqueas na panela, sobre um fogo alto, de maneira a impregná-las com calórico, e lance de tempos em tempos um pouco de MANTEIGA fresca a fim de saltear bem essa mistura sem grudar.

Quando estiver corado, isto é, quando a OSMAZOMA vier a formar uma casca, coe o CALDO que está na primeira panela. Com ele regue pouco a pouco a segunda, e quando tudo houver entrado, deixe ferver em grandes borbulhas durante três quartos de hora, tendo sempre o cuidado de acrescentar água quente para conservar a mesma quantidade de líquido.

Ao cabo desse tempo, a operação estará terminada e você terá uma poção cujo efeito é tiro e queda sempre que o doente, mesmo esgotado por algumas das causas que indicamos, conservar o estômago no pleno exercício de suas funções.

Para usá-la, ministre no primeiro dia uma xícara a cada três horas até a hora do sono da noite; nos dias seguintes, uma xícara forte apenas pela manhã, mesma quantidade à noite, até o fim das três garrafas. O doente deve ser mantido em regime dietético leve, porém não obstante nutritivo, composto de coxas de aves, peixe, FRUTAS doces e GELÉIAS; quase nunca acontece de

sermos obrigados a iniciar uma nova fabricação. Por volta do quarto dia, ele pode retomar suas ocupações ordinárias, devendo esforçar-se para, se possível, comportar-se bem no futuro.

Ao suprimir o âmbar e o açúcar-cândi, você pode, com esse método, improvisar uma sopa excelente e digna de figurar em um JANTAR de connoisseur: substitua o galo velho por quatro PERDIZES velhas e a carne bovina por um pedaço de perna de CARNEIRO; nem por isso a receita será menos eficaz ou menos agradável.

O método de picar a carne e corá-la antes de regá-la pode ser generalizado para todos os casos em que se tiver pressa. Fundamenta-se no fato de que as carnes assim tratadas impregnam-se de muito mais calórico que na água; pode-se servir dele sempre que se precisar de uma boa sopa gordurosa, sem ter que esperar cinco ou seis horas, o que não raro acontece no campo. Naturalmente, os que dele se servirem glorificarão o professor.

ameixa [Prunus domestica]. As ameixas foram trazidas da Síria e de Damasco pelos cruzados, e seus diferentes nomes, como se julga com razão, carregam um significado. Assim, a AMEIXA-RAINHA-CLÁUDIA deve seu nome à primeira mulher de Francisco I, filha de Luís XII, que "mandou enxertar essa árvore em seu pomar para mostrá-la a todos". As mirabelle foram levadas pelo rei Renato para a Provence e depois para a Lorena. Quanto às monsieur, eram assim chamadas porque Monsieur, irmão do rei Luís XIV, não conseguia parar de comê-las.

As ameixas são FRUTAS excelentes, muito doces e nutritivas, um tanto aciduladas na maioria das variedades, suscetíveis de compor uma bebida fermentada bem superior às consumidas pelos agricultores em alguns de nossos departamentos. Em algumas espécies, a matéria açucarada parece unida a um princípio ligeiramente ácido que desaparece com o cozimento, e, como essas espécies têm um parênquima abundante, engendram, pela desidratação imperfeita que sofrem, as melhores ameixas.

1ª Ameixa cristalizada. Deixe a fruta tal e qual, mas espete-a em vários pontos para que possa sair toda a sua água e a calda possa penetrar bem. Siga o mesmo procedimento dos damascos, mas é preciso que a calda seja 5 ou 6 vezes mais concentrada, quer dizer, a cada vez que for despejada sobre as ameixas absorver uma parte da água por elas contida. No último cozimento, junte as ameixas e dê uma grande fervura, deixando as ameixas na calda por 48 horas, sem permitir que esta esfrie. Seque-as como os damascos.

-> AMEIXAS-SECAS; BOLO; GELÉIA/MARMELADA

ameixa-brignoles. AMEIXAS posta ao sol para secar e que leva o nome de Brignoles, cidade do departamento do Var, onde é preparada. Essas ameixas são

agradáveis ao olhar e ao paladar e com elas fazem-se excelentes COMPOTAS, podendo ser usadas picadas nos BABÁS.

ameixa-imperial. AMEIXA que amadurece no mês de agosto, é comprida e violeta; há três outras variedades, que são: a imperial-branca, a verde-precoce e a jovem-temporã.

ameixa-perdrigon. Gênero de AMEIXA com que preparamos uma boa COMPOTA. As perdrigons, que tiveram a honra de serem celebradas por Molière, também detêm o privilégio de nunca serem atacadas pelas pragas.

ameixa-rainha-cláudia. Excelente AMEIXA colhida no mês de agosto.

ameixas-secas [fr. pruneaux]. Assim são chamadas as AMEIXAS assadas no forno. A receita é das mais simples, consistindo em colher as ameixas quando estiverem bem maduras, colocá-las em uma trelça, expô-las ao forno três ou quatro vezes sucessivamente a uma temperatura baixa; após essas operações, as ameixas, depositadas em lugar seco, conservam-se incólumes, durante um ou dois anos. Para essa secagem, usam-se em geral as ameixas de Damasco.

As ameixas-secas de algumas regiões, de Tours, Nancy, Brignolle e Agen, adquiriram merecida reputação e são fonte de uma renda bastante significativa; por sinal, são preparadas com muito mais esmero que ameixas-secas comuns do comércio.

0 Pruneaux de Tours. Use ameixas-de-santa-catarina, bem maduras, que caem do galho ao menor toque; coloque-as sobre trelças e as exponha ao sol por alguns dias; elas vão amolecer e atingir o ponto em que condensam a maior quantidade do princípio mucoso-açucarado. Leve-as em seguida por 24 horas a um forno ligeiramente aquecido; retire-as, aqueça o forno novamente em cerca de 1/3 do calor necessário para o pão e recoloque as ameixas, tendo sempre o cuidado de fechar bem a porta do forno. Repita a operação uma terceira vez, subindo sempre a temperatura do forno. Nesse ponto, pegue as ameixas uma a uma, aperte-as entre o polegar e o indicador e retire o caroço; recoloque-as no forno aquecido à temperatura em que o pão é retirado. O forno deve ser hermeticamente fechado. Após 1 hora desse calor, retire as ameixas; coloque um recipiente com água por 2 horas no forno; finalmente, reintroduza as ameixas após ter retirado o recipiente, feche hermeticamente e deixe ali por 24 horas: é o tempo que levam para cristalizar.

Os pruneaux assim preparados são superpostos uns aos outros em cestinhas e conservados em lugar seco. A matéria incandescida aí desenvolvida pela última operação, matéria de natureza resinosa, parece antes prejudicial que útil à qualidade, tornando-os menos fáceis de digerir. Os pruneaux de Agen, que são preparados da mesma forma, não são cristalizados e muitas pessoas assim o preferem.

Em geral os pruneaux são assados com açúcar, exceto as ameixas-brignoles, suficientemente doces para dispensá-lo; para dar mais caráter a essa compota, mistura-se um pouco de bordeaux.

amêndoa-doce/amêndoa-amarga [Prunus dulcis/ Prunus amara]. Dá-se o nome de amêndoa a qualquer semente de qualquer árvore com nozes encerradas em uma casca dura. Diz-se uma "amêndoa de DAMASCO", uma "amêndoa de PÊSSEGO" etc., mas trata-se aqui principalmente da FRUTA da amendoeira que cresce na Itália, na Provence, no Languedoc, na Touraine e na África. O óleo nela contido altera-se rapidamente e é amargo; as amêndoas em si são doces, refrescantes, nutritivas e amenizam a tosse. Estômagos delicados não devem dar-se ao trabalho de digeri-las em grande quantidade. A casca ao envelhecer cobre-se, além disso, de um pó acre que irrita a garganta, excita a tosse e causa indigestão. A amêndoa-amarga não é comestível, pois contém um ácido conhecido como ácido prússico ou hidrocianico, veneno rápido e violento. Uma gota de ácido prússico, preparado basicamente a partir das amêndoas do pêssigo, na LÍNGUA ou no olho de um BOI mata-o instantaneamente. Quando houver envenenamento por ácido prússico e, seja em virtude da evaporação ou por outro motivo qualquer, ele não for fulminante, deve-se dar um preparado de ferro ao doente. Nas indisposições resultantes da absorção de uma quantidade exagerada de amêndoas-amargas, o mesmo procedimento deve ser adotado.

P Bolo de amêndoa. Pegue 300g de farinha e junte 50g de manteiga, 2 ovos inteiros, 1 pitada de sal, 63g de açúcar branco, 90g de amêndoas-doces piladas, amasse tudo e asse como qualquer bolo. Por cima, espalhe uma camada de açúcar e leve ao grill ou à salamandra.

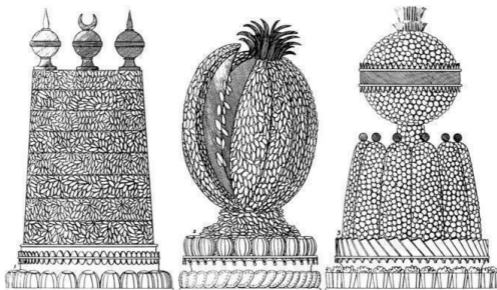
Creme de amêndoa. Triture e retire a casca de 460g de amêndoas-doces, acrescente apenas 3 amêndoas-amargas e passe esta composição na peneira depois de dissolvê-la em creme de leite fervente. Junte algumas gemas, assim como água essencial de flor-de-laranjeira. Leve ao fogo em banhomaria. Pode-se enfeitar esse prato com um praliné de amêndoas. Registremos aqui que é em Bourges que é feito o melhor praliné de amêndoas.

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

amendoim [Arachis hipogaea]. Também conhecido como PISTACHE-da-terra devido a uma notável semelhança com este, pois, à medida que sucedem as flores, suas VAGENS curvam-se em direção à terra e nela penetram para consumir sua maturidade.

Originária do México, a planta foi levada para a Espanha, onde atualmente produz grandes safras. Em 1802 foi introduzida no departamento das Landes com sucesso, mas a falta de escoamento da produção levou seu cultivo à decadência, o qual acha-se hoje completamente abandonado.

O amendoim produz uma FRUTA não maior que uma AVELÃ e que se parece com o pistache: sua noz, ao mesmo tempo comestível e oleaginosa, é comida crua ou cozida; metade de seu peso é constituída por um excelente óleo, saudável e econômico e cujas propriedades cicatrizantes permitem que seja empregado no tingimento. Seus talos alimentam o gado e suas RAÍZES têm sabor de alcaçuz.



Pièces montées, de Carême.



Os americanos chamam essa fruta de "mani" e com ela preparam PRALINES e tortas doces, considerando seu sabor mais agradável que o do pistache. Os espanhóis também o chamam de cacohuette, devido a seu sabor de CACAU, e misturando-o com este último, preparam um saudável CHOCOLATE para os pobres.

O amendoim quando ingerido cru provoca, ao que parece, violentas dores de cabeça e de garganta. O COZIMENTO e a torrefação suprimem essas propriedades maléficas.

amora [Morus nigra]. FRUTA da amoreira. Há duas espécies: a amora-branca, utilizada para alimentar AVES DE TERREIRO, que as comem com satisfação e da qual não trataremos aqui, e a preta, ou simplesmente "amora", fruta suave

cujo perfume e doçura encantam os gourmets. Tudo indica que seja originária da Pérsia ou da China, mas há muito propagou-se no Oriente, de onde provavelmente chegou à Itália. As amoras são nutritivas, refrescantes e laxantes.

Os poetas antigos, seduzidos por sua folhagem, cantaram esse vegetal: Ovídio, na fábula de Píramo e Tisbe, faz com que os dois infelizes protagonistas pereçam sob uma dessas árvores, e a ficção conta que seu sangue, ao regar as RAÍZES, transmitiu uma tonalidade roxo-escura às frutas, anteriormente brancas, e que, cedendo à prece de Tisbe, os deuses conservaram essa cor sinistra para lembrar a catástrofe dos dois amantes. Virgílio deliciou-se ao pintar em uma de suas éclogas uma náiaide besuntando a face de Sileno com o suco arroxeadado das amoras. Horácio, em seus versos, as recomenda para o fim das refeições e afirma que a amoreira é a mais sábia das árvores, uma vez que cresce apenas quando o frio vai embora, expandido-se então fragorosamente no intervalo de uma única noite.

anacárdio [*Anacardium*, "castanha-de-caju"]. A antiga drogaria fazia amplo uso dessa FRUTA, que provém de uma grande árvore chamada "cajueiro", natural das margens dos rios da Índia e da América. Seus brotos são comestíveis, lembram o PISTACHE no sabor e são assados pelos nativos a fim de perderem a aidez ou confeitados com açúcar; nutritivos, provocam calor.

O doutor Virey conta que antigamente a AMÊNDOA oriental ou "fava-de-malaca" era considerada útil para estimular ou chacoalhar a memória, e o Sr. Hoffmann conta a história de um homem estúpido, incapaz de aprender qualquer coisa, que, após haver feito uso do anacárdio, tornou-se professor de direito; no entanto, logo em seguida o VINHO teria alterado sua saúde e lhe dado morte lastimável.

Na Sicília, chegou-se a empregar um MEL anacardino composto para o mesmo fim; porém, como ficou provado que aquele que o ingeria não se tornava nem menos tolo nem menos instruído, esse filtro revolucionário foi abandonado.



anchova [*Engraulis encrasicolus*; "enchova"]. PEIXE marinho menor que o dedo indicador, sem escamas, cabeça grande, olhos grandes e negros, boca larga, corpo argênteo e dorso abaulado. É encontrado em abundância nas costas da Provence e de lá nos chega em CONSERVA ou marinado. A carne da anchova tem sabor delicado, pode ser grelhada e é de fácil DIGESTÃO. Pode ser preparada no VINAGRE e sal, formando a salmoura na qual é conservada. A anchova em conserva só figura em nossas mesas como HORS-D' EUVRE. Sua natureza e modo de preparo conferem-lhe uma propriedade excitante que facilita a digestão, se consumida com moderação. É com as anchovas que

recheamos as AZEITONAS; também integravam a receita do garum romano. É pescada à noite no litoral ocidental da Itália, da França e da Espanha.

1 Anchovas com salada verde. Lave as anchovas no vinho branco, retire os filés e sirva com uma salada de alface e cerefólio.

Canapé de anchova. Corte fatias finas de pão e frite-as no azeite. Coloque-as em uma travessa com queijo-parmesão ralado no fundo. Arrume sobre as fatias de pão as anchovas, que devem ter sido mergulhadas no leite, regue com azeite da Provence, cubra com parmesão, leve ao forno e sirva.

1 Manteiga de anchova. Pile os filés de anchova com creme fresco, peneire, misture a 125g de manteiga e sirva como hors-d'oeuvre.

--* ARENQUE; SARDINHA

andorinha-do-mar --) ALCIONE

aneto [*Anethum graveolens*; "dill"; "endro"]. Espécie de AIPO silvestre. Distinguem-se dois tipos: o aneto comum, cuja raiz é filiforme, única e branca; as folhas, menores que as do FUNCHO, esverdeadas e com fragrância intensa; as flores, cor-de-rosa; as sementes, amarelo-claras; o sabor, doce, embora aromático. Parece ser originário da Alemanha ou da Itália; no primeiro desses países é usado como tempero; na Itália, as folhas tenras são comidas na SALADA, como o aipo.

Já o aneto odorífero, dizem que originário da Espanha ou Itália, tem o caule ramoso, as folhas finamente recortadas e as flores amarelas e pequenas; é cultivado em jardins. O cheiro é suave, embora intenso, e o sabor, aromático; transmite ao PEIXE um gosto peculiar.

Os romanos coroavam-se em seus festins com folhas de aneto e os gladiadores utilizavam-no para tonificar os seus ALIMENTOS.

angélica [*Angelica archangelica*; "erva-do-espíritosanto"]. ERVA aromática, originária da Síria, que cresce em geral ao longo dos rios próximos às montanhas. A angélica é considerada uma iguaria pelos lapões, que preparam suas folhas e RAÍZES cozidas no LEITE; para complementarem a SOBREMESA, mascam e ingerem as bagas encontradas sob a neve. A melhor CONSERVA de angélica é preparada em Niort, onde preservou-se devotamente a tradição e as fórmulas cultivadas pelas religiosas da Visitação de Santa Maria.

anglet. VINHO branco muito apreciado e fabricado em Anglet, departamento dos Baixos Pireneus.

anis [*Pimpinella anisum*; "erva-doce"]. ERVA aromática da família das umbelíferas, é abundante em toda a Europa, no Egito e na Síria. Na Itália,

sobretudo em Roma, o anis é um problema para os estrangeiros, que não conseguem escapar nem de seu sabor nem de seu cheiro, já que está presente tanto nos doces quanto no PÃO; os napolitanos não comem nada sem anis. Na Alemanha, é o principal condimento do Pumpnickel, pão que sempre faz companhia aos FIGOS C PÉRAS secos e cujo nome advém da exclamação do cavaleiro que, ao provar de uma pitada da erva, deu imediatamente o resto para o seu CAVALO, que se chamava Nick, dizendo "bom para Nick", o que, pronunciado com sotaque alemão, resultou em "Pumpnickel".

anisete. A despeito do amor-próprio nacional, somos obrigados a admitir que a primeira anisete do mundo veio da casa Fokung, em Amsterdam; a de Bordeaux sendo-lhe bem posterior. Convém beber a anisete de Fokung depois do CAFÉ e usar a de Bordeaux para os pratos.

anserina [*Chenopodium ambrosioides*; "erva-de-santamaria"]. Vulgarmente denominada "pata-de-ganso" em virtude de suas folhas espalmadas, trata-se de uma ERVA anual da família da CEVADA e da ERVA-ARMOLES, cultivada particularmente no Chile e no Peru.

Há vários tipos de anserinas: a "anserina-bom-henrique", também chamada "ESPINAFRE silvestre", é uma erva comestível de porte, que cresce em locais inóspitos, ao longo dos muros e caminhos (em vários países, seus brotos são comidos como ASPARGOS e suas folhas no lugar do espinafre, sendo considerada um emoliente resolutivo e deterativo); a "anserina polisperma", assim chamada em função da grande quantidade de sementes que produz; a "anserina-de-vassoura", cujos talos finos, carregados de ramos rijos, são usados na Itália na confecção de vassourinhas; a "vermífuga" e a "híbrida", que servem para compostos farmacêuticos; e, finalmente, a "quinoa", a mais digna de todas. Esta última abunda nos planaltos das Cordilheiras e é, para o Peru, objeto considerável de cultivo e consumo: na SOPA, no BOLO, cortada como espinafre, associada a outros pratos, trata-se de ALIMENTO muito saudável e de fácil DIGESTÃO. De sua fermentação com o painço resulta uma espécie de CERVEJA deliciosa e muito refrescante; produz também uma pastagem verde excelente para as VACAS. Testes feitos na França e na Inglaterra visando sua adaptação obtiveram pleno êxito. As aves procuram a semente da variedade branca.

apetite. Há três espécies de appetite: o que sentimos em jejum, sensação imperiosa que não tergiversa quanto aos ALIMENTOS e que, sequiosa, será aplacada tanto com um naco de carne crua quanto com um FAISÃO ou uma PERDIZ assada; o que sentimos mesmo sem fome, depois de já termos saboreado um prato suculento, o que consagrou o provérbio: "Comer e coçar é questão de começar"; e o que pede, depois do prato suculento do jantar, um outro delicioso ao final da refeição, quando o sóbrio comensal já ia deixar a mesa sem queixas mas é retido por essa última tentação de sensualidade.

O povo de Paris, os fruticultores e horticultores da periferia chamam de "apétit" o

talo verde da CEBOLINHA e da CEBOLA-anã, que continuam a ser o principal tempero dos RAGUS e SALADAS populares.

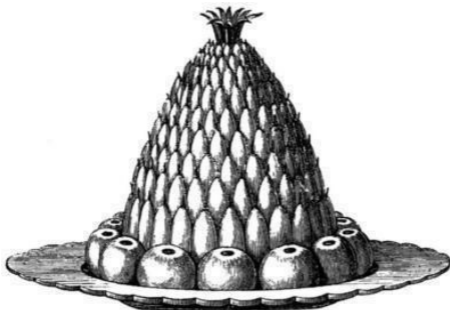
apple's cake. Apresentamos a seguir duas receitas do Dicionário de culinária francesa, do Sr. de Courchamps.

Apple's cake da rainha Ana. Faça uma marmelada com belas maçãs, passadas 2 vezes na peneira. Deixe esfriar. Junte o açúcar necessário, raspas de limão cristalizadas. Bata 6 claras em neve, misture-as ao purê da fruta pouco a pouco e continue a bater para que a mistura fique bem leve. Disponha essa

mousse como um rochedo em uma travessa que será coberta com gelatina de limão transparente (não muito consistente). Deve-se observar que essas duas lindas sobremesas foram perdidas de vista por nós. Encontramos exatamente as duas mesmas receitas em nossos dispensatórios do século XVII, sobretudo no "Cardápio real dos jantares de Marly". Os ingleses não fizeram outra coisa senão conservar a tradição e impor-lhes o nome que têm.

150 Apple's cake tradicional. Escolha maçãs-reinette ou qualquer outra igualmente vermelha e ácida. Depois de retirar o miolo das frutas, cozinhe-as com 90g de tutano para cada 6 maçãs. Acrescente 1 pau de canela e peneire. Coloque as maçãs em uma tigela com 2 colheres de sopa de araruta e salepo, substâncias orientais que podem ser substituídas por 1 colher bem cheia de fécula. Junte 375g de açúcar e leve ao fogo brando até ferver, por uns 7 a 8 minutos. Retire essa marmelada do fogo e deixe esfriar. Uma vez fria, acrescente 6 gemas e 2 outros ovos inteiros. Despeje em uma fôrma untada com tutano e cozinhe em banho-maria por 40 minutos. Desenforme este bolo em uma travessa suficientemente funda para conter a seguinte gemada: dissolva 4 gemas de ovos frescos em água destilada, adoce com açúcar-cândi pulverizado, junte 1 colher de licor de canela e cozinhe em banho-maria, mexendo sem parar e sem deixar endurecer até que o creme esteja bem ligado e espesso.

--+ BOLO



araruta [Maranta arundinacea]. Fécula extraída da RAIZ da araruta e ralada na ÁGUA. É usada em COZIDOS e CREMES, que os ingleses adoram.

arca-barbada [Arca barbata]. Marisco do Mediterrâneo preparado como a ARCA-DE-NOÉ.

arca-de-noé [Arca noae]. Pequeno marisco do mar Vermelho utilizado na alimentação dos árabes durante o inverno; é comido indiferentemente cru ou

FRITO.

areca [Areca catechu]. Falaremos aqui apenas da arequeira que, misturada a outras substâncias, é usada para fazer o BÉTEL.

A areca, gênero da família das palmeiras, cresce principalmente nas Molucas e no Ceilão; sua fruta, conhecida como "noz-de-areca", é do tamanho de um ovo de GALINHA e amarelo-dourado no interior; a noz parece a NOZ-MOSCADA, é dura, branca, pintalgada de roxo; é comida depois de seca, mas conserva um sabor amargo e desagradável.

Há também a areca da América, que é uma das árvores mais elegantes do Novo Mundo, apresentando no centro de sua folhagem uma espécie de broto conhecido como "palma-caribenha", bastante estimado pelos nativos e preparado de diversas formas.

arenque [Clupea harengus]. Todo mundo conhece o arenque; eu diria até que poucas pessoas não gostam dele. Vivo, é verde no dorso e branco nos flancos e na barriga; morto, o verde do dorso transforma-se em azul. É filho do pólo, porém, do local de seu nascimento até 45° de latitude é encontrado em todos os mares, formando, a partir de 25 de junho, quando começa a ser visto na Holanda, o "fulgor do arenque"; cardumes com vários quilômetros de extensão, tão densos que OS PEIXES que os formam sufocam-se uns aos outros aos milhares contra o fundo do mar. Às vezes, as redes que os capturam, fracas demais para suportar tal peso, rasgam-se e deixam metade das presas escapar. Qual a coluna de fumaça dos hebreus, podemos seguir sua emigração dia e noite: à noite, pelo brilho fosforescente que deles emana, de dia, pelas revoadas de pássaros ictiófagos que os seguem, mergulhando de tempos em tempos e emergindo com um raio de prata no bico; BALEIAS, TUBARÕES, GOLFINHOS, BONITOS e PARGOS OS acompanham, mordem o cardume e nele se fartam.



Bloch garantiu, disse Victor Meunier, que em uma única localidade da Suíça, são

pescados anualmente mais de sete milhões de unidades; mas a fecundidade desse peixe compensa todas as causas de destruição a ele associadas. Em uma única fêmea foram encontrados 66.606 ovos. Acrescentemos que eram sete fêmeas para cada dois machos.

À medida que cresce a pesca do arenque, cai a do BACALHAU; o Havre, que enviava até há pouco 40 pesqueiros de bacalhau por ano, enviou este ano apenas um; 800 mil pessoas vivem desse ramo da indústria, que rende à Europa mais de quatro milhões de francos anuais.

Foi um tal de Bruckalz quem inventou a arte de defumar os arenques. A melhor e mais bela espécie de arenque fresco consumido em Paris é a que nos chega das costas da Normandia.

O arenque pec e recém-salgado deve vir sempre de Rotterdam, Leawarde e Enkhuisen, na Holanda; é cortado em rodelas e comido cru, sem receber nenhum outro acompanhamento a não ser SALADA. Os mais belos arenques saurs, os maiores, mais carnudos, mais dourados, mais bem DEFUMADOS no ZIMBRO são os de Germuth, na Irlanda.

Embora arenques salgados não apareçam quase nunca à mesa dos patrões, são, nos países onde abundam, de grande serventia para operários e pobres. Em certas províncias prepara-se um fricassê muito apetitoso e prático, fritando-os, em pequenos pedaços, sem tirar o seu sal, em BANHA com bastante ALHO-PORÓ cru e fatiado, misturado com BATATAS grandes e sumarentas, que cozinhamos previamente em ÁGUA bem salgada, com alguns ramos de alecrim.

O arenque fresco é um peixe excelente, que teria mais prestígio se fosse caro e raro; convém escolher um com guelras vermelhas, escamas brilhantes, inchado do lado da barriga; estará então em sua plenitude, mas é só no fim de agosto ou meados de setembro que adquire todo seu sabor.

Ainda no século XVI subsistia um costume extravagante entre os cônegos da catedral de Reims. Na Quarta-Feira Santa, de madrugada, punham-se em procissão até a igreja de Saint-Rémi, formados em duas fileiras, todos arrastando atrás de si um arenque preso a uma corda. Cada cônego tentava andar sobre o arenque do que o precedia e salvar o seu das surpresas do seguinte. Esse costume extravagante só conseguiu ser suprimido com a procissão.



A pesca do arenque é uma das atividades mais produtivas para a Inglaterra, que os exporta sobretudo para a Itália para a Semana Santa. Na época em que o papa Pio VII foi obrigado a deixar Roma, conquistada pelos franceses revolucionários, um membro da Câmara dos Comuns, em Londres, ao tratar da pesca dos arenques, observou que, com o papa expulso de Roma, a Itália possivelmente viraria protestante:

- Deus nos proteja! exclamou outro membro.

- Como, replicou o primeiro, não lhe agradaria ver aumentar o número dos bons protestantes?

- Não se trata disso, respondeu o outro, mas, se não houver mais católicos, o que faremos com nossos arenques?

Arenque fresco ao molho de mostarda. Pegue 12 arenques, esvazie-os pelas guelras, retire as escamas, enxugue-os, coloque-os em um prato de louça ou cerâmica, agregue um pouco de azeite, polvilhe com sal, acrescente alguns ramos de salsa e vire-os do outro lado para pegar o tempero; 15 minutos antes de servir, ponha-os para grelhar, vire-os de lado; terminado o cozimento, arrume-os na travessa e cubra-os com um molho branco na manteiga, no qual terá desmanchado 1 colher grande de mostarda não fervida; pode servir os arenques em um molho gorduroso; se os servir frios, use o molho com azeite que melhor lhe aprouver.

P Arenque saur/procedimento [receita de Courchamps]. Dessalgue belos arenques irlandeses no leite, grelhe-os em seguida e deixe-os esfriar; retire os filés, que você poderá usar mais tarde para fazer sanduíches ou em torradinhas com manteiga fresca, guarnecer barcas de hors-d'oeuvre temperandoos com azeite e suco de limão, cobrir liteiras de massa longa ou lasanha na manteiga, bem como purês de batata, castanha, batata-doce da Espanha ou feijão branco ao creme; para fazer um grande picadinho para temperar omeletes no azeite ou ovos mexidos, misture azeitonas, creme de leite Sotteville e um pouco de extrato de noqueira; daí resulta um prato de entrada que não é desprovido nem de sabor nem de elegância.

Arenque saur à la Sainte-Ménéhould. Dessalgue-os no creme de leite, cozinhe-os por 20 minutos em um molho à la Sainte-Ménéhould que você terá assim composto: ponha em uma caçarola 30g de manteiga misturada a farinha de trigo e leite, salsa, cebolinha, alho, tomilho, louro, manjericão, um pouco de pimenta; deixe ferver e mexa sem parar; introduza os arenques, cozinhe-os, mergulhe-os na manteiga derretida, passe-os na frigideira e deixe que assumam uma bela tonalidade no forno de campanha; arrume-os sobre um molho rémoulade com azeite verde.

1 Matelote de arenques frescos. Ponha os arenques em uma caçarola com um bom pedaço de manteiga, salsa, champignons, cebolinha, 1 pontinha de alho com 2 copos de borgonha ou bordeaux, sal, pimenta, leve-os ao fogo alto; sirva com um molho curto e guarnesça com croûtons fritos [na manteiga].

ANCHOVA; SARDINHA

argali [Ovis ammon]. Espécie de CARNEIRO selvagem que vive nas sebes das montanhas e nas estepes da Sibéria. O animal tem o tamanho de um GAMO, do qual detém a rapidez e a força, seu corpo é coberto de pêlos curtos e a pelagem,

cinza-violeta, atravessada por uma listra amarelada no meio do dorso. Sua carne tem as mesmas propriedades alimentares e o mesmo sabor da do cervo e é muito apreciada pelos nativos.

argentina [*Potentilla silvestris*; "potentila"]. ERVA com o sabor e as propriedades do NABO-BRANCO; no inverno, os ingleses comem sua RAIZ em lugar desse LEGUME e preparam com o suco uma bebida que misturam ao VINHO da Espanha, fazem uma infusão com TRIGO, diluem ali gemas de ovos e temperam o conjunto com açúcar e NOZ-MOSCADA.

arracacha [*Arracacia zanthorrhiza*]. Planta leguminosa da família das umbelíferas, é provavelmente originária da Colômbia, onde seu cultivo é muito difundido. Apresenta a maioria das vantagens identificadas na BATATA e se desenvolve nas mesmas condições de terreno e clima. Os ilhéus da Jamaica preferem-na inclusive a esta e a preparam da mesma forma. Ralada e macerada na água, a arracacha deposita uma FÉCULA que fornece um ALIMENTO substancial e leve, indicado até mesmo para convalescentes.

arrobe ---> RAISINÉ

arroz. Originário do Oriente, o arroz é, depois do PÃO, O ALIMENTO mais saudável, abundante e universalmente conhecido. Os povos da Ásia, da África e da América são seus grandes consumidores, bem como diversos países da Europa. Em certas regiões fabrica-se também um VINHO de arroz de uma cor ÂMBAR e sabor tão agradável quanto o vinho da Espanha; essa bebida embriagadora é muito apreciada na China, onde o arroz é a base da alimentação. O arroz consumido na França vem da Itália, do Piemonte e da Carolina.

Arroz à la Ristori. Cozinhe 1 libra [c.480g] de arroz bem lavado. Rale 1/2 libra [240g] de toucinho, corte 1 repolho de Milão, ponha-o em uma panela tampada e o faça suar com toucinho, sal, pimenta, salsa e alguns grãos de erva-doce; quando o repolho já tiver abafado por 45 minutos, junte o arroz, molhando-o ligeiramente, quase sem cobri-lo; deixe cozinhar por 15 minutos e sirva-o com queijo-parmesão ralado.

Arroz-doce à moda turca. Lave e afervente 248g de arroz carolino, cozinhe-o com 4 copos de leite, 120g de açúcar sobre o qual você ralou a casca de um limão, 120g de manteiga de Isigny, 6 onças [180g] de passas-de-corinto [brancas] bem lavadas e 1 grão de sal; retire do fogo quando o arroz secar, junte 8 gemas, ponha em uma caçarola de prata ou uma base de torta e leve ao forno brando por 20 minutos. Polvilhe-o em seguida com açúcar, derreta-o na salamandra ou no grill até que o arroz ganhe uma cor avermelhada e sirva em seguida.

CURRY

árvore-do-pão [*Artocarpus altilis*]. Essa árvore, que cresce espontaneamente nas

Molucas, nas ilhas Sonda e nos arquipélagos da Polinésia, é assim chamada em função da FRUTA que produz, conhecida como "fruta-pão".

Atinge entre 13 e 17 metros, o tronco é bastante grosso e o cimo, amplo, arredondado e composto de galhos ramosos. A fruta é amarelo-esverdeada no exterior e branca por dentro, maior ou menor de acordo com a espécie a que pertence, mas seu diâmetro raramente excede os 21 centímetros. Contém uma polpa a princípio muito branca, algo farinhosa e um tanto fibrosa, mas que, madura, torna-se amarelada e succulenta ou de consistência gelatinosa. Quando a fruta amadurece, tudo que se tem a fazer é deixá-la assar ou grelhar no carvão em brasa ou então cozinhá-la inteira no forno ou na ÁGUA; depois é só limpar e comer a polpa, que, branca e macia como miolo de PÃO fresco, constitui ALIMENTO saboroso e saudável. Seu sabor aproxima-se do sabor do pão de FARINHA de TRIGO, com um ligeiro toque de ALCACHOFRA ou de girassol. Conserva o viço durante sete ou oito meses consecutivos.

Dá-se como certo que duas ou três dessas árvores notáveis bastam para a alimentação de um homem durante um ano inteiro. Quanto a seu cultivo, exige poucos cuidados. Foram os franceses, e depois os ingleses, que a introduziram na ilha de Reunião, em Guadalupe e na Jamaica, onde os habitantes alimentam-se de sua fruta e confeccionam roupas com a segunda casca da árvore. Também aproveitam suas folhas, que às vezes atingem um metro de comprimento e 40 a 50 centímetros de largura, para envolver os alimentos.

A tripulação do almirante Anson, subitamente sem víveres, recolheu meia centena de frutas-pão caídas no solo em uma escala nas ilhas Marianas. Graças a elas, reunidas pela mão da Providência, a marujada viu-se a salvo dos horrores da fome. O capitão Cook, célebre viajante inglês, não poupou elogios à árvore-do-pão, afirmando que lhe foi de grande auxílio, sobretudo no caso de doenças, e sugerindo que curava todos os doentes com a fruta dessa árvore.

Com a fruta da árvore-do-pão são preparados diversos pratos, base da alimentação da população pobre das ilhas de Reunião e Guadalupe.

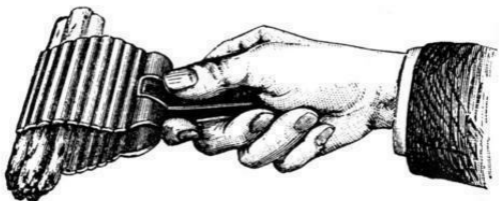
árvore-leiteira [*Brosimum utile*]. Nome dado a uma árvore originária da América meridional que fornece uma seiva leitosa e abundante que, por suas propriedades, mostra certa relação com o LEITE dos animais, sobretudo o da vaca, sendo, em todo caso, usada com os mesmos fins. Suas partes constituintes são: a cera, a fibrina, um pouco de açúcar, sal magnésio, ÁGUA e um pouco de caseum.

A primeira árvore conhecida desse tipo foi denominada pelos espanhóis "palo-de-vaca" e descrita pelo dr. Humboldt como a *Galactodentron utile*. É uma árvore grande, forte e bonita, cujas folhas, oblongas e pontiagudas, atingem até três metros de comprimento. Quando se fazem incisões em seu tronco, dele logo escorre um leite cremoso que fica entre a casca acinzentada e a madeira. Esse

leite, de sabor agradável, odor balsâmico e que não apresenta outro inconveniente a não ser a viscosidade, serve para o consumo das pessoas da região, que pela manhã bebem uma xícara sob a árvore. Às vezes também preparam um DESJEJUM mais completo esfalfando na xícara pedaços de cassare ou arepas, espécie de bolacha de MILHO.

Dessa árvore também é extraída uma cera clara e excelente para ser queimada.

asa. É o nome da parte não direi exatamente a mais sávida, mas a mais prestigiosa da AVE. É a asa da GALINHA, do FAISÃO e da PERDIZ, que em geral oferecemos às mulheres e aos convidados que queremos homenagear. Essa região começa no alto do estômago e, rasgada a faca, estende-se quase até as coxas. Há três regiões na asa das grandes aves, como o PERU ou o GANSO: a superior, a inferior e a ponta. A asa das aves jovens e bem-nutridas vai bem a todos os estômagos; a das velhas, ao contrário, é como o restante do corpo, magra, seca, dura, pouco substancial e desprezada.



aspargo [*Asparagus officinalis*]. Desnecessário descrever esta planta que todos conhecem. Há o aspargo branco, o violeta e o verde. O branco, o mais precoce, tem sabor doce e agradável, mas é pouco substancioso; o das Marquesas, da Bélgica e da Holanda têm grande renome. O violeta é o mais grosso e consistente, é o aspargo típico de Um e da Polônia. O verde é menos grosso, mas saboroso e quase todo aproveitável. Na Itália, onde os sabores são mais estranhos que refinados, prefere-se o aspargo silvestre. Os brancos são os mais tradicionais da França. Animais carnívoros, gatos e CÃES gostam muito desse legume. Havia um provérbio em Roma relativo aos aspargos e aplicado em situações de urgência: "Faça antes que os aspargos cozinhem."

Hoje em dia a melhor maneira de preparar aspargos é cozinhá-los no vapor. Após tê-los lavado, limpado e cortado no mesmo comprimento, amarre-os na ponta, cozinhe-os na ÁGUA e sal até ficarem crocantes e, para que percam a água, sirva-os ainda quentes em guardanapos dobrados. O aspargo deve ser

degustado COM MANTEIGA OU AZEITE.

Vamos contar, a propósito, uma história sobre Fontenelle. Fontenelle gostava muito de aspargos, sobretudo no azeite. Ao receber para jantar o abade Terrasson - que, ao contrário, gostava de comê-los na manteiga -, disse a este último que fazia grande sacrifício ao lhe ceder metade de seu prato de aspargos, e ordenou que preparassem essa metade na manteiga. Pouco antes de se dirigirem à mesa, o abade sentiu-se mal e teve uma apoplexia. Fontenelle levantou-se então precipitadamente da mesa e correu para a cozinha, gritando: "Tudo no azeite, agora tudo no azeite!..."

1 Aspargos à la Pompadour. O sr. de Jarente, ministro de Estado durante a hegemonia de Mme de Pompadour, deixou para o célebre gastrônomo Grimod de la Reynière, digno sobrinho de seu tio, a seguinte receita: "Escolha 3 molhos dos mais belos aspargos da Holanda, ou seja, brancos com as pontas violeta; apare-os, lave-os e cozinhe-os como de costume, quer dizer, em água fervente; fatie-os na diagonal, começando na ponta até o comprimento de um dedo mínimo. Aproveite só os melhores pedaços e deixe de lado o restante dos talos. Guarde os pedaços cozidos em um guardanapo para que se mantenham aquecidos, enquanto prepara o molho. Esvazie um pote de manteiga de Vanvre ou de Prévailais, tirando o conteúdo às colheradas e colocando em uma panela de prata; junte alguns grãos de sal, uma boa pitada de macis em pó, 1 colher bem cheia de farinha de trigo e 2 gemas de ovos frescos dissolvidas com 4 colheres de graça. Cozinhe o molho em banho-maria, evitando engrossá-lo em excesso, o que o tornaria pesado; introduza os pedaços de aspargos cortados no dito molho e, para que esse excelente entremets não resseque e possa ser apreciado em toda a sua perfeição, sirva tudo junto em uma panela com tampa."



"O aspargo precoce"; ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.

<i>Aspargos na manteiga. Leve uma panela ao fogo com 2 colheres de farinha,

um pouco d'água, sal, pimenta grosseiramente moída e noz-moscada; cozinhe a farinha, molhe com o caldo de cozimento dos aspargos. Separe 4 gemas, 125g de manteiga e engrosse o molho, observando se as gemas estão bem cozidas. Passe o molho na peneira, junte suco de limão e sirva.

Ovos mexidos com pontas de aspargos. Aproveite para prepará-los quando dispuser de um bom caldo de galinha. Tempere com sal e pimenta seus ovos batidos com as pontas de aspargos e misture, para 6 ovos, 1/2 copo, para 12, 1 copo inteiro do caldo de galinha. Termine o cozimento dos ovos como de praxe e admita que a adição desse copo ou 1/2 copo de caldo deu a seus ovos um extraordinário aveludado.

aspic. Assim são chamados os filés de AVE, CAÇA ou PEIXE quando recheiam, com TRUFAS, ovos cozidos e fatias de CHAMPIGNONS, um invólucro de gelatina transparente e solidificada na fôrma. O aspic é uma ENTRADA fria, mas os grandes mestres da arte culinária negam a existência de entradas frias, recomendando que seja servido junto com o ASSADO. Portanto, só devemos permitir que o aspic entre em cena no segundo serviço, destinado a acompanhar o assado. Um gastrônomo do Antigo Regime nos informa que no Palais Bourbon o aspic era apresentado entre os dois serviços, depois depositado no bufê alternativo, com as SOPAS russas e outros pratos exóticos.

O autor do Dicionário geral de culinária, o que não admite a existência de entradas frias, designa como "aspic quente" a seguinte receita:

Aspic quente. Reúna em uma panela 2 pernis de vitela, 1 perdiz velha, 1 galinha e 2 ou 3 fatias de presunto; amarre com barbante todas as carnes, acrescente 2 cenouras e 2 cebolas com 1 buquê de ervas, regue com um pouco de consomê; deixe suar um pouco. Quando adquirir uma consistência de glace e ganhar uma bela coloração, regue com um bom caldo (ou água) e deixe reduzir bem. Corte em pedaços, retire a espuma e tempere com sal a gosto; cozinhe por mais 3 horas e, ao final desse tempo, passe em um guardanapo úmido e deixe esfriar. Quebre 2 ovos, com claras, gemas e cascas; bata-os acrescentando um pouco do caldo; adicione 1 colher de sopa de vinagre de estragão, bem como 1 copo de bom vinho branco, e despeje tudo no seu aspic, que voltará ao fogo. Mexa com um batedor e, quando começar a ferver, retire-o do fogo e deixe-o em cima do fogão a fim de que apenas rumoreje, sem entrar em ebulição; cubra a panela e disponha algumas brasas sobre a tampa. Ao constatar que o aspic está bem claro, passe-o uma segunda vez pelo guardanapo ligeiramente úmido. Guarde-o para os grandes e pequenos ragus, nos quais essa preparação deve ser empregada.



Du Cochon Roti, vive la Peau, étant chaud.

assado [fr. rôti]. Carne cozida no ESPETO e no forno. O assado, nas refeições de cerimônia, é servido no segundo serviço. O gros rôti é a grande carne assada, como BOI, VITELA, pernil de CARNEIRO etc.; o petit rôti é a volataria, a veação e os PASSARINHOS.

Certas pessoas vêem as carnes assadas como menos saudáveis e nutritivas que as cozidas.

O fogo, dizem, ao atuar bruscamente sobre as carnes em assamento, dissipa toda a umidade que as torna saudáveis, seca suas fibras e, ao concentrar o que não pôde se dissipar do suco dessas carnes, fermenta-o e exalta-o a ponto de desenvolver todos os seus sais e formar com eles uma essência salina e espirituosa, propensa a fermentar o sangue e exaltar a bile.

As carnes cozidas, ainda sempre segundo essas mesmas pessoas, ao contrário, não recebem a ação do fogo senão através da ÁGUA, que a modera e a corrige; é uma espécie de BANHO-MARIA, não é mais um fogo seco e ardente que queima, é um calor doce e moderado que cozinha sem endurecer e penetra sem secar. Ora, nada combina tão bem com as DIGESTÕES feitas no corpo e dispõe melhor os ALIMENTOS para ele preparados.

Enfim, o assado talvez dê maior vigor porque agita mais os espíritos e afeta mais agradavelmente a língua, mas fornece menos suco nutritivo, uma vez que o ardor imediato do fogo tende a exauri-lo.

Isso é um erro: nada mais capaz, ao contrário, de despojar a carne de sua essência que a água. A água é o mais poderoso diluente; esvazia os poros da carne, torna-a propícia a se carregar de todo tipo de sal e a assimilar tudo que há de mais espirituoso, mais oleoso, mais terroso no corpo. Diluentes aquosos dissolvem mais compostos e eliminam mais sucos que os outros. Como, então, a carne, ao permanecer por muito tempo na água fervente, não perderia sua essência? Perde-o tão efetivamente que o COZIDO extrai dela toda sua gelatina. É, portanto, um erro, repetimos, sugerir que a carne cozida seja mais nutritiva, e, se o assado tem mais sabor que o cozido, é porque, como disse um médico erudito do século passado, ainda detém toda sua essência, ao passo que a carne cozida perdeu parte da sua por intermédio da água.

As carnes que assamos não devem ser atacadas abruptamente pelo fogo, assim como não devem estiolarse. As carnes escuras devem ficar vermelhas a fim de conservarem todo o suco, mas as brancas exigem cozimento mais distribuído e a eliminação da menor tez rósea. Quanto a fixar uma regra infalível a respeito do cozimento das carnes assadas, é muito difícil, pois depende sempre da qualidade e quantidade das carnes a irem ao fogo. Há, no entanto, dois pontos essenciais a serem considerados nos procedimentos exigidos por um assamento correto: em primeiro lugar, a maneira de estabelecer e conduzir o fogo; depois, a qualidade das carnes, que é preciso tratar diferentemente no caso de brancas ou escuras.

Segundo M.A. Goque, autor de Cozinha francesa, eis a maneira de assar as carnes escuras e as carnes brancas.

Maneira de assar carnes escuras. As carnes escuras, como a do boi e do carneiro, exigem um aquecimento mais vigoroso. Para essas carnes, recomendamos um fogo claro, enfatizado sobretudo nas duas pontas do espeto. Não obstante, não se apresse, conduza seu fogo de forma a diminuir gradualmente o calor. Uma peça grande, por exemplo um assado de carne bovina ou de carneiro pesando três ou quatro quilos, exigirá hora ou hora e meia de assamento. Os sinais pelos quais identificamos o ponto certo são: 1~ certa resistência que a carne opõe ao dedo que a toca; 29 uma pequena fumaça que dela escapa; 39 a saída de gotículas de sangue. As carnes escuras são regadas por si próprias, isto é, por seu próprio suco. Nunca regálas (ao contrário das carnes brancas).

Maneira de assar carnes brancas. As carnes brancas, como a vitela, o CORDEIRO, O PERU e outras AVES, São tratadas de maneira bem diferente. Além disso, pedem para ser besuntadas de tempos em tempos com MANTEIGA, uma vez que não rendem tanto suco quanto as carnes escuras e secariam com facilidade. Constatamos que as carnes brancas chegaram ao ponto perfeito de assamento quando se tornam macias para o dedo que as interroga e quando deixam escapar uma pequena fumaça. Em todo caso, basta um pouco de experiência para saber assar convenientemente uma carne branca. Sob esse aspecto, uma COZINHEIRA inexperiente pode tornar-se, com alguns meses de

prática, tão hábil quanto o cozinheiro já envelhecido no exercício da profissão. O mesmo não acontece com as carnes escuras. O verdadeiro talento do rôtisseur revela-se na maneira de bem cozinhar essas carnes, que devem conservar todo seu suco até o momento de aparecerem à mesa e serem destrinchadas pelo fio da faca em pedaços tenros e suculentos.

Tempo requerido pelos diversos assados. Em se tratando das carnes de açougue (boi, carneiro, vitela etc.), da volataria e da veação, tivemos oportunidade de dar alguns conselhos que se aplicavam mais particularmente a cada uma delas. Abaixo indicamos tão exatamente quanto possível o tempo exigido para seu respectivo cozimento, admitindo sempre que nos servimos de um espeto e que temos um fogo bem susten-

tado. Com a máquina chamada cozinheira instalada diante do fogo, é preciso menos tempo; com a mesma máquina e uma coifa que abrigue o fogo, é preciso ainda menos. Em certas COZINHAS, adotaram-se o espeto e o fogo sob uma coifa planejada especialmente, e este talvez seja o melhor sistema.

Peças a serem assadas e seu tempo de cozimento:

Peça de carne bovina 2,5kg	1h1/2
Peça de carne bovina 5kg	2h1/2
Peça de vitela 2kg	1h
Idem (pernil ou espádua) 3kg	1h1/2
Peça de porco fresco 2kg	2h
Leitão	2h1/2
Capão ou frango-de-leite	1h
Frango	3/4 h
Peru	1h1/2
Pombo	1/2 h
Pato	3/4 h
Ganso gordo	1h1/4
Faisão	3/4 h
Perdiz	1/2 h
Galinha	20min
Andorinhas lardeadas	20min
Veado, grande quarto	3h
Lebre	1h1/2
Lebracho	1/2 h
Láparo	1/2 h



Gravura anônima, séc.XVII.

assa-fétida [Ferula asa foetida]. Goma-resina avermelhada, obtida pela incisão do talo e da gola da RAIZ dessa planta umbelífera. A assa-fétida, poderoso antiespasmódico, tem um cheiro repugnante que afeta muito os europeus; os asiáticos, ao contrário, comem-na com prazer e a usam de tal maneira que às vezes o ar que respiramos em determinado lugar onde ela foi consumida fica impregnado. Os antigos empregavam-na para realçar o sabor de certos pratos, e ainda hoje no Oriente, a despeito de seu cheiro fétido, a assa-fétida é condimento dos mais cobiçados.

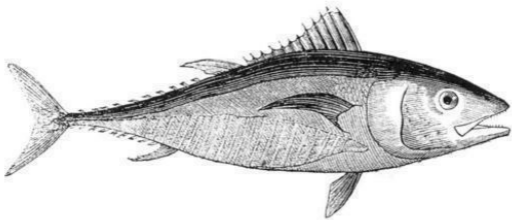
Astragalus boeticus. Nome de uma semente semelhante ao CAFÉ e que se mistura a este último.

atchar da índia. Assim são designadas diversas espécies de sumidades de vegetais e FRUTAS curtidas na seiva das palmeiras, seiva inicialmente doce que logo se torna um VINAGRE límpido que substitui, na Índia, o vinagre de VINHO ainda desconhecido. Para os indianos, os atchares ocupam o mesmo lugar que os PEPINOS e as ALCAPARRAS entre nós. Também são usados para realçar o sabor de certos ALIMENTOS.

aterina [Atherina presbyter]. Espécie de ANCHOVA que atinge entre 20 a 25 centímetros e estampa uma listra larga e prateada em cada flanco do corpo. As aterinas são PEIXES pequenos de sabor delicado; quando jovens, deslocam-se

por muito tempo em cardumes compactos. Pescadas no litoral do Mediterrâneo, sua carne é muito saborosa e suas propriedades alimentares análogas às da anchova, cujas receitas acompanha.

atum [Thunus]. PEIXE marinho que faz duas passagens pelo Mediterrâneo e é capturado no litoral de Marselha, da Córsega, da ilha de Elba, da Sicília e da África. Dele se pode dizer que não é carne nem peixe; os pescadores o apelidaram de "vitela dos monges", pois certas partes de sua carne têm o sabor e a brancura da carne de VITELA. É comido fresco e geralmente marinado; quase todo o atum marinado consumido na França vem da Provence. A rede com que é pescado chama-se "almadrava". Um homem em constante atalaia conta o número de peixes que entram na almadrava e, como nenhum atum consegue se achar nos incontáveis meandros formados pela rede, a quantidade anotada pelo vigia é a quantidade efetivamente capturada. Quando julgam ter um nú mero suficiente, a portinhola de entrada é fechada, as redes são suspensas à altura da água e os homens descem nas redes e apunhalam os atuns, o que produz imensa massa de sangue.



5P Atum frito. Sirva com um molho rémoulade as fatias de atum marinadas e fritas.

Atum marinado. Esvazie o atum recém-pescado, corte-o em pedaços e asse na grelha; depois frite-o no azeite, tempere com sal e pimenta e guarde em pequenos barris com azeite e vinagre.

--- ovo

aveia [Avena sativa]. Gênero da família das gramíneas. A semente torrada de aveia reduzida a FARINHA é conhecida como "SÊMOLA-da-bretanha" e tem um sabor que se aproxima do sabor do CAFÉ.

avelã [Corylus avelana]. FRUTA da avelãzeira, é colhida no outono e possui três variedades, das quais a melhor é a AVELINA vermelha.

-> J5P MACARON

avelina. Espécie de grande AVELÃ arroxeadada. Dizem que a melhor espécie é a que nos chega da região de Foix e do Roussillon, mas eu seria tentado a crer que é a que vem de Avellines e que deu nome à espécie. Ali elas crescem espontaneamente nas ravinas e ruínas que rodeiam a cidade. Victor Hugo quase morreu ao cair dentro de uma dessas ravinas colhendo avelinas.

---> PISTACHE

aves-de-terreiro. Convém recomendar ao pessoal do terreiro, e à COZINHEIRA, que nunca mate uma AVE enquanto seu estômago estiver cheio (o da ave); tampouco ela deve ser guardada morta (ainda a ave) antes que fique rigidamente fria.

Para engordar CAPÕES, FRANGOS etc. prenda-os em um galinheiro bem fechado que abunde em CEVADA e TRIGO e dê-lhes ÁGUA e angu de tempos em tempos. Na Normandia e no Maine, regiões reputadas por fornecer os melhores frangos e capões a Paris, eles são alojados em tinas cobertas por um pano onde se alimentam com angu de farelo de MILHO, cevada ou AVEIA. Esses pedaços de angu são mergulhados no LEITE e compõem uma pasta delicada e branca, que, a princípio, não lhes é oferecida em abundância a fim de que se acostumem com a ração. Esta aumenta dia a dia, e as aves são obrigadas a ingerir tudo que podem, sendo alimentadas três vezes por dia: de manhã, ao meio-dia e à noite. PATOS e PERUS são engordados da mesma forma, geralmente com FARINHA de milho e BATATAS, cozidas com farinha de aveia e SORO de LEITE COALHADO.

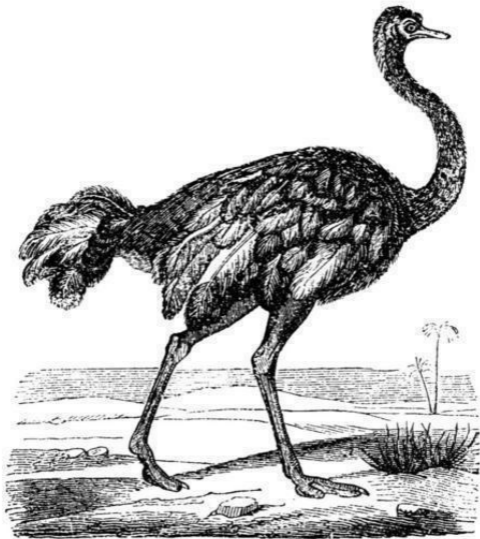
+* GARÇA-DA-MATA

avestruz [Struthio camelus]. Sob o aspecto alimentar, a maior ave e uma das mais célebres e há mais tempo conhecidas, uma vez que já figura no Antigo Testamento, em particular no Deuteronômio, onde Moisés proíbe aos hebreus o consumo de sua carne, hábito que se espalharia entre os romanos. Conta-se que Heliogábalo mandou servir 600 cabeças de avestruz em uma refeição para comer seus cérebros.

A carne do avestruz não é muito boa, é dura e insípida; entretanto, a ASA, sua parte mais macia, e os filés, bem temperados, não são de todo intragáveis.

Os ovos de avestruz são enormes, havendo registro de exemplares pesando o mesmo que 30 ovos de GA LINHA. Exaltados por alguns viajantes, que provaram deles e gostaram muito, são objeto de intenso comércio no cabo da Boa Esperança. Além de produzirem OMELETES gigantesco, também são

preparados na gordura ou usados para CLARIFICAR O CAFÉ.



Os árabes de hoje, assim como os hebreus de outrora, abstêm-se de comer carne de avestruz, mas estimam muito sua gordura, da qual se servem no preparo de seus pratos e também para massagear o corpo em casos de reumatismo e outras doenças; devido à raridade, essa gordura custa muito caro.

awabi [*Haliotis tuberculata*; "orelha-do-mar"]. Marisco dos mares do Japão e um símbolo para os habitantes desse país, que, ao oferecerem uma refeição nunca deixam de incluir um prato com essa iguaria, a fim, dizem, de se lembrarem que foi o ALIMENTO cotidiano de seus pobres ancestrais. É também costume desse povo juntar a todos os presentes que dão um pedaço de carne de awabi como voto de bons augúrios.

áxis [*Cervus axis*]. Espécie da família dos cervídeos, identificável pela pelagem e

pela forma esbelta dos chifres, esse animal muda de pêlo duas vezes por ano sem mudar de cor. Em Bengala, é criado em semidomesticidade, fase em que é engordado para a mesa. Sua carne é excelente e superior à do GAMO não apenas pelo sabor, mas porque pode ser consumida assim que o animal é abatido.

azedinha [Oxalis; "azedá-miúda"] Hortaliza que deve seu sabor à presença do ácido oxálico e que tem utilidade tanto para os COZINHEIROS quanto para os médicos.

~~ BARBO; PURÉ

azeite. O azeite é confeccionado sobretudo com AZEITONAS, mas pode sê-lo também com uma infinidade de sementes, como colza, NOZES, FAIA OU mesmo NABO. A faia, as nozes e o nabo dão um azeite fresco bastante satisfatório, embora rançoso depois de velho. A faia produz o melhor azeite depois da azeitona.

Entre os azeites de oliva, há uma escolha a ser feita: na minha opinião, o mais fresco, o mais claro, o que se conserva melhor é o azeite de Lucqua, depois vêm o azeite virgem, o azeite verde e o azeite fino de Aix, Grasse e Nice.



Embora a Itália e a Espanha sejam cobertas de oliveiras, é desses dois países que vêm os piores azeites; os proprietários, para fazerem uma colheita dupla, deixam suas azeitonas ficarem rançosas, e esse estado avançado faz com o que o azeite delas extraído absorva um cheiro insuportável de podridão; acontece o mesmo com o azeite produzido na Grécia, na Síria e no Egito.

--> ESPANHA, CULINÁRIA NA; SALADA; SALADA, TEMPERO DA

azeitona [*Olea europaea*]. Tais como as colhemos na árvore, as azeitonas são ácidas e têm sabor desagradável, mesmo já plenamente maduras. Portanto, é necessário macerá-las no óleo e na salmoura para eliminar esse amargor natural e torná-las um ALIMENTO comestível, preservando-lhes apenas uma ligeira acidez atenuada pela mistura natural de seu óleo e pelo efeito da salmoura.

Os gregos, que atribuíam origem divina à oliveira, veneravam-na de tal forma que durante muito tempo usa

ram apenas mulheres virgens e homens puros no cultivo desse arbusto. Além disso, exigiam um juramento de castidade por parte dos encarregados da colheita.

As azeitonas acrescentadas aos RAGUS, que por isso mesmo sofreram um COZIMENTO mais ou menos avançado, são sempre melhores e mais digestíveis que cruas.

Ragu de azeitonas [receita de Vuillemot]. Passe na manteiga um pouco de salsa e cebolinha picadas, acrescente 4 colheres de suco de carne ou caldo de cozimento de um assado, ou ainda caldo reduzido à metade e 1 copo de vinho branco, alcaparras, anchovas e azeitonas picadas; acrescente também um pouco de azeite, 1 buquê de fines herbes; regue com caldo e engrosse o molho com purê de castanhas.

Como o ragu de azeitonas só se aplica a carnes cruas, como a de pato, você só tem de picar as azeitonas, aferventá-las na água e jogá-las em um molho espanhol reduzido com caldo de pato; engrosse com uma colher de sopa de bom azeite, suco de limão e sirva. Esta simplicidade, acreditem na minha experiência, vale mais que todos os condimentos fornecidos pela falsa ciência.



babá. BOLO de origem polonesa que deve sempre apresentar certo volume para poder ser servido como peça de destaque e ENTREMETS. O texto e a receita imediatamente abaixo são de Carême, autor do Cozinheiro pitoresco, e seguem a tradição da corte de Lunéville.

Tudo indica, quanto à origem desses doces, que foi realmente o rei Estanislau Lekzinski, sogro de Luís XV, quem os difundiu na França. Na casa dos augustos descendentes desse bondoso rei [não sou eu quem fala, é Carême], o serviço dos babás vem sempre acompanhado de uma molheira, onde são mantidas misturas de VINHO de Málaga adocicado com uma sexta parte de ÁGUA de atansia destilada. Soubemos pela condessa Risleff, née condessa Potoka e parente dos Lekzinski, que o verdadeiro babá polonês é feito com FARINHA de centeio e vinho húngaro.

Às vezes vemos em Paris pequenos babás comprimidos em forminhas, o que os faz secarem demasiado rápido para que possamos aprovar esse método econômico, de resto adotado apenas pelos PÂTISSIERS.

Com as fatias do babá embebidas em vinho madeira e mergulhadas na MASSA de FRITURA, prepara-se um prato de SONHOS muito simpático e bem recebido em almoços de rapazes.

I Babá de Lunéville. Pegue 1,5kg da melhor farinha que puder encontrar, 45g de levedo de cerveja, 30g de sal, 120g de açúcar, 180g de passas brancas, 180g de

passas pretas, 30g de limão cristalizado, 30g de angélica cristalizada, 3,5g de açafraão; 1 copo de creme de leite, 1 copo de vinho de Málaga, 22 ovos e 1kg da melhor manteiga. Peneirada a farinha, separe 1/4 para misturar ao levedo e, depois de ter cavado o centro, despeje no meio 1 copo de água morna com o levedo, que você irá misturar tomando todos os cuidados requeridos pela fermentação. Em seguida, faça um monte com o restante da farinha, despeje no meio 30g de sal, 120g de açúcar, 1 copo de creme fresco, 20 a 22 ovos e 1kg de manteiga de Isigny (preparada no inverno); faça a mistura e, após acrescentar a levedura, que já deve ter

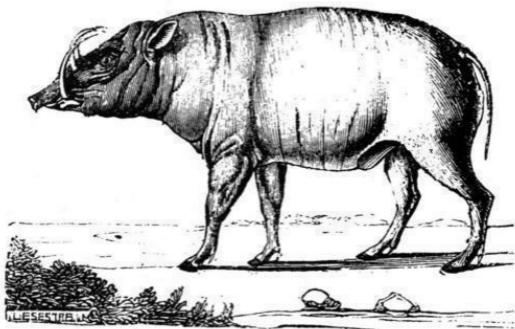
crescido o bastante, sove a massa e abra um pouco. Faça uma cova no centro e despeje nela 1 copo de vinho de Málaga e a infusão de açafraão, que você ferveu em 1/4 de copo d'água. Espalhe sobre a massa as passas (sem as sementes), o limão confit e a conserva de angélica; misture bem para que as passas fiquem bem incorporadas à massa. Separe em seguida 1/8 de massa, alise bem, retire as passas maiores da superfície e acomode na fôrma untada. Ao colocar a mistura na fôrma, retire as passas para que o açúcar que contém não as grude nas paredes da fôrma durante o cozimento.

Para a fermentação, observe os mesmos cuidados dedicados ao bolo de Compiègne, e para o cozimento, reserve uma hora e meia. A verdadeira cor do babá deve ser avermelhada, o cozimento vigoroso, coisa difícil de alcançar uma vez que o açafraão, com sua tinta amarelada, tende a predominar (o açúcar e o vinho espanhol também contribuem para isso). É por essa razão que o cozimento exige cuidados: 15 minutos a mais e a sua bela coloração púrpura se esmaeceria, tornando-se indecisa e amarronzada.

Babá do mestre Audot. Se quiser fazer um babá em menores proporções, afastando-se um pouquinho das tradições da corte de Lunéville, das quais não poderiam afastar-se um pâtissier como Carême ou um gastrônomo como Courchamps, siga essa receita do livro de pâtisserie de Audot: use a mesma levedura que para o brioche e as mesmas proporções para a massa, fazendo-a um pouco mais clara. Feita a mistura, ponha no centro 15g de açúcar, 30g de máлага, madeira ou rum, 45g de passas-de-corinto [brancas], 45g de passas de uva-moscato sem sementes, 8g de limão cristalizado em pedacinhos e um pouco de açafraão em pó. Essa mistura deve ter a mesma consistência da levedura, ainda que você precise adicionar um ovo ou creme. Ponha a massa em uma fôrma untada, 2 ou 3 vezes maior que a massa (faça-o de tal maneira que as passas não toquem as paredes da fôrma, na qual se grudariam), deixe repousar em lugar aquecido até que esteja bem crescida, cozinhe-a hora e meia em forno brando, e o babá estará perfeito ao atingir uma coloração avermelhada. Servir quente, de preferência.

babirussa [Babyrousa babyrussa]. Espécie de JAVALI que a Europa acaba de conhecer e que os curiosos podem observar no Jardin des Plantes em Paris.

Plínio disse acerca dele: "Nas índias, há uma espécie de javali cuja testa possui dois chifres como os do bezerro e cerdas como as de um javali comum." Eliano também o menciona sob a denominação "quatro-chifres".



A cor da babirussa é acinzentada e fosca, seus pêlos são lanosos e curtos; as orelhas, pouco alongadas, a traseira, mais alta que a dianteira. A pele é delgada e não contém ToucINxo; a carne tem sabor intenso e agradável. É preparado como o javali.

Ao se ver perseguida por CAÇADORES, a babirussa adentra o mar, e, como as ilhas do arquipélago Índico são muito próximas, trafega de uma para outra. A que está no Jardim des Plantes e vem comer na mão mostra que é um animal domesticável.

babosa --* ALOÉ

bacalhau [Boreogadus saida]. Gênero de PEIXE da família dos gadiformes, diferente do BADEJO pela presença de uma barbatana presa sob a sínfise da mandíbula inferior. Sua fecundidade é proporcional à sua voracidade. Em um bacalhau de grande porte, é verdade, pesando 32kg, foram encontrados entre oito milhões e meio e nove milhões de ovos. Especulou-se que, se nenhum acidente detivesse a eclosão daqueles ovos e se todos os filhotes atingissem o tamanho da mãe, bastariam três anos para que o mar fosse tomado por eles e pudéssemos atravessar o Atlântico sobre lombos de bacalhaus.

Os bacalhaus põem seus ovos em dezembro nas costas da Espanha e na

primavera nas da América,

quando então sua voracidade não conhece mais limite: em cardumes cerrados, infligem às suas presas, sobretudo às CAVALAS, uma caçada que as dirige aos bilhões para o litoral. O domicílio habitual dos bacalhaus são os mares da Terra Nova, o cabo Breton, a Nova Escócia, a Nova Inglaterra, o litoral da Islândia, os mares de Dogger e das ilhas Orcades. É particularmente na primavera que os vemos reunirem-se em blocos na forma de paralelogramos com vários metros de espessura e assustarem os que calculam a quantidade de peixes vorazes neles contidos. Temos provas inofismáveis de que essas pescas começaram a se organizar na Europa no início do século IX, pois no fim desse século encontramos peixarias estabelecidas nas costas da Noruega e da Islândia.

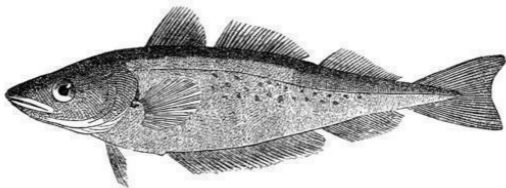
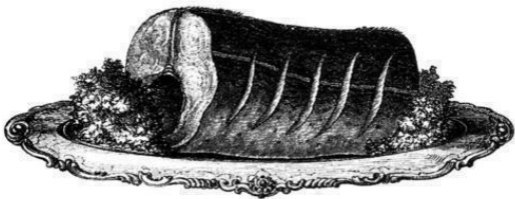
Em 1368 Amsterdam já contava com uma peixaria de bacalhau nas costas da Suécia. Segundo o relato de Anderson, foi em 1536 que a França enviou seu primeiro barco pesqueiro para as águas geladas da Terra Nova. Por muito tempo julgou-se que os pioneiros haviam sido os nativos de Saint-Malo, hoje em dia admite-se terem sido os bascos, e, de fato, cerca de 100 anos antes da expedição de Cristóvão Colombo, pescadores bascos em perseguição a uma BALEIA perceberam a grande abundância de bacalhaus no litoral da Terra Nova e fizeram sua primeira grande pescaria. Em 1578, a França enviou à Terra Nova 1.050 barcos pesqueiros, a Espanha, 110, Portugal, 50, e a Inglaterra, 30. A pesca do bacalhau é em geral feita durante o mês de fevereiro e dura cerca de seis semanas. Não é raro, porém, abranger quatro ou cinco meses nos períodos de fartura. Para pescar o bacalhau, são utilizados linhas, anzóis e redes; um pescador pesca um peixe de cada vez, mas o bacalhau é tão abundante que cada indivíduo pode pegar entre 300 e 350 por dia. O encontro dos bacalhaus e, por conseguinte, dos pescadores dá-se nas águas da Terra Nova, nas ilhas de Sable e de Saint-Pierre e no Banc Vert. São tão vorazes que todos os gêneros de isca são bons para fisgá-los. Os pescadores flamengos usavam sobretudo RÃS; OS bascos, ANCHOVAS e SARDINHAS; os pescadores de Bolonha, ARENQUES, cavalas e até mesmo minhocas; na Irlanda, mexilhões; e na Holanda, pedaços de LAMPREIAS.



1 Bacalhau à la Bourguignote. Corte 5 ou 6 cebolas em rodelas e ponha na panela com um bom pedaço de manteiga, até dourarem. Quando estiverem cozidas, faça dourar um pouco de manteiga até que se desprenda um aroma de avelãs; tempere as cebolas com sal, pimenta e um pouco de vinagre. Cozinhe o peixe como o bacalhau gratinado. Escorra-o, arrume na travessa, cubra com as cebolas na manteiga e sirva.

1 Bacalhau gratinado. Pegue algumas sobras de bacalhau, retire a pele e as espinhas; faça um molho béchamel. Assegure-se de que seu molho não está muito fino e, sem deixar ferver, leve ao fogo com os pedaços do bacalhau. Em seguida, passe o bacalhau para um refratário espalhando-o com a lâmina de uma faca, polvilhe-o com farinha de rosca e, se julgar necessário, com queijo-parmesão. Regue-o com um pouco de manteiga derretida e enfeite toda a volta do prato com pedaços de pão. Leve ao forno, retire-o quando estiver dourado, dispense os pedaços de pão, substituindo-os por outros, torrados na manteiga, e sirva.

1 Brandade de bacalhau. Verifique o sal, e, caso esteja muito saturado, ponha de molho em metade água, metade leite, o que o dessalgará rapidamente; mergulhe em água quente e retire as escamas raspando com a faca. Coloque água fresca em uma panela, introduza e cozinhe o bacalhau. Suprima a pele, escorra, divida o filé em pétalas. Leve uma panela ao fogo com azeite e refogue com 2 dentes de alho amassados, mexendo bem para que o azeite envolva os filés por completo. Acrescente pimenta moída grosseiramente e suco de limão. Arrume na travessa como se fosse um rochedo e sirva.



badejo [*Merlangius merlangus*]. Explica-se facilmente por que eram apelidados de "peruqueiros": é que os badejos estavam constantemente cobertos de FARINHA para serem FRITOS. Pertence à família dos BACALHAUS e é pescado em dezembro, janeiro e fevereiro. Acha-se então gordo e rijo e começa a produzir ovos e ovAS no fim de outubro. Não há carne mais saudável que a do badejo: é quebradiça, tenra e leve, sendo recomendável inclusive para convalescentes. O melhor é pescado no Mediterrâneo.

tP Badejos à moda provençal [receita de Urbain Dubois, chef de cuisine de S.M. rei da Prússia]. É um prato muito popular na Provence e servido sobretudo na véspera do Natal. Ponha 4 a 5 colheres de sopa de um bom azeite na frigideira para esquentar, misture a ele 4 colheres de farinha, cozinhe lentamente misturando com a colher até que assimile uma cor ligeiramente escura; misture com 2 colheres de sopa de cebola picada, cozinhe por alguns segundos, retire a frigideira do fogo e molhe o roux pouco a pouco com água quente e vinho; misture o molho até ferver, ponha a frigideira ao lado do fogo e cozinhe por 10 minutos; adicione 1 buquê de salsa e 1 folha de louro, verifique o tempero e reduza o molho mexendo sempre até que esteja bem ligado; por último, acrescente 2 colheres de sopa de vinho madeira e passe na peneira sobre uma

caçarola reta.

Paralelamente, corte 5 a 6 postas de badejo fresco, salgueas, passe-as pela farinha e frite-as no óleo. Quando atingirem uma bela tonalidade, escorra e cozinhe ligeiramente no molho por 10 minutos em fogo bem brando. Por último, polvilhe o ragu com 2 pitadas de salsa picada e 2 colheres de sopa de alcaparras inteiras. Arrume as postas de badejo em uma travessa quente e cubra-as com o molho.

iP Badejos aux fines herbes. Retire as escamas dos badejos como indicado a seguir para os badejos fritos; prepare-os apropriadamente colocando-os em uma vasilha funda já sedimentada com manteiga com salsa, cebolinhas-verdes, sal e noz-moscada; arrume-os pés com cabeça, cabeça com pés; regue-os com manteiga derretida; molhe-os com vinho branco e caldo. Cozidos dos 2 lados, despeje o caldo de cozimento em uma caçarola, sem tirá-los da travessa; acrescente um pouco de manteiga com farinha [beurre manié], cozinhe e engrosse o molho, no qual espremeu um suco de limão; uma pitada de pimenta grosseiramente moída, regue os badejos com o molho e sirva.

Badejos fritos. Prepare vários badejos, retire as escamas, ou melhor, enxugue-os comprimindo-os ligeiramente com um guardanapo (as escamassirão sozinhas); corte a ponta do rabo e as nadadeiras, esvazie-os, lave-os, ponha os fígados de volta dentro dos corpos, faça pequenos cortes dos dois lados, passeos na farinha, frite-os até ganharem firmeza e cor; escorra-os, polvilhe-os com um pouco de sal, ponha um guardanapo sobre a travessa que irá recebê-los, arrume-os em cima e sirva.

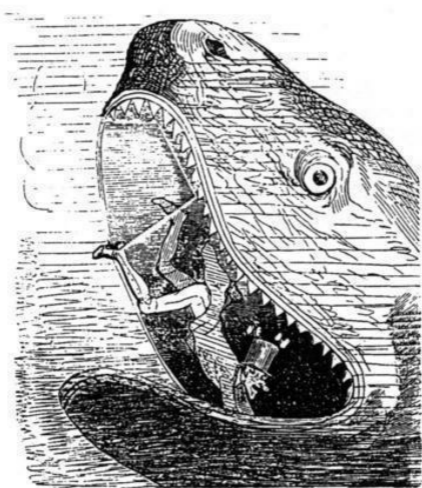
bagaceira [Bagassa guianensis; "pente-de-macaco"]. Árvore da família das artocarpáceas, originária da Guiana. Produz uma FRUTA do tamanho de uma LARANJA média, amarelada e recoberta por uma casca granulosa; sua polpa é firme, succulenta, saborosa e refrescante. É bastante consumida tanto pelos créoles como pelos nativos.

bagre-andador [Clarias batrachus]. PEIXE de rio e de lago. Os que vivem em lagos são menos delicados que os pescados em rios, uma vez que sua carne cheira a limo e é de difícil DIGESTÃO. O FÍGADO, ao contrário, tem um sabor delicioso e é relativamente grande em relação ao volume do peixe; alguns gastrônomos sugerem inclusive ser sua única parte aproveitável.

baiacu [Chilomycterus atinga; "atinga"]. PEIXE que vive nos mares do Brasil e do cabo da Boa Esperança, atinge 48 centímetros de comprimento, tendo a capacidade de expandir o corpo e inflar como um balão; alimenta-se de peixes pequenos, crustáceos e mariscos. Sua carne, embora dura e fibrosa, é consumida depois de eliminado o seu fel, veneno mortal.

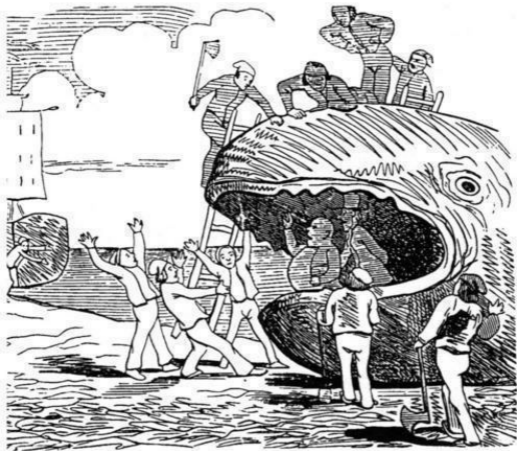
balachã. Pasta originária do Sião [Tailândia] e de Tonquim, preparada com

CAMARÕES; estes são pilados com sal para formar uma espécie de salmoura grossa, cozinhada ao sol durante vários dias. É mexida de tempos em tempos, o que espalha um cheiro horrível ao redor. Essa pasta, besuntada de MANTEIGA, fortalece o estômago e excita o apetite. Em Tonquim, é conhecida como "nux-man" e servida com ARROZ OU usada como tempero para carnes.



.. e ela simplesmente abocanhou o sr. Criptógamo."

baleia. A baleia é o maior de todos os mamíferos; há espécimes que atingem 65 metros de comprimento; o interior de seu corpo assemelha-se ao dos animais terrestres; seu sangue é quente; respira por meio dos pulmões, o que faz com que não consiga manter-se submersa por mais de 15 minutos. Copula como os vivíparos e alimenta seu cafre com LEITE (cafre é o nome que os baleeiros dão ao filhote da baleia). A baleia tem uma única mama, situada exatamente no meio do peito. Não se sabe como o cafre faz para mamar. Será nadando de costas? Não, o procedimento que utiliza é bem mais simples: ele cutuca a mama da mãe com uma violenta focinhada, a mama esguicha um longo jato de leite, ele se precipita sobre esse leite e o engole com a ÁGUA que vem junto - a qual é imediatamente expelida pelos ouvidos ou pelos respiradouros, o filhote conservando apenas o leite. Curioso: a baleia, o mais pesado dos peixes, locomove-se tão velozmente quanto o POMBO, das aves mais leves, ambos alcançando 64 quilômetros por hora.



... e foi um espanto quando viram sair dois cidadãos muito bem vestidos de dentro dela"; ilustrações de Rodolphe Töpffer, 1830.

Foi uma baleia que resolveu a difícil questão de saber se havia ou não uma passagem do Atlântico para o Pacífico sob o istmo do Panamá. Atingida por um golpe mortal no golfo do México, uma baleia foi encontrada duas horas depois morta no oceano Pacífico. Portanto, considerando que ela não tivera tempo de atravessar nem o cabo Horn, nem o estreito de Lemaire, nem o de Magalhães, uma vez que precisaria ter feito quase 15 mil quilômetros para tal, foi-se obrigado a admitir que a baleia encontrara uma passagem submarina. A origem de seu ferimento foi identificada pela inspeção do arpão que a matara e ficara preso em sua carne. Esse arpão, como todos os arpões de baleeiro, tinha um número e, no diário de bordo, pôde-se verificar que fora lançado no golfo do México 24 horas antes de a baleia ser encontrada morta no Pacífico.

A pele da maioria das baleias é escura; a carne é vermelha e lembra a do BOI. Essa carne, especialmente a do cachalote, a maior de todas as baleias, é tão saborosa e saudável que os pescadores e os povos dos mares atribuem-lhe a saúde perfeita que gozam.

---* ÂMBAR

bambu [*Bambusa arundinacea*]. Colmo comprido, o bambu contém uma seiva muito estimada pelos indianos. De seus nós escorre um licor sacarídeo, que, pela ação do calor solar, converte-se em lágrimas de açúcar. Os antigos só conheciam o açúcar de cana e o de bambu.

banana [*Musa*]. Originária das índias orientais e ocidentais, no Oriente a banana é apontada como o fruto proibido mordido por nossa ancestral Eva. Presta aos pobres o mesmo serviço que a BATATA, em nosso país, aos operários. Nas Antilhas e em Caiena, faz-se um VINHO chamado "vinho-de-banana".

bangüê [*Canabis indica*; "haxixe"]. Cânhamo da Índia, que Adanson julga ser o nepentes dos antigos, isto é, o haxixe dos modernos.

banha. Gordura de PORCO de uso genérico em culinária, sobretudo em FRITURAS e para decorar a base ou o pedestal maciço de certos grandes ENTREMETS frios.

banho-maria. Maneira de engrossar certos MOLHOS que, se fossem diretamente ao fogo, endureceriam muito rápido. O procedimento é tão conhecido que julgamos inútil explicá-lo.

baobá [*Adansonia digitata*]. Árvore que produz uma fruta conhecida no Senegal como "pão-de-macaco", pois este animal é seu grande apreciador. Serve apenas para fazer uma bebida refrescante misturando-se o suco espremido com açúcar.

barba-de-bode [*Cyperus radiatus*; "tiririca-do-campo"] . Clavária silvestre de Lineu, semelhante ao CERCEFI e servida como ele, cozida na ÁGUA ou FRITA. Há uma outra espécie de barba-de-bode, menor, cujos brotos seguem as receitas do ASPARGO. Dizem que foi com essa RAIZ que Júlio César alimentou seu exército quando este se encontrava sem viveres e cercado de todos os lados pelo de Pompeu.

barbo [*Barbus barbus*]. PEIXE oblongo, de dimensões medianas, coberto por leves escamas, devendo seu nome a alguns filamentos de carne semelhantes a bigodes. Como suas ovAS são um violento purgativo, recomenda-se que sejam retiradas de seu corpo antes de cozinhá-lo, uma vez que sua presença no animal poderia acarretar alguns inconvenientes.

Barbo à la Béchamel. Leve ao fogo um caldo-curto à parte por 20 minutos. Passe na peneira, esfregue o peixe com limão, despeje sobre ele, já na assadeira, o caldo-curto, composto de metade leite, metade água. Acrescente cebolas em rodela, sal, cebolinha, tomilho, louro, salsa, alho, cravo e pimenta em grão. Cozinhe sem deixar entrar em ebulição e cubra com um molho béchamel.

Barbo marinado com tomate ou azeitinha. Depois de esvaziá-lo e fazer incisões em seu dorso, deixe marinar por 2 horas, com sal, pimenta em grão, agraço, cebolinha e limão. Polvilhe-o com miolo de pão triturado e farinha de rosca e leve para assar em uma travessa refratária; sirva sobre um purê de tomates ou de azeitinha.

01 Barbo na estufa. Depois de retirar as escamas e esvaziar os peixes, cozinhe-os no vinho tinto (borgonha é o melhor) com sal, pimenta, cravo, buquê garni e um bom pedaço de manteiga. Quando estiverem cozidos, engrosse o molho com um pouco de manteiga e farinha ou farinha de arroz.

Barbo na grelha. Esvazie, escame, faça incisões no dorso do peixe, esfregue-o com manteiga e sal fino, e grelhe. Feito isto, sirva com um molho de anchovas. Pode-se juntar ostras marinadas. Todos os molhos, aliás, combinam com esse peixe de excelente personalidade: molho verde (com anchovas e uma ponta de alho), molho holandês ou molho branco com alcázaras e azeitonas.

bardana [*Arctium majus*]. Gênero da família das flosculosas, ERVA semelhante ao CARDO, do qual se distingue por seu invólucro quase globuloso, formado por escamas alongadas e retilíneas, terminadas no topo por uma ponta curvada em gancho. Os brotos da bardana, colhidos na primavera, oferecem um sabor bem agradável, semelhante ao da ALCACHOFRA. Na Escócia, os brotos e até mesmo a RAIZ descascada são utilizados como ALIMENTO e preparados como o cardo. Suas folhas são aproveitadas nas SALADAS.

barracuda [*Sphyraena barracuda*]. Espécie de LÚCIO, muito voraz e gulosa, come praticamente de tudo, chegando a devorar até FRUTAS como a mancenilheira. Sua carne é branca, rija, bastante gordurosa e possui as mesmas propriedades alimentares que a do lúcio. Por ser um PEIXE cáustico e violento, sua manipulação é muito perigosa: a fim de não correr risco de envenenamento, é preciso ter muito cuidado e verificar, antes de prepará-lo, se apresenta os DENTES brancos e o FIGADO saudável.

batata [*Solanum tuberosum*]. Esse excelente LEGUME, que agora põe os povos ao abrigo da fome, foi trazido da Virgínia para a Europa pelo almirante inglês Walter Raleigh em 1858, almirante que acabou mais conhecido pelo espírito aventureiro e as vicissitudes de sua vida do que pela importação da batata, à qual num primeiro momento pouca atenção foi dada. Walter Scott conta que Raleigh, achando-se um dia com a rainha Elisabeth e seu séquito a passeio e a rainha tendo que atravessar um trecho coberto de lama, estendeu na poça seu próprio manto de veludo azul bordado de pérolas a fim de que a rainha pudesse passar sem sujar os pés, o que lhe valeu o título de almirante como recompensa.

TRAVAXO PAPAOCATARPVIBACHA



Colheita da batata no Peru, séc.XVI.

Quanto à batata, preconceitos absurdos impediram-na por muito tempo de ser apreciada em seu justo valor: para muitos, era um ALIMENTO perigoso ou, no mínimo, grosseiro, bom no máximo para os PORCOS. As coisas estavam nesse

ponto no fim do século passado, quando Parmentier deu início a uma série de trabalhos teóricos e práticos para restaurar o cultivo da batata. Foi bastante feliz, triunfou sobre os preconceitos e foi convincente acerca das vantagens desse cultivo. Em 1793, as batatas foram consideradas de tal forma indispensáveis que um decreto da Comuna datado de 21 ventôsis impunha o recenseamento das hortas de luxo com fins de dedicá-las ao cultivo desse legume; como consequência disso, a grande aléia do jardim das Tulherias e os canteiros de flores foram cultivados na forma de batatas, o que lhes conferiu por muito tempo o apelido de "LARANJAS reais", alusão à Restauração, que soubera fazer sua utilidade ser apreciada.

A batata é realmente um alimento, e um alimento saudável, disponível e barato. Sua preparação tem isto de agradável e vantajoso para a classe trabalhadora dos operários: praticamente não exige cuidados nem despesas. As delícias com que vemos crianças comerem batatas assadas no borralho e seu bem-estar posterior provam que elas combinam com todas as constituições. A escolha não é difícil nem indiferente: as cinzentas, cuja pele é arenosa, são menos saborosas, as melhores de todas sendo incontestavelmente as violetas, preferíveis inclusive às vermelhas, conhecidas em Paris como "vitelottes".

A batata é usada em diversas receitas. A FÉCULA, por exemplo, é aproveitada pelos fabricantes de CHOCOLATE sob o nome de "açúcar real" e entra na confecção dos chocolates comuns. As flores da batata foram recentemente reconhecidas como fornecedoras de uma tintura amarela, e um membro do Colégio dos Médicos de Estocolmo descobriu que suas folhas, secas até determinado ponto, dão um tabaco superior, como perfume, ao tabaco comum.

Que planta, então, pode ser comparada à batata, da qual de tudo fazemos uso! E que elogio, na boca daquela mulher que, opondo-se a que o ilustre Parmentier fosse eleito para um cargo municipal, apresentou suas razões: "Ele nos daria apenas batatas para comer!"

1 Batatas à la maitre d'hôtel. Em primeiro lugar, cozinhe as batatas na água, descasque-as, corte-as em fatias, frite-as e ponha-as em seguida em uma panela com manteiga fresca, salsa picada, sal, pimenta e suco de limão; esquite tudo junto; acrescente um pouco de creme de leite fresco e sirva. Pode-se substituir a manteiga por um bom azeite; se as batatas forem pequenas, não cortá-las.

Batatas à provençal. Ponha em uma caçarola 6 colheres de azeite, com a raspa de metade da casca de 1 limão, salsa, alho e cebolinha bem picados, um pouco de noz-moscada, sal e pimenta. Em seguida, descasque, corte e cozinhe as batatas nesse tempero; na hora de servir, use suco de limão.

1 Batatas com bacon. Frite pedacinhos de bacon e doure em sua gordura 1 ou 2 colheres de farinha de trigo, mexendo sempre; acrescente pimenta, um pouco de sal, buquê garni; molhe com um caldo, deixe ferver por 5 minutos e introduza as

batatas, bem descascadas, lavadas e cortadas em pedaços; cozinhe, desengordure e sirva.

Batatas fritas [receita de Vuillemot]. Descasque algumas batatas bem bonitas, das conhecidas como "de quarentena ou julho" [no Brasil, "astérix"], corte-as bem fino e as coloque em uma fritura fresca de gordura de rim bovino bem clarificada, que a fritura seja delicada. Assim que estiverem cozidas, retire-as e deixe-as no escorredor; esquite a gordura até ficar bem quente, insira as batatas, retire com uma escumadeira; ao inflarem, sirva como guarnição de costeletas e similares.



hP Batatas recheadas. Lave e descasque umas 10 batatas grandes, divida-as ao meio no sentido longitudinal e cave o miolo com uma faca ou colher; depois faça um recheio com 2 batatas cozidas, 2 cebolinhas-chalotas picadas, um pouco de manteiga, um pedaço de toucinho gordo e fresco, 1 pitada de salsa e cebolinha picadas, pile tudo junto, acrescente sal, pimenta, forme uma massa bem ligada e encha o bojo das batatas com esse recheio, fazendo um monte; guarneça com manteiga o fundo de um tabuleiro, arrume as batatas em cima, asse por 1/2 hora em forno moderado, "feu dessous et dessus" [ao fogo com brasas sobre a tampa], para que dourem, e sirva.

batata-doce [Ipomoea batatas]. Planta originária da Índia. É encontrada na África, Ásia e até mesmo na Irlanda e na Inglaterra. As batatas-doce são boas assadas no borralho, e, depois de descascadas, regadas com suco de LARANJA e um pouco de açúcar. Elemento importante na alimentação dos negros das Antilhas, sua folhagem, muito apreciada pelo gado, sobretudo pelas vacas, aumenta e aprimora o LEITE.

Batata-doce na manteiga. Cozinhe essas batatas no vapor, descasque-as, corte-as em rodelas, leve à panela com manteiga e sal e salteie.

5P Sonhos de batata-doce. Lave, apare e corte as batatas; deixe-as marinar por 35 minutos no conhaque, com uma casca de limão; escorra-as, mergulhe-as em uma massa leve e frite; escorra-as, arrume-as e polvilhe com açúcar.

bâtons royaux [fr.]. Citamos esse prato, que remonta a Carlos VII, mais em função de sua antiguidade que como HORS-D' Euvre. É um recheio muito fino, preparado com carne de ave e de CAÇA. Enrole esse PICADINHO, envolva-o em camadas de MASSA fina e frite-as. Em geral são enfiados em ESPETOS e servem como GUARNIÇÃO de um prato de carne.

baunilha [Epidendrum vanilla; "vanila"]. ERVA exótica da família das orquidáceas; cresce sempre à sombra, seja nas reentrâncias de rochedos, seja ao pé das grandes árvores; o aroma da baunilha, de extrema delicadeza, é tão suave que é utilizado para aromatizar CREMES, DESTILADOS e CHOCOLATES.

ISP Creme de baunilha. Ponha 1/3 de fava de baunilha para ferver no leite e despeje creme fresco batido por cima, depois de passar o leite na peneira.

FANCHONNETTE; SONHO

bavaroise [fr.]. Bebida quente feita com xarope de avenca diluído em uma infusão de CHÁ. Dependendo da substância com que é confeccionada, é denominada bavaroise de ÁGUA, bavaroise de chá, bavaroise de CHOCOLATE. Bebida adocicada e soporífera.

béarnaise, molho --) Ô MOLHOS

béchamel, molho --* 1 MOLHOS

beef-steak ou bisteca. Lembro-me de haver testemunhado após a campanha de 1815, quando os ingleses permaneceram dois ou três anos em Paris, o nascimento da bisteca na França. Até então, nossa culinária era tão auto-suficiente quanto nossas opiniões. Não foi, portanto, sem certo receio que vimos a bisteca tentar "insinuar-se sorrateiramente em nossas COZINHAS". Por outro lado, como somos um povo eclético e sem preconceitos, assim que percebemos que, "embora de grego, o presente não estava envenenado"; estendemos nossos pratos e entregamos à bisteca seus papéis de naturalização. Entretanto, subsiste uma diferença que separa a bisteca inglesa da francesa: enquanto preparamos nossa bisteca com um pedaço de contrafilé de lombo de BOI, nossos vizinhos destinam-lhe o miolo da alcatra, ou seja, o rumpsteak. Só que no país deles essa parte do boi é sempre mais macia que no nosso, uma vez que eles alimentam melhor seus animais e os abatem mais novos que o fazemos na França. Pegam então esse pedaço e o cortam em lâminas espessas de um centímetro e meio, batem um pouco, passam em uma chapa de ferro fundido especial e depois cozinham em carvão de pedra ou de lenha. A autêntica bisteca de filé deve ser deitada sobre uma grelha bem quente na brasa ardente e ser virada apenas uma vez a fim de conservar seu excelente MOLHO, semelhante ao maître-d'hôtel.

Essa parte do boi inglês (e, para constatar isso mais uma vez, sempre que vou à Inglaterra como-a com renovada satisfação) é infinitamente mais saborosa que a parte com que preparamos nossas bistecas. É recomendável comê-la nas tabernas inglesas, salteada ao VINHO madeira ou com MANTEIGA de ANCHOVA, ou ainda sobre uma liteira de AGRIÃO bem avinagrado. Eu aconselharia um acompanhamento de PEPININHOS-CORNICHONS, se houvesse povo no mundo que soubesse preparar cornichons. No que diz respeito à bisteca francesa, o molho maitre d'hôtel é o melhor, pois com ele sentimos o predomínio do sabor das FINES HERBES e do LIMÃO. Porém, eu me permitiria uma observação: vejo nossos COZINHEIROS baterem a bisteca na tábua de cozinha a golpes de trinchante e julgo tal atitude profunda heresia, já que assim deixam escapar da carne certos princípios nutritivos que desempenhariam muito bem o seu papel na cena da mastigação. Em geral, os animais ruminantes são melhores na Inglaterra que na França, uma vez que lá são tratados a PÃO-DE-LÓ antes de irem para o abate. Nada se equipara a essas peças inteiras deslizande em um trenzinho por ferrovias que separam uns dos outros os freqüentadores das tabernas inglesas. Nada melhor para excitar o apetite que esses nacos de boi com suas veias gordas e magras, que nós mesmos rasgamos como bem entendemos de uma peça de 50 quilos. Hoje em dia criam-se bois tão gordos que parecem não possuir mais articulações nas pernas e andar de barriga. Os criadores, para engordar um animal, chegam a lhe dar 80 litros de ÁGUA por dia. Quanto aos CARNEIROS, alimentados com vegetais mais frescos que os nossos, têm sabores que permanecem desconhecidos para nós. O aspecto em que os ingleses mais pecam na cozinha diz respeito aos molhos, mas OS PEIXES grandes e a carne de AÇOUGUE São infinitamente mais sedutores em Londres que em Paris.

begônia [Begonia]. Planta da família das begoniáceas, também conhecida como "AZEDINHA-silvestre" nas colônias francesas devido à sua semelhança com essa ERVA. É muito refrescante e apreciada em virtude de sua agradável acidez.

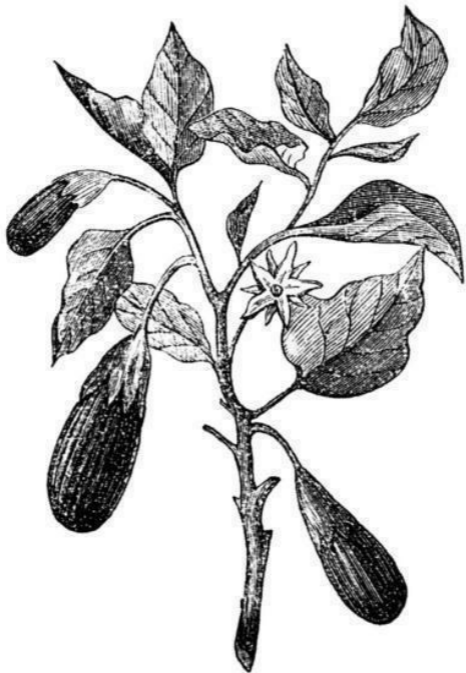
beldroega [Portulaca oleracea]. ERVA de folhas largas espessas e carnudas, usada às vezes para guarnecer SALADAS e que, em certos países, é preparada à maneira dos CARDOS. Depois de lavada, pode ser disposta sob um CARNEIRO assado, onde assimila o sabor agradável do suco do qual se impregna. Também pode ser curtida em VINAGRE e sal para CONSERVA.

benafuli [Oriza sativa]. ARROZ de Bengala, que espalha, quando cozido, um aroma muito agradável. Suas propriedades alimentares são as mesmas do arroz, sendo mais leve que este último.

berinjela [Solanum melongena]. FRUTA de uma espécie de solanácea. Tem a forma de um ovo grande. As brancas e roxas são as melhores, podendo ser preparadas como SALADA ou cozidas.

ISIP Berinjela à parisiense. Retire a polpa de 4 berinjelas violeta, respeitando a pele; pique-as com peito de frango ou carne de cordeiro assado, ou carne branca de leitão, ou qualquer outra carne branca e bem cozida; introduza nesse picadinho 180g de tutano, ou, se preferir, tempere tudo com 1 pitada de noz-moscada, 180g de toucinho e um pouco de sal. Junte a seu picadinho um pouco de miolo de pão dormido, desmanche com 4 gemas, encha suas metades de berinjela com esse recheio e asse-as em um refratário, regando com tutano ou toucinho derretido.

150 Salada de berinjela à provençal. Descasque as berinjelas, corte-as e deixe-as macerar por 2 horas no vinagre e na salmoura de noz, sal marinho escuro, pimenta-preta e um pouco de alho; depois esprema-as, pressionando para retirar bem a água; em seguida prepare a salada com agrião e rapúnchos, ovos cozidos, azeitonas recheadas e alguns filés de atum.



besugo [Pagellus acarne; "acarno"]. PEIXE escamoso e branco, e de tal modo ao PARGO semelhante que em Roma é vendido sob esse nome. Sua carne é macia, saborosa e de fácil DIGESTÃO.

bétel [Areca catechu. "noz-de-areca"]. Planta trepadeira, base do princípio do masticatório com esse nome. Dos masticatórios tradicionais dos países quentes, o bétel é o mais forte, sendo em geral composto de quatro substâncias: em primeiro lugar, a folha ardida da PIMENTA-bétel, que dá nome a essa composição. Também podem ser utilizadas a FRUTA amarela da planta, uma quantidade suficientemente grande de folhas de tabaco ou cal viva, muito mais cáustica que a nossa, como nos garantiu Vauclin. O padre Papin assinala que há indivíduos que tomam essa cal grossa como seu ovo diário.

A noz-de-ARECA, que forma sozinha mais da metade do peso do bétel, é ainda mais ativa, pois contém grande proporção de ácido gálico, o que identificamos pela forte adstringência que produz na boca e na garganta; sua ação é tanto mais forte quanto mais misturada a substâncias igualmente irritantes. Com efeito, OS DENTES podem chegar a se corroer e dissolver; daí ser raro encontrar nos povos mascadores de bétel jovens ainda com dentes. E, como estes não caem e são usados até a raiz das gengivas, estas logo ficam horrivelmente intumescidas.

De todos os adstringentes conhecidos, o bétel parece ser o mais intenso, o mais vigoroso, o mais apropriado para sustentar o estômago em um país onde a transpiração excessiva provoca temíveis doenças: estimula ativamente as glândulas salivares e os órgãos digestivos; diminui o suor e previne a fraqueza daí resultante; enfim, produz por dentro o efeito salutar que os banhos frios e massagens com óleo determinam do lado de fora.

Apenas o instinto e a experiência podem ter sugerido a essas nações fogosas a coragem de mascar o bétel. Assim, apesar da destruição total dos dentes, ele é consumido em todos os climas quentes, desde as Molucas até as margens do rio Amarelo, desde as do Indo e do Ganges até o litoral do mar Negro. Uma outra prova de sua utilidade está no emprego que os europeus radicados nesses climas fazem desse recurso ou de outros similares a fim de se protegerem da influência deletéria do clima e da temperatura.

Na Índia, o bétel é oferecido a todos os visitantes; seria inclusive considerado afronta não oferecer a própria caixa que o contém. No reino do Sião, o noivo presenteia a noiva com ele, assim como a todos os convidados, como símbolo da fidelidade que os novos esposos prometem-se um ao outro e da afabilidade que deve sempre reinar entre as duas famílias. O bétel de Tonquim é, dizem, o melhor, sendo mais estimado quando está novo, verde e macio, pois mais sumarento. Nos outros países é usado seco.

beterraba [Beta vulgaris]. Espécie de acelga, sua raiz é cor de sangue por dentro e por fora, sobretudo as folhas; os pecíolos são vermelho-escuro. A planta contém maior quantidade de matéria açucarada que todas as outras, o que estimulou os químicos, na época do bloqueio continental, a substituírem o açúcar da cana pelo da beterraba. Lembro-me de ter visto, em 1812, uma caricatura representando o pequeno rei de Roma, filho de Napoleão, e sua ama-de-leite: a criança chorava e

a ama apresentava-lhe uma beterraba dizendo-lhe: "Chupa, minha criança, teu papai diz que é açúcar." Como todas as grandes descobertas, esta, que nos libertava das colônias, foi a princípio motivo de chacota.

Há cinco espécies de beterraba: a grande vermelha, a pequena vermelha, a amarela, a branca e a estriada, conhecida como "beterraba-campestre". O povo, por tanto tempo tão fanático por Napoleão devido às suas vitórias, que custaram à França um terço de seu SANGUE e um sexto de seu território, não imagina que lhe é tributário de um ALIMENTO hoje de uso geral. Suas folhas, misturadas às da AZEDINHA para amenizar sua intensa acidez, são grandes e brancas e comidas com prazer. No inverno, a beterraba dá pequenas folhas, servidas como SALADA. Pode ser preparada no forno ou no borralho e depois conservada no VINAGRE, já cozida. Os alemães a servem com a soPA; no Norte, é fermentada e usada como preventivo para o escorbuto.



Beterrabas à la Chartreuse. Corte rodela de beterraba amarela, tendo o cuidado de cozê-la como na receita abaixo, coloque sobre cada uma delas 1 rodela de cebola crua sem o miolo, junte pimentela, cerefólio, noz-moscada e sal, cubra com outra rodela de beterraba do mesmo tamanho; faça com que beterraba e cebola colem bem, proceda como para qualquer outra fritura e sirva com salsinha frita.

150 Beterrabas ao forno. Melhor maneira de cozer as beterrabas. Lave-as antes com aguardente comum e em seguida coloque-as no forno sobre grelhas, de forma a que não encostem nos tijolos. O forno deve estar tão quente quanto para um pão grande de massa dura. Deixe-as no forno até esfriarem e, no dia seguinte, cozinhe-as da mesma forma e no mesmo grau de calor. A beterraba só

estará de fato cozida, ou melhor, bem cozida, quando sua pele estiver quase carbonizada.

Salada de beterraba. A beterraba compõe uma bela salada, com agrião, aipo e rapúnzio, mas a melhor salada de beterraba é a preparada com cebolinhas glaceadas, fatias de batata-roxa, fatias de fundo de alcachofras e vagens de Soissons cozidas no vapor; misture flores de capuchinha e agrião, o que comporá uma salada a ser oferecida como contraponto saboroso à salada russa.

-> 1& HORS-D'EUUVRE

bisão [Bison bison]. O bisão, um BOI selvagem, vive em todas as partes temperadas da América setentrional e cruza com nossas vacas. O que distingue o bisão do boi é, em primeiro lugar, a bossa que se projeta na parte da frente do dorso, que, como a do zebu, não passa de uma massa gordurosa, variando de acordo com o tamanho ou a envergadura do animal. Desfila também uma longa barba de crina e um topete igual, espetado e desgrenhado entre os dois chifres, quase sobre os olhos, o que lhe dá aspecto selvagem e feroz, embora seja muito manso e absolutamente inofensivo. O peitoral é amplo, as ancas, estreitas, o rabo, espesso e curto, as pernas, grossas e voltadas para fora.



O pêlo ruço e comprido adensa-se sobre as espáduas, o restante do corpo sendo protegido por uma lã que os indianos tecem para confeccionar roupas, sacos de TRIGO e cobertas; até mesmo seus excrementos, queimados, fornecem uma brasa ardente usada para se aquecerem nas savanas, onde a ausência de lenha só lhes deixa tal recurso. Ainda na índia, há uma dança, a "dança do bisão", que

busca reproduzir a corte do bisão à novilha, quando ele dança ao seu redor rodopiando e galopando. Imóvel, no meio do círculo descrito pelo futuro marido, a novilha muge suavemente, parecendo dessa forma encorajar os assédios de que é vítima.

Os bisões são tão numerosos nas estepes do Missouri que suas manadas às vezes levam dias desfilando durante a migração; seu tropel faz a terra tremer e é ouvido a quilômetros de distância.

A carne do bisão, cortada em fatias largas e finas, é colocada para secar ao sol ou no fumeiro, ganhando então excelente sabor; salgada, conserva-se anos a fio, como PRESUNTO. Tem o mesmo sabor que a bovina com um pequeno toque acre e selvagem que a aproxima da do cervo; nas fêmeas, são o cupim e as línguas as partes mais estimadas, sendo aconselhável comêlos frescos, fervidos ou assados.

O bisão e o selvagem, disse Chateaubriand, colocados no mesmo solo, são o touro e o homem no estado de natureza: ambos parecem esperar apenas uma trilha: um para sossegar, o outro para se civilizar.

biscoito --* j PÂTISSERIE

bishop [ing.]. Bebida cuja invenção é reivindicada pelos ingleses, que assim a denominaram: "bispo". Consiste em uma infusão de suco de LARANJA e açúcar em VINHO leve; é bebida forte, apreciada pelos alemães. Um alemão afirma que, preparada com bordeaux ou borgonha, é uma bebida de bispo; feita com o velho vinho-do-reno, é uma bebida de cardeal; com tokai, aí já é uma bebida de papa.

bisque. Se é necessário lembrar aos nossos leitores bem-informados todas as qualidades e aplicações da bisque, podemos citar GRIMOD DE LA REYNIÈRE, que nos afirma altivamente que se trata de ALIMENTO principesco. BRILLAT-SAVARIN, por sua vez, conselheiro do Supremo e membro da Legião de Honra, afirma em sua Fisiologia do gosto que, se restasse uma sombra de justiça neste mundo, deveríamos render publicamente um "culto de latria" aos camarõesd'água-doce.

Bisque de pitu [receita de sopa de Vuillemot]. Lave 50 pitus. Coloque-os em uma panela junto com um mirepoix feito de cenouras picadas, cebolas em rodela, 1 buquê garni; tempere com sal, pimenta-do-reino, um pouco de pimentade-caiena em pó e regue com 1 concha de consomê e 1 copo de madeira. Depois do cozimento, retire a carne das caudas, corte-a em cubos e reserve. Cozinhe ligeiramente em água fervente 125g de arroz e termine o cozimento no consomê. Junte o arroz às carapaças dos pitus e ao mirepoix; soque tudo no pilão, diluindo com um pouco do consomê, e passe na peneira; acrescente a este purê o caldo de cozimento dos pitus, leve ao fogo mexendo com uma colher de pau e retire

antes de ferver; passe em uma peneira fina para retirar toda a polpa do purê. Acrescente um bom pedaço de manteiga fresca e deixe em banho-maria até o momento de servir. Disponha no fundo de uma sopeira as caudas de pitu e cubinhos de pão passados na manteiga. Despeje a sopa por cima e sirva bem quente.

Bisque normanda. Cozinhe por 20 minutos, com cebola, salsa e rodela de cenoura, 2 dúzias de caranguejos em água com sal. Deixe-os esfriar na água do cozimento, escorra-os sem descascar, pile-os no alguidar juntando miolo de pão do tamanho de um ovo ou 2 colheres de arroz cozido no vapor; se for uma refeição gorda, desmanche essa massa com um caldo de carne; se magra, com de 4 raízes. Passe a massa na peneira e a aqueça bem em banho-maria, juntando o caldo gordo ou magro. Os crustáceos devem ser do tipo conhecidos como "pouparts" na costa da Normandia, pois contêm mais ovos e ovas que qualquer outro caranguejo pequeno.

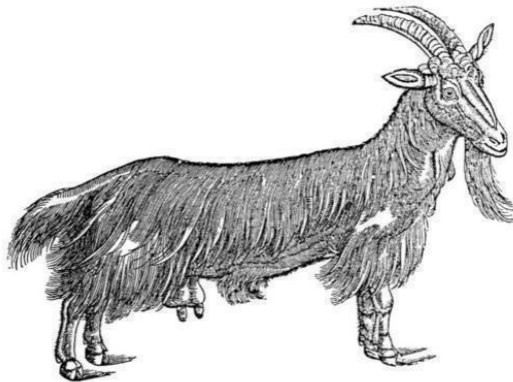
bistorta [*Polygonum bistorta*]. Poligonácea, cujo nome deriva de suas RAÍZES retorcidas e enroladas em forma de S. A bistorta, embora não tenha aparência suculenta, é muito nutritiva, podendo, em caso de escassez, servir como ALIMENTO. Nesse caso, fariamos como os samoiedos, que a comem no lugar do Pão.

blond de vitela. Voltaire, que estava sempre não apenas em algum lugar, mas na casa de alguém, e que em qualquer lugar que estivesse escrevia cartas para serem publicadas, escreveu de Cirey a seu amigo Saint-Lambert: "Venha a Cirey, onde Mme du Châtelet não o envenenará; não se vê mais uma única COLHER de moLHO na COZINHA, tudo se faz ao blond de vitela, viveremos 100 anos e não morreremos nunca mais." Ora, a receita desse blond de vitela fora transmitida à sra. du Châtelet pelo célebre Tronchin, cujos princípios de saúde resumiam-se a três recomendações: "Mantenha a cabeça fria, os pés quentes e o estômago vazio."

Blond de vitela à la Mme du Châtelet. Guarneça o fundo de uma panela com fatias de vitela, acrescente miúdos de galinha com um pouco de manteiga ou toucinho derretido, cebolas, cenouras e buquê garni. Regue com 2 colheres de caldo, deixe reduzir sem deixar agarrar no fundo, regue com mais caldo, em quantidade suficiente para cobrir tudo, ferva, retire a espuma que se formar, abaixe o fogo e cozinhe em fogo brando por 2 horas. Faça separadamente um roux claro, acrescente champignons e refogue-os por alguns minutos; junte o caldo de carne mexendo sempre (para que o roux se misture bem), ferva, retire a espuma; mantenha a panela em fogo baixo por 1 hora e passe o molho na peneira depois de o desengordurar.

ISP Biond de vitela Beauvilliers. Ponha manteiga no fundo de uma panela, junte algumas fatias de presunto, 2 a 3kg de vitela de boa qualidade, 2 ou 3 cenouras em rodela, 2 ou 3 cebolas, regue com um bom caldo e deixe suar em fogo

brando até reduzir à consistência de gelatina. Quando ganhar um tom amarelodourado, retire do fogo e fure a carne com a ponta de uma faca para que o resto de seu suco se desprenda. Cubra a panela, deixe suar por uns 15 minutos, acrescente caldo de acordo com a quantidade de carne, junte 1 buquê de salsa, 1 cebola espetada com 1/2 dente de alho e 1 cravo. Deixe ferver, retire a espuma e reserve a panela sobre o fogão. Quando as carnes estiverem cozidas, desengordure, passe o molho na peneira fina e sirva como um ensopado, acompanhando arroz, macarrão e mesmo seus molhos. Não somente podemos fazer sopas excelentes a partir dessa receita, como um bom molho velouté ou espanhol.



bode [*Capra hircus*]. O bode é o macho da cabra; jovem, chama-se CABRITO e, para que sua carne seja macia e delicada, deve ser comido antes de completar seis meses. Passada essa fase, isto é, ao se transformar em bode, tem um gosto desagradável e exala um cheiro muito forte.

Em todos os tempos o bode foi vítima de sacrifícios rituais. Talvez apenas os egípcios e outras povoações da Ásia, por respeito ao deus Pá com seus pés curvados e chifres, tenham deixado o bode pastar em paz e cortejar sua fêmea. Porém, é universalmente condenado na Europa, e todo COZINHEIRO que se respeite despreza profundamente esse animal fedorento.

Os gregos imolavam o bode nos altares de Dioniso, pois as devastações deflagradas por esse animal nos vinhedos excitavam a ira do deus dos bêbados. Provavelmente como evocação desses tempos, os festivais dionisíacos eram sempre precedidos pelo sacrifício de um bode, em meio a cânticos frenéticos, mascaradas e outras manifestações - que vieram constituir, como todos sabem, a origem um tanto nebulosa da tragédia.

Enfim, o Levítico descreve a cerimônia do bode expiatório nestes termos:

O Senhor falou a Moisés: "E Aarão tomará os dois bodes e os porá perante o Senhor, à porta da tenda da revelação. E Aarão lançará sortes sobre os dois bodes: uma para o Senhor, a outra para Azazel. Então apresentará o bode sobre o qual recair a sorte para o Senhor e o imolará como oferenda pelo pecado; mas o bode sobre o qual recair a sorte para Azazel será posto vivo perante o Senhor a fim de que nele se faça a expiação e seja enviado para o deserto, moradia de Azazel."

Coitado do bode, meu Deus! Ainda bem que tem um lombo saboroso, ainda bem, outrossim, que não permaneceu no deserto: o que seria de nossas cabras sem ele?

boi [Bos taurus]. Todos se queixam da decadência da culinária, mas essa decadência é antes culpa dos amos que dos criados. Antigamente os grandes gastrônomos, como o marechal de Richelieu, o duque de Nivernais e o conde de Escur, convocavam seu maitre pelo menos uma vez por semana para se informar sobre o andamento das descobertas culinárias. Conversas inteligentes entre amo e criado fazem a ciência gastronômica dar grandes passos, pois colocam o patrão diante da ilustre prática e o COZINHEIRO, da ilustre teoria. Quando era obrigado a substituir seus chefs de cuisine ou quando estes assimilavam uma novidade que lhe parecia inadmissível, o duque de Nivernais tinha a paciência e a consciência de mandá-la servir e dela provar durante uma semana corrida a fim de aprimorá-la e fazê-la atingir seu ponto de perfeição. Tinha o palato tão calejado que distinguia quando a parte branca de uma ASA provinha do lado do fel. Quanto ao marechal, interessava-se sobretudo pelo aspecto prático, que conhecia mais que seu maitre. Uma história às vezes vale mais que uma regra-de-três.

Era durante a guerra de Hanôver, quando a região achava-se devastada em uma extensão de 25 quilômetros ao redor do exército francês. Todos os príncipes e princesas de Ostfrise, 25 pessoas no total, foram feitos prisioneiros, aos quais é bom acrescentar um razoável séquito de damas de honra e camareiros. O marechal de Richelieu resolvera conceder-lhes a liberdade, mas antes de soltá-los imaginou oferecer-lhes uma ceia, o que deixou seus mestres-cuca desesperados. Porém, quando o marechal resolvia alguma coisa, essa coisa tinha de ser executada. Reuniu todos os cozinheiros:

- O que tem na cantina, cavalheiros? perguntou-lhes.

- Não resta nada, monsenhor.
- Como, nada?
- Absolutamente nada.
- Mas ainda ontem vi dois chifres passando pela janela...



- É verdade, monsenhor, há um boi e algumas RAÍZES, mas o que pretende fazer com isso?

- O que pretendo, mas, meu Deus, pretendo fazer a ceia mais bela do mundo!

- Mas, monsenhor, nunca conseguiremos.

- Ora, nunca conseguiremos! Rudière, anote o cardápio que vou ditar a fim de matar a fome desses alucinados de Chaillot. Sabe como se monta um cardápio, Rudière?

-Admito, monsenhor...

- Dê-me seu lugar e sua pena.

E eis o generalíssimo sentado no lugar de seu secretário e improvisando uma ceia clássica, um cardápio montado exclusivamente de carne bovina.

Sem o boi, diz Buffon, a vida seria muito mais difícil: a terra permaneceria inculta, os campos, e até mesmo as hortas, secos e estéreis. Ele é o servidor da fazenda, o esteio do casal campestre, a força da agricultura. Os antigos consideravam crime a ingestão de sua carne. Plínio conta que um cidadão foi banido por ter matado um boi; Valério Máximo relata o mesmo fato. Os gregos não a comiam por respeito ao "animal trabalhador"; nas aldeias hindus, quem o faz é apontado como infame; os egípcios consultavam o boi Ápis como um oráculo. Talvez o desfile do Boi Gordo em Paris seja uma remanescência dessa veneração.



Tabuleta de um célebre restaurante da rue de Valois, em Paris; época do Diretório (1795-99).

É um animal que muda de nome à medida que avança em idade: primeiro é bezerro, depois novilho e finalmente boi. Possui diversas espécies, várias dimensões e envergaduras, os do Egito, por exemplo, sendo maiores e mais gordos que os da Grécia (assim como na França os melhores espécimes vêm de Auvergne ou da Normandia). Os descobridores da América não encontraram bois no novo continente, porém, levados pelos espanhóis, estes multiplicaram-se consideravelmente, tendo se tornado desde então um dos pratos favoritos dos americanos, que, como os ingleses, proclamam sob qualquer pretexto a superioridade da carne bovina sobre as outras. É a mais popular, alimenta bem e sua DIGESTÃO é fácil quando de boa qualidade. Varia, entretanto, de país para país e de acordo com o tipo de pastagem. Quando o animal é jovem e gordo, é excelente e assimilada por todos, sobretudo pelos que têm a sorte de possuir um estômago decente ou fazem muito exercício e precisam estar bem alimentados. Os mais sedentários, os convalescentes e os estômagos fracos não devem consumi-la senão após haverem consultado suas forças. A carne bovina também dá os melhores CALDOS.

Vamos agora indicar algumas das incontáveis maneiras de se preparar a carne de boi e comê-la. As partes mais prestigiadas são o coxão, o contrafilé do lombo, o patinho, a charneira do contrafilé, as costelas e o peito;

a paleta é inferior às partes magras; a fraldinha, o pescoço e a cabeça são as partes menos estimadas, assim como o filé-mignon é a mais delicada. Deixemos

de lado os miolos, raramente saborosos no boi, tendo em vista o costume francês de esmagá-los. Com a língua e o palato preparam-se diversos pratos; os rins são as partes mais grosseiras, embora sejam a base dos RINS ao CHAMPANHE. Como parece que o destino natural do boi seja uma panela de caldo, o COZIDO é um dos pratos que ele protagoniza.

A maneira mais comum de servir carne bovina, e apressemo-nos a dizer que, nesse caso, o pedaço que oferece mais sabedoria é a o coxão-mole, a maneira, dizíamos, mais comum de servir carne bovina é, após escorrê-la, servi-la em um prato acompanhado seja por SALSA, seja por BATATAS FRITAS, seja por um molHO DE TOMATE, seja por CEBOLAS glaceadas.

9P Bifes [segundo o método de Gogué]. Os bifes devem ser tirados das costelas ou do filé. Depois de escolher o pedaço que lhe convém, apare, sem deixar nervos, corte em nacos da mesma espessura (2 ou 3cm) e achate ligeiramente cada pedaço, aos quais você dará forma arredondada. Mergulhe os bifes em azeite, se quiser que fiquem mais macios, ou na manteiga derretida com uma pitada de sal. Use um fogo claro, vivo, sem fumaça; coloque sobre esse braseiro uma grelha bem limpa e sem corpos estranhos que possam produzir fumaça; sobre a grelha, os bifes preparados como foi dito. Vigie-os mas não toque neles até o momento de os virar, momento indicado por algumas bolhas irrompidas na superfície da carne. Virados, não devem ser bulidos a não ser na hora de passá-los para o prato. É com a ponta dos dedos que se deve interrogá-los, certa resistência indicando que está no ponto. Arrume-os em coroa em uma travessa, tempere com sal e pimenta e coloque por cima um molho maitre d'hôtel, que não passa de um pedaço de manteiga misturado com um pouco de salsa picada e suco de limão. Frite batatas cortadas em bastões do comprimento de um dedo, ligeiramente temperados com sal, e com eles guarneça os bifes; sirva quente. Os bifes com manteiga de anchova ou ao tomate são preparados da mesma forma, à exceção do molho. Pode-se igualmente substituir as batatas, seja por agrião, temperado com sal e vinagre, seja por comichons graúdos cortados em lâminas.

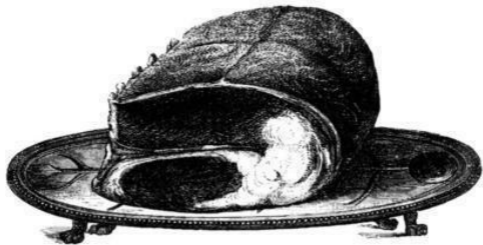
Nota: Evite temperar os bifes durante o cozimento, erro grave cujas conseqüências devemos enunciar. O sal, que no fogo torna-se um diluidor, faz sangrar as carnes e tira-lhes o suco, que é sua qualidade mais preciosa. Você perceberá então que o braseiro, sobre o qual cozinham as carnes, encontra-se banhado por seu cozimento. Para remediar esse inconveniente, alguém teve a idéia de criar grelhas inclinadas, com um reservatório destinado a receber o suco e a gordura provenientes do cozimento - dispositivo que, se por um lado evita a fumaça, por outro é sem efeito para o cozimento, que deve ser realizado como dissemos.

Evite também, uma vez os bifes sobre a grelha, virá-los várias vezes. Um pouco de experiência e bom senso bastam para abandonar esse procedimento rotineiro cujo resultado é comprometera boa cozedura. Siga, a esse respeito, o método que indicamos.

Ô Carne ensopada à moda burguesa. Escolha de preferência coxão-mole ou patinho, lardeie-o com um bom pedaço de toucinho, ponha-o em uma panela com 2 cenouras, 4 cebolas, uma delas espetada com 2 cravos, alho, tomilho, louro, sal e pimenta. Regue com 1 copo grande de água, 1/2 de vinho branco ou 1 colher ou 2 de conhaque. Cozinhe até que a carne esteja macia, desengordure-a, passe o molho na peneira e sirva. São necessárias 5 ou 6 horas para se fazer um bom ensopado à moda burguesa.

1 Contrafilé de lombo à moda burguesa. Lardeie bem um contrafilé de lombo. Leve-o ao fogo em uma panela forrada com aparas de carne, cebolas, cenouras e aipo, fundos de alcachofra, buquê gani e 250g de caldo sem gordura.

Ô Contrafilé de lombo com conservas. Apare-o como para o contrafilé braseado, lardeie-o e leve-o para assar. Junte fatias de pepinos-cornichons, rodelas de beterrabas em conserva, cebolas, couve-flor, cerejas, cassis, ameixas amarelas etc., com algumas colheres de glace de carne e 1 de vinagre, e leve ao fogo para esquentar sem ferver. Servir bem quente, sob a carne.



* Contrafilé de lombo braseado à la royale [segundo a tradição de Vincent de la Chopelle, primeiro-cozinheiro do rei Luís XV reproduzida pelo autor das "Memórias da marquesa de Créqui"]. Separe o contrafilé de um lombo do qual foi retirada toda a gordura. Tente amarrá-lo bem para lhe dar a forma adequada, pois você deve prever se vai servi-lo como relevê, em uma travessa grande oval, ou como entrada, em um prato redondo médio. Forre o fundo de uma assadeira com tiras de toucinho, fatias de vitela, 5 ou 6 cebolas, 2 cravos e 1 buquê gani. Ponha o contrafilé na assadeira, cubra com fatias de toucinho e despeje 750g de um bom caldo ao qual acrescente um pouco de sal. Ferva em um fogo bem quente, diminua para fogo brando e deixe assar por 6 horas. Ao final, reduza o fundo de cozimento, clarifique-o e desengordure-o até formar um demi-glace bem claro, que você deslizará sob o contrafilé, o qual que deverá ter atingido

uma bela coloração. Se quiser dar-lhe melhor aparência, deixe-o esfriar para poder apará-lo com mais requinte. Aqueça-o em uma parte do caldo em que foi cozido. Pode servi-lo também "en gelée", tendo o cuidado de acrescentar à assadeira 1 pé de vitela e 30g de chifre de cervo.

tP Peça de carne à inglesa [receita de Vuillemot]. Pegue 4kg de coxão-mole, tempere com sal e pimenta; pegue um guardanapo e unte-o com manteiga; embrulhe nele o pedaço de carne; encha uma panela de água, ferva-a com um punhado de sal grosso, 8 nabos, 6 cebolas grandes, uma delas espetada com 2 cravos, 1 dente de alho. Quando a água ferver, mergulhe a peça de carne e feche hermeticamente a panela. Para 4kg de carne, são necessárias 2 horas de cozimento, isto é, para 500g, 15 minutos; passado esse tempo, retire os legumes, passe-os na peneira grossa e leve à panela com um bom pedaço de manteiga fresca; tempere com sal e pimenta; transfira esse purê para a legumeira, retire a peça de carne da panela, arrume-a em uma travessa guarnecida com salsa e sirva. Uma boa opção para relevé da sopa.



t Tournedos. Se sobrou uma metade ou um quarto de filé, corte-o em fatias e passe-as na frigideira rapidamente; corte fatias de pão do mesmo tamanho, toste-as na manteiga e arrume no prato como uma coroa, alternando filés e croûtons; despeje no meio um molho picante, tipo ravigote ou poivrade.

Tripa à lionesa [receita de Lucotte]. Frite na manteiga 1 dúzia de cebolas cortadas em quartos; quando estiverem bem douradas, junte 2 colheres de farinha, deixe o molho encorpar por um instante, acrescente 1 garrafa de vinho branco, champignons, sal, pimenta, cozinhe a tripa em fogo bem baixo e, na hora de comê-la, acrescente um suco de limão.

BEEF-STEAK; CROQUETE; HORS-D'cEUVRE; VITELA

bolo [fr. gâteau]. Espécie de PÂTISSERIE, quase sempre de forma redonda, em geral confeccionado com FARINHA, OVOS e MANTEIGA, podendo sê-lo também com ARROZ. O bolo mais famoso de todos é o bolo dos Reis, espécie de GALETTE na qual se coloca uma FAVA; esse costume antigo e patriarcal tornou-se universal e não poucas famílias escolhem o dia de Reis para se reunirem e se

deliciarem com a guloseima.

Em certas províncias, além das fatias destinadas às pessoas presentes, prepara-se também a "fatia do bom Deus", dada ao primeiro mendicante que aparece, a qual, por conseguinte, torna-se a parte da indigência. Sabemos que é sempre o mais jovem dos presentes o encarregado de tirar e distribuir as fatias de bolo. Pois para Barjac, camareiro do cardeal de Fleury, esta foi a oportunidade para uma inteligente bajulação. Em um dia de Reis ele arrumou um jeito de reunir, à mesa de seu patrão, 12 convidados com idade tão avançada que Sua Eminência, não obstante já passado dos 90, constatou ser a pessoa mais jovem, sendo obrigado a exercer funções tradicionalmente atribuídas à infância, o que o surpreendeu agradavelmente.



Desenho de Bertall. séc.XIX.

Bolo de cenoura. Pegue 12 cenouras bem vermelhas, limpe-as, lave-as e cozinhe em uma panela com água e sal, retire a parte do miolo, escorra-as, passe na peneira, ponha na panela e deixa-as secar ao fogo, como uma massa à la Royale; faça um creme pâtissière na quantidade equivalente a 250ml de leite, junte um pouco de farinha e, efetuado o cozimento, incorpore o purê de cenoura, 1 pitada de flor-de-laranjeira praliné, 360g de açúcar, 4 ovos inteiros, um após o outro, 6 gemas de ovos, cujas claras você reservará, e 120g de manteiga derretida; misture tudo, bata as claras em neve, junte-as à composição, prepare

uma fôrma untando-a com manteiga (virando-a de cabeça para baixo para escorrer o excesso), polvilhe-a com farinha de rosca, despeje a massa do bolo, asse-o no forno, desenforme-o e sirva, quente ou frio.

P Bolo de cenoura à la Courchamps. Cozinhe algumas cenouras bem bonitas com sal, amasse-as e passe-as na peneira antes de secá-las em uma panela. Acrescente creme fresco, fécula, algumas flores-de-laranjeira pralinés, açúcar, ovos (mais gemas que claras) e manteiga; misture tudo. Coloque em uma fôrma, asse-o e desenforme-o em uma travessa. Sirva com molho sabayon em uma molheira.

Bolo de chocolate. Pegue 12 ovos, 300g de farinha, 650g de açúcar, 90g de chocolate fino de baunilha, tudo em pó, bata as gemas com o chocolate e o açúcar, junte as claras batidas em neve, incorpore a farinha, mexendo sem parar, ponha a massa em uma fôrma, polvilhe açúcar e espere 2 minutos antes de levar ao fogo brando.

Bolo de Compiègne. Peneire 125g de uma boa farinha, faça 2 covas como na massa de brioche, pegue pouco mais de 1/4 da farinha para fazer uma levedura, mantendo-a menos firme que para o brioche, misture-a e ponha na cavidade 1 onça [c.30g] de sal, 1 copo d'água, um punhado de açúcar, a raspa de 2 limões bem picadinha, limão cristalizado e cortado em cubinhos. Faça a massa como está indicado para o brioche, mas deixe-a mais mole; unte uma fôrma com manteiga, estenda a massa, deixe-a crescer de acordo com o frescor da levedura, mas não mais que 1 a 2 horas, leve o bolo para assar por 2 horas em forno bem quente, desenforme-o e sirva frio.

Ô Bolo de Savóia [receita de Vuillemot]. Pegue 12 ovos frescos, separando as gemas das claras com o cuidado de retirar todo o germe do ovo, isto é, da clara. Ponha as gemas em uma tigela, junte 500g de açúcar refinado e essência de baunilha ou raspas de limão; pegue 2 espátulas, bata as gemas até que fiquem esbranquiçadas e dobrem de volume; acrescente 200g de farinha de trigo, 100g de fécula de batata e deixe secar bem; passe na peneira e alise bem a massa. Bata as claras em uma bacia com um batedor e, quando estiverem em ponto de neve, acrescente-as às gemas, trabalhando a massa com uma espátula até que fique maleável a ponto de poder ser despejada em uma garrafa; clarifique a manteiga; com a ajuda de um pincel, unte toda a fôrma, deixe esfriar, polvilhe com açúcar de confeiteiro, disponha a massa a 2cm da borda da fôrma, bata o fundo contra seu joelho para que a massa se espalhe bem por toda a fôrma e leve ao forno brando; 2 horas de cozimento são suficientes. Desenforme, e o açúcar fará com que o seu "biscuit" esteja bem glaçado e de um amarelo fosco. Era assim que fazíamos com Alain e Chrétien, dois confeiteiros eméritos da casa do finado rei Carlos X. Foram eles que me ensinaram os princípios da pâtisserie.

1 Bolo frustrado [receita de Vuillemot]. O bolo frustrado é feito com 16 ovos em vez de 12; mesmo procedimento acima, com a ressalva de que você deve

acrescentar à massa 250g de boa manteiga de Isigny derretida; misture bem e unte uma fôrma quadrada de 4cm de altura, despeje nela sua massa, leve a forno brando. Depois de assar, pegue amêndoas picadas, acrescente açúcar, junte 2 claras, faça uma massa, pincele a superfície do bolo com ovo batido, estenda sobre ele a massa de amêndoas e leve ao forno para caramelizar. Corte o bolo em quadrados ou ovais e arrume sobre um guardanapo. É muito bom. Dizem que recebeu o nome de "manqué", isto é, frustrado, defeituoso, porque um aprendiz nele despejou manteiga derretida destinada a um pão-de-ló, distração do auxiliar de cozinha que se tornou uma inovação culinária. A parte do acaso é grande nas invenções humanas.

1 Bolo inglês. Como podemos ler em Dickens, na Inglaterra, quando os filhos se casam, é preparado um enorme bolo para a festa. Eis a receita deste bolo: pegue 2kg da melhor farinha, 2kg de manteiga fresca, 1kg de açúcar refinado, 7g de noz-moscada; para 500g são necessários 8 ovos; lave e separe 2kg de passas-decorinto [brancas], seque-as bem, perto do fogo; pegue 500g de amêndoas-doces, sem pele, cortadas em fatias; acrescente 500g de limão cristalizado, 500g de laranja cris

talizada, 1/2 litro de aguardente, esprema a manteiga entre as mãos e bata-a com o açúcar por 15 minutos; bata as claras em neve, misture-as à manteiga e ao açúcar, acrescente a farinha e a noz-moscada e bata tudo junto, misturando bem as passas e as amêndoas; faça três camadas, alternando laranja e limão, leve ao forno em uma fôrma coberta com papel e aguarde seu perfeito cozimento.

Bolo Savarin. Dissolva conjuntamente um pouco de levedo de cerveja e creme de leite fresco, acrescente 3 ovos, 1/4 de libra [c.120g] de açúcar, 3/4 de libra [c.360g] de manteiga fresca derretida, 1 kg de farinha e muito pouco sal e trabalhe tudo junto com creme suficiente para obter uma massa mole. Unte uma fôrma redonda e polvilhe o fundo (que será a parte de cima do bolo) com amêndoas sem pele e picadas; encha a fôrma até 1/4 da borda com a massa e a exponha a um calor brando a fim de que se expanda, depois asse-a como o brioche, desenforme-a e regue-a lentamente, para impregnar bem o bolo, com uma calda feita com kirsch, calda de açúcar em ponto de calda rala, 1 pitada de baunilha em pó e um pouco de leite de avelãs, que dá um gosto muito delicado, e sirva, frio ou quente.

AMÊNDOA; APPLE'S CAKE; MADELEINE; PUIITS

bombinha. Vejamos algumas maneiras de fazer esse excelente bolinho de PÂTISSERIE.

01 Bombinhas do rei. Ferva leite e manteiga ao mesmo tempo, tire a panela do fogo quando começarem a ferver e junte farinha peneirada; leve a panela de volta ao fogo mexendo bem para que não agarre no fundo; com a massa bem seca, misture-a em outra panela com manteiga, parmesão e ovos; acrescente 1

pitada de pimenta moída grosseiramente, 1 colher de açúcar, 1 ovo e queijo-gruyère cortado em cubinhos, misture tudo e acrescente creme de leite batido; você terá uma massa parecida com a de sonhos; pincele as bombinhas, leve-as ao forno quente e sirva em seguida.

Bombinhas parisienses. Ferva um pouco d'água com manteiga e sal, junte uns 2 ou 3 punhados de farinha e desmanche tudo no fogo; misture até que a massa solte do fundo da panela; adicione açúcar, tire a massa do fogo, desmanche alguns ovos dentro dela (gemas e claras) até que fique bem líquida e asse em forminhas untadas.

boné-da-turquia. Espécie de PÂTISSERIE antiga, feita em uma fôrma que delinea um boné turco, com abas. É preparada com MASSA de BOLO da Savóia ou de AMÊNDOA e com ela pode-se preparar também uma massa crocante.

<iP Boné-da-turquia surpresa. Faça uma massa com amêndoas-doces socadas, dissolvidas com clara de ovo, água de flor-de-laranjeira e, com açúcar refinado, reduza-as a uma pasta; pile essa pasta no alguidar com manteiga fresca, casca de limão picada, algumas geléias, açúcar, 4 ou 5 gemas; em seguida, unte uma fôrma, coloque a pasta de amêndoas no fundo e em volta e leve ao forno por 3 horas. Retire do forno quando estiver assado, coloque em um prato, cubra com geléias de 4 cores, 1/4 de cada, e sirva.

bonito [Sarda sarda]. PEIXE da família das CAVALAS, mas maior que estas últimas. Embora lembre muito o ATUM, alimentando-se, como ele, de peixes e algas, sua carne é mais delicada, e os gastrônomos estimam-na como a da cavala. Seu nome, por sinal, indica suficientemente o gênero de mérito a ele atribuído, bem como o gosto saboroso de sua carne.

Os bonitos vivem no Mediterrâneo, no litoral da França e da Espanha, e também nos trópicos, e gostam, dizem, de comboiar as embarcações. Frequentam a superfície da ÁGUA, chegando a se projetar no ar para capturar os PEIXES-VOADORES, que constituem sua principal alimentação. Portanto, são fáceis de pescar, e eis o método empregado: pegue uma linha de pesca e prenda duas penas brancas perto do anzol a fim de simular o peixe-voador; mantenha a linha esticada agitando-a de tempos em tempos à flor da água; o bonito se precipita para capturar a presa e vê-se ele próprio capturado.

O que dá certa importância à pesca desse peixe é que ele é salgado como o atum e expedido como tal em barri

cas para todos os países do mundo. Muitas vezes, quando julgamos regalarmos com atum, o que estamos comendo é o bonito, que, de resto, é tão bom quanto.

bordeaux --> VINHO

borgonha --* VINHO

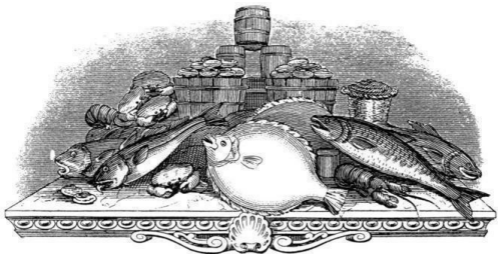
borrelho-ruivo [Charadrius morinellus]. Espécie de TARAMBOLA encontrada sobretudo no Loire e na Beauce. Tem o tamanho do MELRO; o topo da cabeça é cinza-escuro; a parte superior do corpo, tingida de verde com círculos avermelhados; a carne, muito estimada e preferida à da tarambola. Com ela fazem-se PATÊS muito delicados. Os preparados para o célebre Philippe de Chartres eram feitos com borrelhos-ruivos que Collin d'Harleville imortalizou em uma encantadora carta, sua primeira obra, que colocou o autor no caminho das Letras. Portanto é aos borrelhos-ruivos que devemos O inconstante e Os castelos na Espanha.

--* PASSARINHOS

bouillabaisse --* P SOPA

brandade --> 1 BACALHAU

brema [Abramis brama]. PEIXE pescado nos rios e grandes lagos de quase toda a Europa, é objeto de pesca volumosa, feita em geral nos meses glaciais. Em 1749, na Suécia, foram capturadas 50 mil bremas em uma única rede; pesavam juntas mais de nove mil quilos. A brema apresenta certa semelhança com a CARPA, salvo que seu corpo não tem a mesma espessura, sendo maior e lateralmente achatado; a cabeça é preta; a boca, pequena; os lábios, grossos. Como o SÁVEL, do qual não tem a delicadeza, sua carne contém muitas espinhas. Cobrindo-a com neve e introduzindo-lhe na boca um pedaço de PÃO embebido em AGUARDENTE, é possível transportá-la viva a uma grande distância. É servida com um MOLHO picante de CEBOLINHA-CHALOTA.



brema-branca [Blicca bjoerkna]. PEIXE de rio e de lago semelhante à BREMA. O sabor de sua carne aproxima-se bastante do da CARPA, sendo preparado da

mesma forma.



Brillat-Savarin, Jean-Anthelme [1755-1826]. Segundo CARÊME, "Savarin era um glutão, falando, ao que parece, pouco e com dificuldade; tinha um aspecto pesado, parecendo um padre. No fim da refeição, sua DIGESTÃO o absorvia; constatei que dormia." Resumo do retrato: Brillat-Savarin não era nem gastrônomo nem gourmet, não passando de um tremendo comilão. Era íntimo de Mme Récamier; corpulento, passo pesado e aspecto vulgar, vestindo trajas dez ou

12 anos ultrapassados, ganhou a alcunha de "tambor" do Supremo Tribunal.

Subitamente, e uma dúzia de anos depois de sua morte, herdamos um dos mais encantadores livros de gastronomia já sonhados: a Fisiologia do gostu.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE; VUILLEMOT

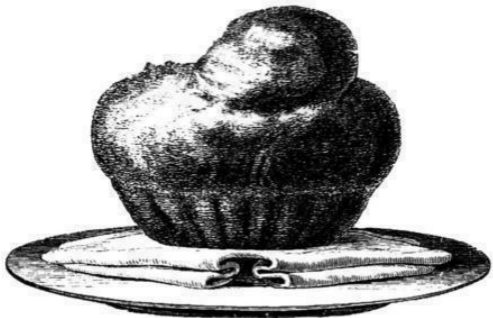
brinde --* TOAST

brioche. O nome francês brioche origina-se de uma PÂTISSERIE de QuEIJJo-de-brie que já fez parte de sua composição.

Brioche real [receita de Vuillemot]. Pegue 1,5kg de farinha de trigo. Separe 1/4 dessa farinha e faça uma cova no centro. Dissolva 60g de bom fermento biológico em água morna, a quantidade suficiente para trabalhar toda a farinha e formar uma massa leve. Misture bem, reparta-a em 4 e deixe descansar em uma tigela em temperatura moderada. Com a farinha restante, forme outra cova, na qual você vai juntar 30g de sal e 120g de açúcar; acrescente um pouco d'água para desmanchar tudo; amasse bem 1,5kg de manteiga, junte aos 30 ou 36 ovos frescos que você já deve ter despejado na cova, ondule ligeiramente a massa para que ela se harmonize com a levedura e trabalhe o conjunto da massa; passe-a para uma tigela enfarinhada, deixe descansar e, de vez em quando, ao longo de 12 horas de fermentação, amasse-a novamente para evitar que azede. Modele a massa de acordo com o tamanho do brioche, coloque-a em uma fôrma metálica canelada, pincele com uma mistura de ovo e água, fure-a com a ponta de uma faca se a massa estiver firme e leve-a ao forno bem quente. Assim que dourar, cubra com papel, deixando o topo do brioche livre para que faça o chamado pescoço de cisne. Vigie o cozimento e sirva. É o que chamamos de brioche-mousseline, no vocabulário da pâtisserie. Nota: se for um brioche grande, asse-o com um colarinho de papel-manteiga.

~ PÃO; PADEIRO

SONHO

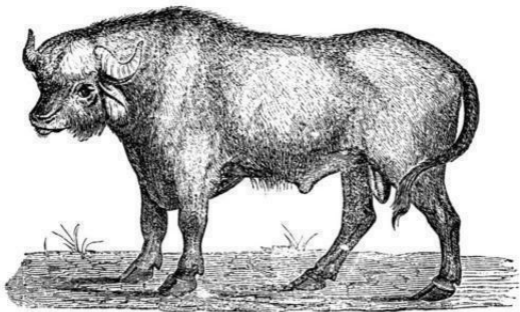


brócolis [*Brassica oleracea botrytis*]. O brócolis é uma espécie de COUVE-FLOR que, em vez de florir branca, floresce preta e, em vez de se reunir em ramos compactos, divide-se em ramos separados. É um excelente LEGUME,

embora mal conhecido na França, exceto no Sul, onde o calor é suficiente para que medre. Dissemos que ele florescia preto, na Itália floresce violeta. É cozido e preparado como a couve-flor. Seu parênquima é mais leve, mas tem o sabor mais delicado. Não confundir o brócolis com a COUVE-DE-BRUXELAS. É da região de Milão que nossos dedicados horticultores trazem as sementes desse vegetal. São transportadas em suportes especiais que tornam o legume mais flexível ao ser cozido. Prepare-o com um MOLHO de MANTEIGA - ou um molho gratinado com QUEIJO-PARMESÃO.

búfalo [*Alcelaphus buselaphus*]. Animal originário da Índia e da África bastante semelhante ao touro, porém mais forte.

Ainda que saudável, a carne do búfalo é menos saborosa que a do BOI; com o LEITE das fêmeas fabrica-se um QUEIJO excelente, conhecido na Itália como "ovo de búfala" devido à sua forma.



Devemos à competência do Sr. Dugleréz, ex-chef da casa Rothschild uma excelente receita para temperar a cabeça de búfalo, a qual não titubeamos em transmitir ao leitor: embora a cabeça receba pouca atenção da culinária, é um prato que um bom COZINHEIRO pode tornar muito delicado.

9P Cabeça de búfalo à la Dugleréz. Pegue uma cabeça de búfalo, limpe-a, ferva-a e a esfrie; em seguida, raspe-a e flambea para suprimir o pêlo; coloque-a depois em um bom refogado e cozinhe por 3 horas. Verifique de tempos em tempos se está cozida; em caso afirmativo, escorra, coloque-a na travessa mergulhada em um bom molho picante e sirva. Pode ser preparada à moda

provençal, à lionesa, ao tártaro ou com molho de tomate.

burro [Equus asinus; "jumento", "asno"]. Os gostos mudam. Vimos recentemente o CAVALO a ponto de destronar o BOI, o que faria justiça, pois o boi destronara o burro. Mecenas foi o primeiro entre os romanos a disseminar a carne do burro doméstico. Na Antiguidade, havia na Numídia e na Pérsia muitas manadas de burros selvagens conhecidos como "anagres", as atuais zebras, que estampam um fundo cinza-camundongo claro, as ancas e o dorso listrados de preto, a cabeça grande, a marcha um pouco mais rápida que a dos outros burros e a personalidade um pouco mais tihosa. Os persas preferem sua carne à da gazela, gosto herdado de seus ancestrais. Aulagnier relata, a partir de Oleário, que em um grande festim oferecido aos embaixadores pelo xá Abas mataram-se e comeram-se 32 burros selvagens, e que sua carne, habitualmente reservada à mesa do monarca, era uma iguaria. Conta-se também que o rei da Pérsia deliciava-se imensamente com essa CAÇA e despachava para a COZINHA da corte os animais que matava. O LEITE de jumenta é de grande valia para médicos no tratamento das doenças do peito, particularmente a tísica pulmonar. É essencial que a fêmea seja jovem, saudável, de carne abundante, bem alimentada e recém-privada da cria. Não se deve deixar esse leite esfriar e tampouco expô-lo ao ar por muito tempo, o que o altera instantaneamente.

Sabemos pelos versos de Juvenal e pela prosa de Suetônio que Popéia, mulher de Nero, levava em seu séqüito 100 jumentas e banhava-se no leite delas. Além disso, se lembrarmos que foi uma jumenta que transportou a Sagrada Família para o Egito e que foi também sobre um animal dessa espécie que Jesus Cristo fez sua entra da triunfal em Jerusalém, isso bastaria para divinizar o pobre animal, que nossos camponeses, ao contrário, enchem de pancadas e maus-tratos.



Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

E, não obstante, que animal depois do cavalo é mais útil que o burro? É sóbrio, paciente, resistente à fadiga e, nas ilhas de Malta e da Sardenha, onde raças puras foram conservadas e criadas com esmero, é freqüentemente o rival feliz do cavalo, ao qual substitui com vantagem em certas localidades em virtude da pata mais firme, bem como da visão, audição e faro mais desenvolvidos. Quanto à qualidade da carne, é verdade que a do burro não é muito delicada, mas a da cria, nas palavras de todos que a comeram e acharam excelente, seria equiparável à do cavalo mais tenro e saboroso.

O sr. Isouard relata que, em conseqüência do bloqueio de Malta pelos ingleses e napolitanos, seus habitantes foram obrigados a comer todos os cavalos, CÃES, gatos, burros e ratos da ilha:

Essa circunstância revelou que a carne do burro era deveras saborosa; e, com efeito, o é a ponto de os gastrônomos da cidade de Valette a preferirem às melhores bois ou vitelas; assim, quando ali se mata um burro, ele é disputadíssimo. Seu sabor é pronunciado, sobretudo em caldos, assados e

guisados. A carne é escura e a gordura puxa para o amarelo; é necessário, porém, que o burro disponível tenha de três a quatro anos e seja cevado. Observo que apenas constato a particularidade dos burros de Malta, alimentados à base de palha e cevada, ignorando se a carne dos estrangeiros teria a mesma qualidade.

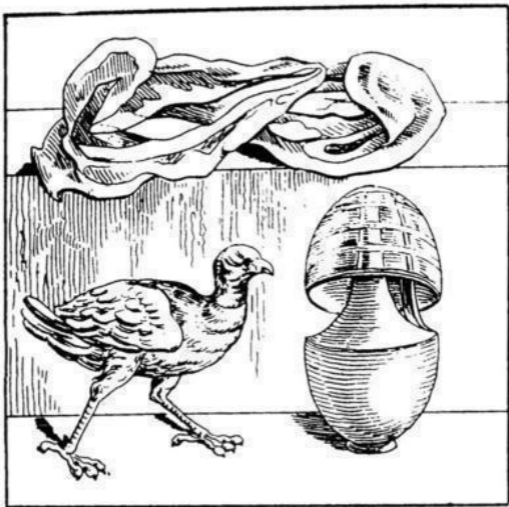
Mecenas, como já dissemos, foi o primeiro, entre os romanos, a propagar o uso da carne desse animal. Regalava seus convidados com o "burrico marinado". Mais tarde, na França, no século XVI, o chanceler Duprat, grande diletante, criava e engordava crias para o serviço de sua mesa, e, a crer nos escritores da época, seus convidados extasiavam-se. Tudo indica que essa carne foi aprovada, uma vez que garantiu seu lugar no cardápio durante certo tempo.

Quanto às jumentas, conhecemos sua utilidade e sabemos como seu leite é indicado para diversas doenças do peito. É preciso ver esses humildes animais passeando nas manhãs de Paris, parando às portas e esperando pacientemente que venham ordenhálos; depois partem, sem atinarem com o serviço que acabam de prestar, carregando para outras plagas, se não a saúde, pelo menos um alívio para os sofrimentos humanos.

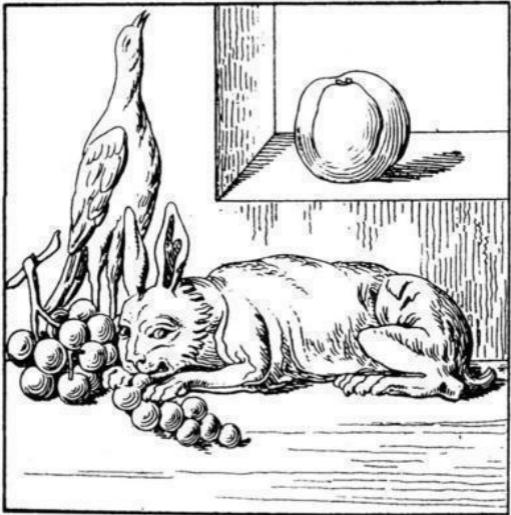
Provei na Calmúquia a carne de um burrico que me pareceu um meio-termo entre o boi e a vitela, excelente.

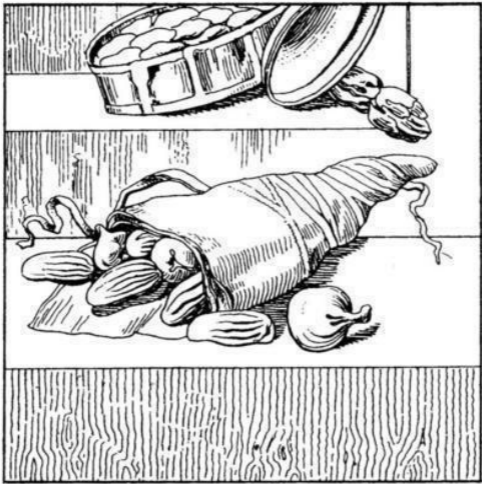


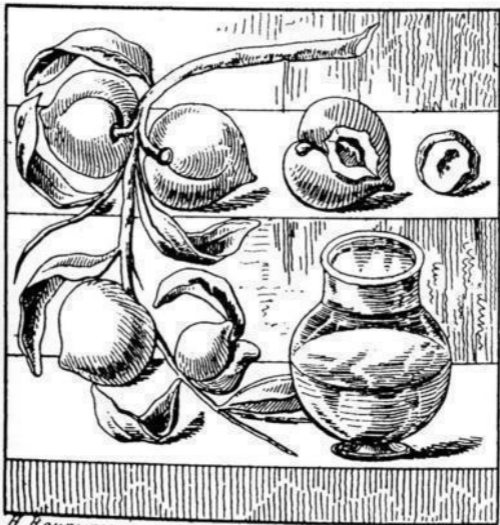
As audiências de um gourmand; Almanach des Gourmands, 1804.



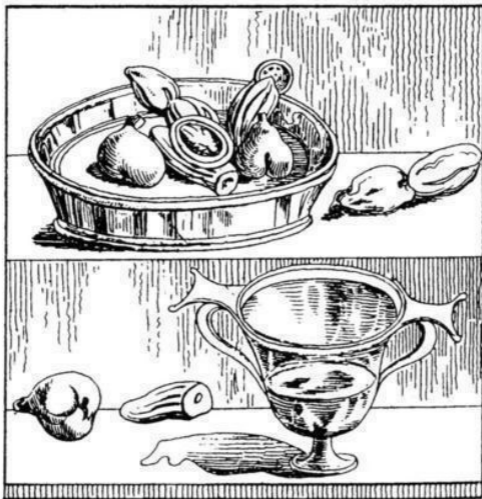








H. Koenig, auct.



Detalhes a partir de pinturas de Pompéia; Henri Roux, séc.XIX.



cabrito. Com três ou quatro meses, o cabrito é totalmente isento de sabor montês e aroma caprum. A cabritada do rei é assim descrita por Jean Leclercq:

Depois de os ter escorchado, esvaziado e limpado muito bem, ponho-os para assar por inteiro, regando com uma boa BANHA e VINHO de especiarias; e sal duas vezes por cima quando os coloco no átrio e os tiro do ESPETO. Acrescentado o MOLHO ao cabrito, não devem ser omitidos os temperos de sabor intenso, como vinho envelhecido de Espanha, MEL de qualidade e bons arômatas de ultramar, além de quebra-pedra amargo e MOSTARDA real. Então todos me recriminam por tudo, o rei em primeiro lugar, ao me avistarem no pátio principal: "Que há, mestre-cuca Jehan, queres nos empanzinar com refeições opíparas e nos fazer explodir com teus cabritinhos do dia de Reis? Assim nos temperas e queimas vivos, homem!" E ríamos dessas brincadeiras, contávamos todos os dias ao pessoal do Louvre, e que o bondoso príncipe e grande rei Francisco, Deus o absolva e acolha em sua glória celeste!

Apesar da dificuldade que tínhamos no preparo de um cabrito, como indica Jean Leclercq, de sua receita restou alguma coisa, uma vez que em certas províncias no dia de Reis, segundo a tradição, ainda hoje o cabrito é temperado com sal e vinho branco açucarado, ao qual são acrescentadas quatre-épices.

caça. A palavra "caça" aplica-se a tudo o que capturamos nas caçadas e que serve para a alimentação do CAÇADOR. Os JAVALIS, cervos, GAMOS,

VEADOS e outros animais semelhantes constituem o que é conhecido como "caça grande", a "pequena" comendo-se de animais menores, como LEBRES, COELHOS, PERDIZES etc. Para conservar caça de veação, pesca ou volataria, embrulhe-a em um pano fino; ou coloque-a em uma

carvoeira coberta com carvão fino; ou ainda, esvazie o corpo da caça e o encha com TRIGO, costure a peça e a instale em um monte de trigo de maneira a recobri-la inteiramente.

--* COUTADA; SISÃO

caçador. "Homem amável, jovial, saudável, alimenta-se bem, bebe melhor ainda, deita cedo, levanta ao romper do dia, dorme a noite inteira. Em geral, damas não gostam de caçadores." Este é o retrato dos caçadores traçado por Elzéar Blaze, um dos maiores caçadores perante Deus desde Nemrod, em seu livro Cão apontador. Não é sob esse aspecto que examinarei o caçador.



Você avista ao longe na planície um homem armado com um fuzil e acompanhado por um cão. Se ele o evitar, será: ou porque não tem porte de arma, ou porque não tem permissão para caçar na região onde se encontra, ou, enfim, porque não caçou nada.

Existe caçador e existe espoliador. E caçador que caça por prazer e gula. Lembro-me, nas minhas primeiras caçadas, de ter caçado freqüentemente com um fazendeiro chamado Moquet. Quando ele errava uma PERDIZ, era raro não exclamar: "Cáspite, teria ficado tão boa com REPOLHO!" E quando era uma LEBRE: "Cáspite, teria ficado tão boa com CEBOLA!"

A esse caçador, que caça pelo prazer e pela gastronomia, vamos dar alguns conselhos não sobre a maneira de segurar o fuzil, mirar, orientar o cão, caminhar contra o vento, trinar uma sutil melodia caso perceba uma lebre na área, mas sobre a maneira de guardar a CAÇA abatida em sua bolsa de caçador.

Essa bolsa, como o caçador sabe, tem dois compartimentos, um em couro, o outro trançado em rede. O primeiro destina-se a receber, nas pequenas algibeiras ali dispostas, o porte de arma, a licença de caça, as balas e as lebres, mas apenas as lebres.

Caso sua bolsa do caçador transborde, amarre toda a caça pequena - CODORNAS, codornizes, perdizes, pequenos FAISÕES - do lado de fora, com cordões passados entre as malhas. Reserve a rede para as perdizes, os faisões e as grandes aves, que não temem roçar umas nas outras. Se estiver muito quente, não coloque em hipótese alguma a lebre no compartimento de couro sem tê-la feito mijar. Além disso, nunca guarde a perdiz ou o perdigoto no compartimento de rede sem lhe haver, com a ajuda de um galhinho, extraído o intestino grosso.

Tudo isso são manhas de caçador experiente.

Recomendação suprema: nunca atire em uma codorna de uma distância menor que 20 ou 25 passos: sua carne, essencialmente delicada, estraçalhada pelo tiro do fuzil, nunca será comestível em casa, ainda mais com tempo quente. É melhor perder uma codorna, que encontraremos mais tarde, que torná-la intragável.

Sob esse aspecto, os italianos estão mais bem aparelhados que nós. Têm bolsas cuja rede, feita em vime, deixa passar ar e não comprime a caça. O caçador

nada perde de amor-próprio com isso. As malhas de vime permitem a visão do pêlo e da pluma tão bem quanto as de linha.

' -* COUTADA

cação [*Squalus acanthia*]. Espécie de PEIXE que tem a forma de um congro, sendo encontrado nas costas dos oceanos, onde já foram pescados espécimes com mais de dez quilos. Sua carne é filamentososa, dura e de sabor pouco agradável.

Em minha passagem por Roscoff, meu secretário e meu barbeiro encontraram 42 desses peixes na rede que haviam jogado na véspera, dos quais o mais leve pesava mais de cinco quilos, além de dois ou três LINGUADOS dilacerados por seus vorazes companheiros de cativeiro. Por outro lado, essa pescaria, que à primeira vista parecia excelente, não serviu para nada, uma vez que, sem saber o que fazer com aqueles peixes e não podendo comê-los, fomos obrigados a transportá-los para o viveiro, onde fizeram as delícias das 15 ou 18 LAGOSTAS

que ali moravam.

9P Croustade de cação. Deixe de molho por 24 horas c.15 barrigas de cação, escorra-as, depois afervente-as em água ligeiramente salgada; escorra-as de novo e passe-as em água fresca; seque com um guardanapo. Forre o fundo de uma caçarola com tiras de bacon e introduza os cações; acrescente 1 folha de louro das índias, 2 cravos e 3 fatias de limão, sem pele e sem sementes; molhe com 1 concha de consomê de galinha, 90g de manteiga, e leve a fogo baixo até seu completo cozimento. Na hora de servir, faça um molho com uma concha de molho suprême, uma colher de sopa de molho soubise e duas generosas pitadas de curry indiano; reduza o molho sem deixar que fique muito pastoso. Em seguida, escorra os cações, coloque-os no molho e arrume-os nas croustades.

cacau [Theobroma cacao]. Semente do tamanho de uma FAVA pequena, aninhada na polpa gordurosa da FRUTA do cacauieiro. A árvore, abundante na América, produz vagens caneladas e listradas com cerca de meio centímetro de espessura, abrigando 30 ou 35 nozes bem semelhantes ao PISTACHE, mas maiores, mais gordas, arredondadas e cobertas por uma película seca. A substância dessas nozes tem um gosto amargo e ligeiramente acerbo.

Há diferentes tipos de cacau: o cacau de Caiena, de Caracas, da ilha Santa Madalena, de Berbice e de São Domingos. Eles diferem entre si pelo tamanho e o sabor das nozes. O cacau de Caracas, cuja noz um pouco achatada lembra muito nossas grandes favas pelo volume e aspecto, é o mais estimado de todos; depois dele, vêm os de Santa Madalena e de Berbice, cuja noz é menos achatada que a do de Caracas; além disso, sua película é coberta por um pó acinzentado bem fino. Os outros servem apenas para preparar manteiga-de-cacau, em virtude de sua acidez e do óleo que contém. A diferença entre nossas AMÊNDOAS e o cacau é que a semente deste último aloja-se na extremidade maior da noz, ao passo que nas amêndoas européias fica na menor.

Para se obter um CHOCOLATE de primeira, é preciso misturar em partes iguais os cacaos de Caracas, de Santa Madalena e de Berbice, o que lhe confere a dose requerida de untuosidade e oleaginosidade. O chocolate feito apenas com cacau de Caracas ficaria muito seco e o que contivesse apenas cacau das ilhas, demasiado gorduroso e ácido. O cacau é enterrado a fim de perder a acidez, devendo-se, antes de usá-lo, despojá-lo desse invólucro de terra que o deixa um tanto mofado, o que não impede o cacau de Caracas, único a ser submetido a esse sepultamento preparatório, de produzir o melhor chocolate conhecido. Todavia faz-se necessário, como já dissemos, misturar-lhe outros tipos para corrigir sua insipidez por meio de certa aspereza, por sinal agradável. Ligeiramente tostado e depois esfriado, esse cacau é esmagado para que seus invólucros ou cascas se soltem, os quais são dispensados. Na Suíça e na Alemanha, entretanto, são conservados e usados em uma infusão com ÁGUA fervente que os nativos misturam ao LEITE e bebem em lugar do autêntico chocolate. No Oriente, os arilos ou invólucros da semente de CAFÉ são usados da

mesma maneira no café à la sultana.

Para o cacau ser colhido, é preciso que suas sementes percutam dentro das frutas, já plenamente maduras, ao serem agitadas. São então dispostas em montes durante três ou quatro dias até secarem, o que as rompe e desvencilha da polpa que as envolve.

Torrefação e pasta de cacau. Retire as nozes do cacau e encha com ela um tacho até 50 centímetros de altura, que você disporá sobre um fogo de carvão para queimar ligeiramente a casca viscosa do cacau, que deve ser mexida com uma espátula de madeira grande e larga. Essa operação, que elimina o cheiro de mofo do cacau, deve ser feita com cautela, caso contrário o cacau quente demais provoca um começo de decomposição e produz apenas um chocolate marrom ou preto - mais amargo e que, longe de possuir as virtudes do que passou por uma torrefação controlada, só pode dar maus resultados. Quando a casca sai sem dificuldade ao você apertar a noz com dois dedos, o cacau atingiu o grau de torrefação necessário. Retire então o tacho do fogo e o despeje em um tonel; em seguida passe o conteúdo em uma peneira bem justa para que o menor grão se quebre. Pegue um pedaço de tijolo e apóie no cacau, que irá se quebrar e se separar de seu invólucro. É preferível, para esta última operação, usar uma moenda, que tem a vantagem de abreviar esse trabalho com resultados melhores. Depois passe a primeira e a segunda camadas do cacau em peneiras de diversos tamanhos e coloque-as em uma joeira a fim de agitar e separar as cascas. Quando a primeira camada for depurada, passe à segunda, e assim por diante até que não sobre mais nenhum resíduo. Essa operação, feita com cuidado, poupa o tempo de se descascar grão por grão.



Com o cacau bem limpo, pese, por exemplo, cinco quilos e promova nova torrefação, sem parar de mexer com uma espátula de madeira grande o suficiente para esquentá-lo bem até o centro sem queimá-lo, e retire-o quando começar a reluzir. Passe-o ligeiramente na joeira para extrair suas últimas lascas de casca queimada. É fundamental estar compenetrado de que a torrefação, ao fazer com que o primeiro óleo do cacau se evapore, é indispensável para eliminar sua acidez.

Manteiga de cacau. Manteiga aqui designa os óleos vegetais quando solidificados. Esse extrato de manteiga, de que aqui se trata, é o da noz do cacau, sobretudo o das ilhas, ligeiramente tostado e aquecido na água fervente. O calor da água derrete esse óleo, que se separa da amêndoa e flutua na superfície do líquido. Esse óleo solidifica-se pelo resfriamento, sendo purificado depois por duas diluições sucessivas.

cachorro [Canis]. Vários povos da Ásia, da África e da América comem carne de cachorro. Os negros chegam a preferi-la à carne dos outros animais e seu maior deleite é a carne de cachorro assado. Observamos essa mesma tendência entre os selvagens do Canadá, os Kamtchadale e nas ilhas da Oceania. O capitão Cook foi salvo de uma doença grave com CALDO de cachorro. Hipócrates diz que os gregos o apreciavam e que os romanos o serviam nas mesas mais suntuosas. Plínio afirma que cãesinhos assados são excelentes e que eram dignos de ser apresentados aos deuses. Em Roma comiam-se sempre cachorros assados nos festins oferecidos por ocasião da posse de pontífices ou festividades populares.

Eis como Porfírio, escritor grego do século III, conta a origem do costume de se comer cachorro:

Certo dia em que se sacrificava um cachorro, determinada parte da vítima (não se diz qual) caiu no chão. O sacerdote recolheu-a para recolocá-la no altar, porém, como a carne estava muito quente, ele se queimou. Com um movimento espontâneo e natural nessa circunstância, pôs os dedos na boca e achou delicioso. Terminada a cerimônia, comeu metade do cachorro e levou o resto para a mulher. Daí em diante, não havia um sacrifício em que os sacerdotes não se regaliassem com a vítima. Logo o rumor espalhou-se pela cidade, todos quiseram experimentar e, em pouco tempo, vimos cães assados nas melhores mesas. Começaram por cozinhar os filhotes, que eram naturalmente os mais macios, depois, com os filhotes não bastando, passaram a se servir dos adultos.

Os boletins da recente expedição dos ingleses à China forneceram detalhes curiosíssimos sobre a alimentação dos chineses. Entre outras coisas, que engordam cães em gaiolas, como fazemos com nossas GALINHAS, alimentando-os com substâncias vegetais e depois os comem e acham excelentes. É, parece, um dos pratos mais estimados do Império Celestial. Vendido em todos os AÇOGUES chineses, é uma iguaria, como nossos PERUS trufados, reservada apenas aos bem-aventurados, o comum dos mortais ficando apenas com ÁGUA na boca.

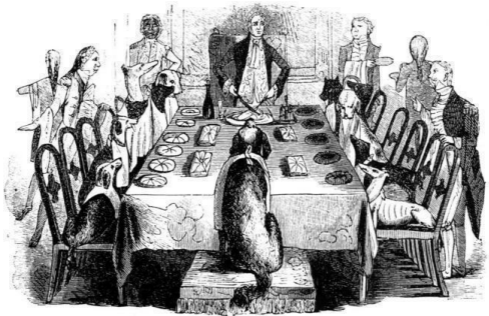




Ilustração de Le bon usage du thé, du café et du chocolat, de Nicolas de Blegny, Lyon, 1687.

café [*Coffea arabica*]. A planta que o produz é um arbusto pequeno e baixo e de flores aromáticas; originário do lêmên, é atualmente cultivado em diversos países. O historiador árabe Ahmet-Effendi acredita que devemos sua descoberta, por volta do século XV ou no ano 650 da Ègira, a um devruxe. O primeiro europeu a mencionar essa árvore foi Prosper Alpin, de Pádua, que, em 1580, acompanhou o cônsul da república de Veneza ao Egito. Sua obra sobre o café, escrita em língua latina, foi dedicada a Jean Morazini. Conheci essa árvore no Cairo, nos pomares do bei Ali, designada como bon ou bun. Os egípcios, com sua semente, preparam uma bebida que os árabes chamam de kawa. A moda do café foi tão intensa em Constantinopla que os imãs culpavam as casas de café pelo abandono das mesquitas. Amurat III permitiu então que ele fosse consumido, a portas fechadas, nas residências. O primeiro pé de café plantado em Paris, nos jardins do rei em 1714, ali pereceu; fora trazido pelo Sr. de Resson, tenente-general de artilharia. O Sr. Brancastre, burgomestre de Amsterdam, enviou uma muda para Luís XIV, que a plantou em seu jardim de Marly.

O café só foi conhecido na França em 1657. Foram os venezianos quem levaram os primeiros espécimes para a Europa e foi por Marselha que ele entrou na França. Seu uso generalizou-se, os médicos alarmaram-se e suas previsões sinistras foram ignoradas como devaneios; nem por isso, os cafés foram menos frequentados. Em 1669, o embaixador de Maomé II trouxe uma grande quantidade de café para a França, havendo quem assevere que foi vendido por 40 escudos a libra.

Posée-Oblé, em sua História das plantas da Guiana, conta que, em Paris, sob o reinado de Luís XIII, vendia-se uma decocção de café chamada cahuet. Em 1676, um armênio chamado Pascale fez grande fortuna ao abrir um café na feira de Saint-Germain, que transferiu depois para o cais da École. Mas foi só no começo do século seguinte que um siciliano, Procopio, restabeleceu a feira do café, atraindo para lá a melhor sociedade de Paris, uma vez que só ele possuía mercadoria de qualidade. Transferiu-se depois para uma sala em frente à Comédie-Française, que se tornou ponto de encontro dos amantes dos espetáculos e campo de batalha de discussões literárias. Era nesse café que Voltaire passava duas horas todos os dias. Mais de três mil cafés estabeleceram-se em Londres por essa época. Mme de Sévigné lutou o que pôde contra essa moda, prevendo que Racine e o café morreriam juntos.

Há cinco principais tipos de café no comércio, sem contar a CHICÓRIA, que nossas COZINHEIRAS teimam em lhe misturar. O melhor vem de Moka, no lêmên, subdividido por sua vez em três variedades: a bauri, reservada aos grãos-senhores, a saki e a salabi.

O café da ilha da Reunião é bem cotado no comércio, embora os preferidos sejam os da Martinica ou de Guadalupe. O dominicano, que compreende o de Porto Rico e das outras ilhas do Taiti, é de qualidade inferior.

O consumo do café generalizou-se na França. O bloqueio continental imposto por Napoleão em 1808 privara o país de açúcar e café ao mesmo tempo. A cana foi substituída pela BETERRABA. Fazia-se o café render adicionando-lhe chicória, o que foi uma dádiva para merceeiros e cozinheiras, que adotaram o método com entusiasmo, sustentando que o café misturado à chicória era mais saboroso e saudável. A desgraça é que, mesmo com o fim do bloqueio continental, as cozinheiras continuam, a pretexto de refrescar seus padrões, a misturar certa quantidade de chicória ao café, que compram já moído. Os padrões determinaram então que comprassem café em grão; não adiantou, em fôrmas apropriadas, elas deram consistência de café à pasta de chicória, e, bem ou mal, café e chicória permaneceram casados.

Voltaire e Deslile abusaram do café, que, longe de ser um veneno, como cogitou-se a princípio, é um antídoto para todas as substâncias entorpecedoras, atuando rapidamente sobre o ópio, a beladona etc. Convém, nessas circunstâncias, tomá-lo bem forte, uma colher a cada cinco minutos. Julgamos dar um excelente conselho ao leitor recomendando-lhe a essência de café do Trablit, farmacêutico à rue Jean-Jacques Rousseau. Bastam algumas gotas de seu café para imprimir ao leite uma cor e aroma já jamais obtidos com o café comum.

Torrefação. O café deve ser torrado (queimado) e incessantemente mexido em uma chapa de ferro qualquer, mas melhor em um incinerador cujo recipiente seja abaulado em todos os sentidos de maneira a que os grãos sejam uniformemente expostos a toda a superfície quente. Comece por um fogo brando até que os grãos inchem, com seu interior tostado ao mesmo tempo que o exterior, e adquiram uma bela tonalidade vermelho-amarronzada. São necessários três quartos de hora para essa queima; apague o fogo quando estiver quase no ponto e propagar um aroma agradável; mesmo assim, deixe-o no incinerador até o processo terminar. Em seguida estenda-o sobre um pano de prato para esfriar e o comprima em uma lata de estanho hermeticamente fechada; faça o favor de moê-lo apenas à medida de suas necessidades, a fim de que ele não perca o aroma. Use apenas meia colher por xícara. Como o café-moka tem mais perfume e intensidade, é geralmente misturado meio a meio com bourbon. O da Martinica só é bom com leite, em virtude de sua acidez. Após a refeição, é costume oferecer, ao lado do café coado, um potinho de leite não fervido ou creme, o qual é acrescentado ao café, caso desejado.

Moagem. No Levante o café é pilado, na Europa é moído, e, na medida em que, quanto mais uma substância se divide, mais dela extraímos seus princípios ao submetê-la à infusão, o método oriental é infinitamente preferível, mas o café levantino é turvo e grosso.

Infusão. Hoje em dia todos sabem como se prepara essa infusão, e o uso da cafeteira está suficientemente

difundido para que a descrevamos. Apenas daremos aos nossos leitores o

conselho de não deixar o café ficar por muito tempo nos recipientes de folha-deflandres, pois ele contém uma substância que corrói o ferro, assimilando um sabor desagradável. No Oriente o café é preparado como o era antigamente entre nós, salvo que não é passado no filtro, sendo deixado turvo e tomado turvo; para eliminar a nuvem que rouba a transparência do café, basta deixar cair duas ou três gotas de água fria na xícara que o café se precipita. Os orientais fervem o café junto com açúcar e o servem bem espumante em pequenas xícaras japonesas com conchas com filigranas de prata à guisa de asas, chamadas fitzyanes. O café bebido dessa forma está longe de produzir a excitação nervosa do café feito à moda de Dubelloy, que, em todo caso, ainda é a melhor maneira de prepará-lo para degustá-lo pelo nosso sistema. A grande vantagem das cafeteiras Dubelloy, vantagem que se encontra em todas em que a água fervente é obrigada a atravessar o pó do café, é fornecer café claro na hora, dispensando a clarificação pelo repouso - com fins de requentá-lo, o que altera sempre sua qualidade -, ou pela cola de peixe - o que elimina um de seus princípios mais essenciais.

No auge do bloqueio continental, de que falamos acima, Napoleão passou por uma aldeia de onde emanava um aroma de café em torrefação. Curioso para saber a origem daquele perfume, dirigiu-se ao presbitério e deu com o pároco queimando tranquilamente um tacho de café.

- Ah! ah! Peguei-o, senhor pároco, disse o imperador. Que fazes aí?

- Como vedes, sire, respondeu o impassível pároco, sem se desconcertar e continuando a trabalhar o seu café, queimo os produtos coloniais como Vossa Majestade mandou!

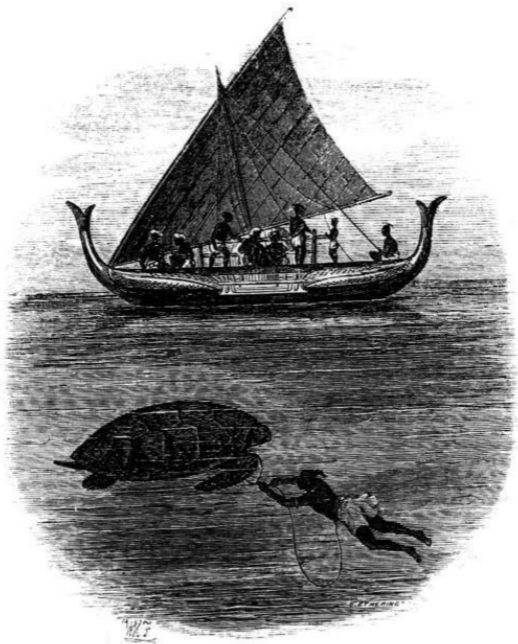
Fontenelle gostava muito de café e sempre tomava um pouco durante as refeições; um dia em que um médico amigo seu dizia-lhe que o café era um veneno lento que acabava exercendo uma influência nociva à saúde: "Doutor, respondeu o acadêmico, concordo plenamente; tomo café há 24 anos e realmente seu efeito deve ser muito lento para que eu ainda esteja vivo."

--- PÂTISSERIE

calape. Palavra americana que designa um prato composto de uma parte de TARTARUGA grelhada em sua carapaça. Esse prato, que fazia as delícias da minha tripulação quando navegávamos entre a Sicília e a África, nunca me pareceu digno de figurar em uma mesa de respeito. Eis como as tartarugas eram capturadas e preparadas.

Quando chegavam os meses de junho e julho, meses de calma, púnhamos um homem de atalaia na gávea da vela principal que, assim que percebia uma tartaruga dormindo na superfície da água, gritava: "Tartaruga! Tartaruga!" Logo

descíamos o you-you ao mar e nos aproximávamos sem barulho, na medida do possível, da tartaruga flutuante, embora ela pesasse às vezes 30 ou 40 quilos. Então nosso piloto, Podimata - responsável por aquela expedição -, pulava no mar e nadava na esteira de espuma da tartaruga. Ao se aproximar dela, agarrava-a pelas duas patas traseiras e a virava de barriga para cima; nessa posição, por mais que lutasse, ela não conseguia nem mergulhar nem se aprumar. Quando agitava a cabeça, projetada da carapaça, ele lhe passava uma corda no pescoço, entrava na canoa, remava e voltava o mais rápido possível. Içada para bordo pelas patas traseiras até um primeiro suporte, tirávamos a corda de seu pescoço e a degolávamos com um golpe de sabre. Depois de pendurada durante 12 horas a fim de drenar o rio de sangue, era novamente virada de barriga para cima e introduzíamos um facão entre a carapaça da barriga e a carapaça dorsal, tomando cuidado para não danificar seus intestinos e não perfurar o fel, o que aconteceria se introduzíssemos o facão muito na frente. Arranque o lado plano da carapaça, limpe-a como fazíamos, guardando apenas o FÍGADO; a substância transparente não serve para nada. Em seu interior você encontrará dois lobos de carne que podem ser comparados a dois lagartos de VITELA, tanto pelo sabor como pela alvura. Às vezes encontrávamos em seus ventres dez ou 12 ovos sem casca, como os que encontramos na MOELA das GALINHAS.



Cortávamos em pedaços do tamanho de uma noz uma quantidade suficiente de carne de tartaruga, os quais, depois de terem sido limpos, eram colocados em um bom CONSOMÉ COM PIMENTA-DO-REINO, CRAVO, sal, TOMILHO, CENOURAS e LOURO; cozinhávamos o conjunto durante três ou quatro horas em fogo brando. Prepare enquanto isso quenelles de ave, a serem temperadas com sal, SALSA, CEBOLINHA E ANCHOVAS; escale essas quenelles no consomê, escorra-as, despeje sobre sua tartaruga seu consomê, no qual um

pouco antes você terá colocado três ou quatro copos de VINHO madeira seco. Depois, em vez de usar uma travessa, transfira tudo para a carapaça e sirva para 50 convidados, pois decerto aqui há JANTAR para 50 pessoas.

Quanto à nossa tripulação, toda ela regalava-se com o calape, à exceção de dois gregos que eu acolhera provisoriamente a bordo e que estavam a caminho de Chipre atrás de um tesouro perdido.

calda. Há dois procedimentos para a preparação de caldas a frio: dissolva na ÁGUA o dobro de seu peso de açúcar, cerca de duas libras [900g] em 18 ou 20 onças [540 ou 600g] de líquido, como sucos de LIMÃO, LARANJA, rosas, VIOLETAS passadas na peneira, e resfrie tudo em garrafas bem fechadas.

Pode-se também colocar em um recipiente de louça uma camada de açúcar, outra camada de FRUTAS, COMO GROSELHAS, LARANJAS, CEREJAS, por cima outra camada de açúcar e assim alternadamente, tendo o cuidado para que a primeira e última camadas sejam de açúcar; este se dissolve no suco das frutas, o qual, em dois dias, terá se transformado em calda; essa espécie de calda é muito saborosa, mas não se conserva por muito tempo.

Convém prestar grande atenção na confecção das caldas: cozidas de menos, conservam-se mal; cozidas demais, cristalizam-se.

As caldas por cocção são preparadas da seguinte maneira: coloque em seu líquido açúcar a razão de uma libra por pinta [450g/900ml] e deixe evaporar; o cozimento tem por objetivo apenas concentrar os sucos; outros profissionais deixam o suco evaporar antes de introduzir o açúcar, procedimento que resulta em uma calda mais saborosa, mas que não se conserva com facilidade.

O açúcar deve sempre estar em proporção dupla, a frio imediatamente, a quente por meio da evaporação.



Desenho de Bertall, séc.XIX.

caldo [fr. bouillon]. Não existe boa COZINHA sem um bom caldo. A culinária francesa, primeira entre todas, deve sua superioridade à excelência de seu bouillon, excelência que resulta de uma espécie de intuição outorgada, eu não diria às nossas COZINHEIRAS, mas às mulheres do nosso povo.

Um dia em que Rivarol jantava com gourmands das três cidades livres de Lübeck, Bremen e Hamburgo, e fazia uma careta ao degustar não sei que SOPA teutônica, um dos convivas perguntou-lhe de onde lhe vinha aquela contração dos músculos faciais, particularmente do bucinatório: "Cavalheiros, ele respondeu, se faço careta ao provar do caldo dos senhores, estou errado, pois a cortesia francesa exigiria que eu

o achasse excelente; porém, uma vez que a careta está feita, permitam-me dizer-lhes uma grande verdade: é que não há na França enfermeira ou mulher grávida que não saiba fazer caldo melhor que o mais hábil cozinheiro anseático" - ou melhor, hanseático, que vem do antigo verbo alemão hansen, que quer dizer "associar-se". Eu pediria ao leitor que se dispusesse a notar que esta última observação é minha, e não de Rivarol, e feita apenas com vistas àqueles que ainda têm o desejo de se instruir.

Na juventude eu morava na minha cidade natal, Villers-Cotterêts, que contava

com uma magnífica floresta em seus arredores. Meu primo, inspetor da floresta, ao ouvir um dia o duque de Bourbon, que fazia ali grandes caçadas ao JAVALI, me dizer: "Senhor Dumas, seu pai e eu trocamos uns bons golpes de sabre em nossa mocidade", convidou-me para JANTAR na casa dele sempre que o duque estivesse presente, isto é, sempre que fosse caçar em Villers-Cotterêts. Um dia esse príncipe contou que, ao sair da França em 89, foi pedir hospitalidade ao bispo de Passau, que lhe prodigalizou com os faustos dos prelados soberanos. No primeiro jantar, o príncipe de Condé exclamou:

- Ah, não acredito: uma SOPA boa! Sirvam-me mais algumas colheres.

- Monsenhor, respondeu o príncipe-bispo, vou ordenar para que cuidem muito bem das sopas durante vossa passagem por aqui: a nação francesa é a pátria das sopas.

- E dos caldos, monsenhor, respondeu o velho exilado, e o último caldo que tomei me expulsou do país!

Perguntamos, portanto, a todas as autoridades quais são os princípios da carne dos quais o caldo extrai sua sápidéz. Esses princípios são a fibrina, a gelatina, a OSMAZOMA, a gordura e a albumina.

A fibrina é insolúvel, é o que compõe o tecido da carne e o que se apresenta ao olho após o cozimento. Resiste à ÁGUA fervente e conserva a forma, embora despojada de parte de seus invólucros. Quando um pedaço de carne cozinha por muito tempo em um grande volume de água, o que ali resta é praticamente fibrina pura.

A gelatina diminui à medida que avançamos na idade, e aos 90 anos os ossos não passam de uma espécie de mármore imperfeito. É o que os torna tão quebradiços, impondo uma lei de prudência aos idosos: evitem as quedas. Os ossos são compostos principalmente de gelatina e fosfato de cálcio.



A osmazoma é a parte eminentemente sávida da carne, é solúvel na água fria e se distingue da parte extrativa na medida em que esta só se dilui na água fervente. É a osmazoma que valoriza os bons caldos, é ela que, ao se caramelizar, forma o vermelho das carnes; é por meio dela que se forma a crosta dos ASSADOS; enfim, é dela que emana o aroma da veação e da CAÇA. É extraída sobretudo dos animais adultos de carne escura, a chamada "carne feita" É praticamente inexistente no CORDEIRO, no LEITÃO, nas GALINHAS e até mesmo na carne branca das AVES DE TERREIRO maiores. Foi a presença da osmazoma, diz ERILLAT-SAVARIN, que levou ao ostracismo diversos COZINHEIROS que teimavam em isolar o caldo, foi ela que instaurou a CROÛTE AU POT como confortativo no banho e que fez o cônego Chevrier inventar as PANELAS com fechadura. Cônego a quem nunca serviam ESPINAFRE às sextasfeiras a não ser que houvesse sido cozido no domingo e requentado todos os dias com uma nova adição de MANTEIGA fresca. Enfim, foi para preservar essa substância, embora ainda desconhecida, que se introduziu a máxima segundo a qual "para se fazer um bom caldo, basta a panela sorrir".

A albumina está na carne e no SANGUE, assemelha-se a clara de ovo, coagula a uma temperatura abaixo de 40 graus e é o que eliminamos do POT-AU-FEU sob o nome de espuma.

A gordura é um óleo insolúvel na água, forma-se nos interstícios do tecido celular e se aglomera algumas vezes em bloco em animais predispostos, como leitões, aves de terreiro, HORTULANAS e PAPA-FIGOS; se, de um pot-au-feu,

quisermos retirar apenas o caldo, podemos simplesmente picá-la, manipulá-la na água fria e esquentá-la lentamente até a ebulição. Assim despojariamos a carne de todos os seus princípios solúveis e obteríamos em menos de meia hora um autêntico consomê. É o que recomendamos a fazer as pessoas que desejem oferecer um caldo a convidados inesperados.

É um erro achar que as aves acrescentam, a menos que sejam velhas ou gordas demais, algo à osmozoma do caldo. O POMBO velho, a PERDIZ e os COELHOS pré-assados, o corvo, em novembro e dezembro, conferem grande sapor e aroma ao caldo. Em geral a carne desses animais contém todo seu sangue, o que faz com que este imprima mais paladar e aroma ao caldo de que faz parte.

Ouçamos agora Brillat-Savarin:

Para se obter um bom caldo, é preciso que a água es quente lentamente, a fim de que a albumina não coagule em seu interior antes de ser extraída, e também que a ebulição mal seja percebida, a fim de que as diversas partes sucessivamente diluídas possam unir-se intimamente e sem problemas. Ao caldo acrescentam-se legumes e RAÍZES, para realçar seu sabor, ou PÃO ou MASSAS, para torná-lo mais nutritivo.

A carne cozida é uma alimentação saudável, ligeira, suculenta e unânime. Deleita o estômago, dispondo-o a receber e a digerir. As pessoas propensas à obesidade deviam largar os pães e as massas e só tomar caldo.

Em geral concorda-se que não se toma melhor caldo que na França. Minhas viagens só fizeram confirmar esta verdade. Esse resultado não surpreende em absoluto, pois o caldo é a base da dieta nacional francesa, e a experiência dos séculos levou-o à sua perfeição.

A carne cozida, por sua vez, é um ALIMENTO saudável, que aplaca prontamente a fome, é muito digestível e só não restaura o suficiente porque a carne perdeu parte dos sucos animalizáveis na ebulição. É tido como regra geral, em administração, que o BOI cozido perde a metade do seu peso.

Compreendemos sob quatro categorias as pessoas que tomam caldo: os rotineiros, que o tomam porque seus pais o faziam e, seguindo essa prática com implícita submissão, também esperam ser imitados pelos filhos; os impacientes, que tendo horror à inatividade à mesa, contraíram o hábito de se lançar imediatamente sobre a primeira coisa que se apresente; os displicentes, que, não tendo recebido do céu o fogo sagrado, vêem as refeições como resultado de um trabalho indispensável e colocam no mesmo nível tudo que pode alimentá-los, sentindo-se à mesa como a OSTRAS na praia; os devoradores, que, dotados de um APETITE cuja extensão buscam dissimular, correm para lançar no estômago uma primeira vítima que debele o fogo gástrico que os devora e sirva como base para as diversas remessas que eles

pretendem encaminhar para a mesma destinação.

Os professores nunca tomam caldo, por respeito aos princípios e porque proclamaram de cátedra esta verdade incontestável: "O caldo é a carne menos seu suco."

1' Caldo à minuta. Às vezes, no campo, precisamos preparar um caldo de última hora. Eis a receita para fazer um excelente, em 1/2 hora. Corte 600g de carne em 3 pedaços, junte 1 cenoura média, 1 cebola, aipo e cravo e misture tudo à carne; cubra com água com sal, ferva por 30 minutos, retire a espuma e passe o caldo por uma peneira. Com esse caldo você pode fazer uma sopa de arroz das mais saborosas.



Desenho de Bertall, séc.XIX.

01 Caldo de galo. Para fazer um caldo de galo, pegue um galo jovem, cozinhe-o lentamente com a metade de uma galinha, 2 cebolas espetadas com 2 cravos, e deixe no fogo por 8 a 10 horas, até que a carne comece a soltar dos ossos. Termine de separar a carne dos ossos, coloque em um alguidar, extraia todo o suco, passe na peneira e tome um copo a cada hora. Este caldo é restaurador, mas tem o defeito de esquentar o sangue. Tudo isso, como percebe o leitor, é antes cozinha de farmácia que de cozinheiro.

5P Caldo peitoral. Pegue uma galinha, limpe-a, coloque dentro dela 31g de sementes de melão e de abóbora, 15g de cevada limpa, a mesma quantidade de arroz e de açúcar, leve a ferver em 2 litros d'água, prolongue o cozimento até que esses 2 litros estejam reduzidos a 1, passe tudo na peneira. Esse caldo produzirá efeitos excelentes sobre todos aqueles acometidos por mazelas no

estômago e por tuberculose.

5P Consomê. Esse tipo de caldo exige muita carne e, mal esfrie, que seja reduzido a gelatina. Ordinariamente, os consomês são feitos com a sobra da caça e de outras boas carnes preparadas para uma grande refeição; disponha essas sobras em um pot-au-feu e cubra com um caldo comum; retire a espuma e acrescente cenouras, cebolas, alguns cravos; cozinhe o caldo e passe na peneira, sem colocar sal.

150 Pot-au-feu. Afinal, vamos aprofundar a questão e conhecer os mistérios de um bom caldo seguido de uma sopa de repolho? O coxão-mole é um excelente pedaço, com equilíbrio entre as partes gordas e magras. Escolha a carne mais fresca e menos sangrada possível; escolha-a bem espessa (fina, ela será esgotada pelo cozimento); não a lave, você a despojará de uma parte de seus sucos; amarre-a depois de ter separado os ossos, para que não se deforme, e a ponha na panela com 900ml de água para cada 1/2 kg de carne.

Nós o aconselhamos a separar os ossos não para exilá-los do pot-au-feu, muito pelo contrário, reservamos lugar à parte para eles; apenas os quebramos com um martetele (visto que, quanto menores os pedaços, mais gelatina rendem) e os colocamos em um saco de crina com todas as sobras de galinha, coelho, perdizes e pombos assados que podem ser encontrados na despensa, sobras do jantar da véspera.

Agora pode levar sua panela ao fogo, você sabe que mais vale uma panela de barro que uma de ferro; aqueça-a lentamente, caso contrário o calor elevado coagularia o interior da albumina, o que impediria a osmazoma de se dissolver e lhe daria um caldo sem sapor. Bem escumada e quando começa a ferver, eu tomo o continente pelo conteúdo e acrescento sal; de acordo com o conteúdo, 3 ou 4 cenouras, 3 ou 4 nabos redondos, 2 nabos brancos compridos, 1 buquê de aipo e alhosporós; enfim, 3 cebolas, 1 delas espetada com 1 dente de alho, as outras 2 com 1 cravo.

Se quiser acrescentar, seja por capricho, seja por hábito, um pedaço de carneiro ou de vitela aos ingredientes que dissemos, não se esqueça de assar ou grelhar previamente; já dissemos por quê.

Sete horas de ebulição lenta e contínua são necessárias ao caldo para adquirir todas as suas qualidades; nossas concierges têm para esse período um termo dos mais expressivos; elas dizem: "fazer o pot-au-feu sorrir". Você não encontrará essa expressão em nenhum dicionário, mas, se algum dia eu fizer parte dos Quarenta, encarrego-me de introduzi-la no "Dicionário da Academia".

E agora, chegamos à sopa de repolho.

Quando o pot-au-feu, preparado e conduzido nas condições que acabamos de expor, chega à sua sexta hora de cozimento, forre uma caçarola com 500g ou

750g de presunto defumado, corte 1 repolho em quatro para extrair o miolo e os animais que ali poderiam ter se introduzido e cuja carne não é necessária à confecção do caldo, amarre-o convenientemente para que as folhas não se soltem e coloque-o delicadamente em sua caçarola forrada e acolchoada de presunto; em seguida encha a caçarola até cobrir o repolho desse caldo que sorriu 6 ou 7 horas e, como não há mais nenhuma carne em contato com ele a não ser o presunto, leve ao fogo alto. Depois de 10 minutos, a caçarola secou, o repolho bebeu tudo e está um terço maior que antes.

Encha de novo a caçarola, que, dessa vez, reduziu à metade, depois uma terceira vez ainda e, após 2 horas de cozimento, sirva o repolho à parte sobre o presunto e, na sopeira, o caldo no qual cozinham o repolho e o presunto misturados ao caldo primitivo.

--> CALDO-CURTO



caldo-curto [court-bouillon]. Espécie de CALDO MAGRO destinado a ligar certos MOLHOS de PEIXE.

Caldo-curto. Leve tudo junto ao fogo: peixe, vinho branco, vinho tinto, manteiga, especiarias, louro e fines herbes; sirva o peixe, quando estiver cozido, sobre um guardanapo, acompanhado de um molho ao azeite e vinagre. Os caldos ditos "au

bleu" consistem em aproveitar o vinho tinto fervente no qual o peixe foi mergulhado, que ganha uma bela coloração azulada.

TRUTA

camarão [Penaeus]. Todo mundo conhece esse pequeno crustáceo, visto em todas as mesas pródigas, parecendo ali estar antes como ornamento que pela utilidade - já que de fato sobrevive apenas duas horas fora de seu elemento, precisando ir para a PANELA ainda vivo.

Nada mais bonito que observar camarões nadando em um aquário: o animal é transparente como o cristal no qual está aprisionado; vê-se todo seu organismo interno e até os batimentos de seu coração; vivo, sua carne parece viscosa; cozido, é compacta e da mais bela alvura.

Os camarões das costas da Mancha são renomados, sobretudo os do Havre, conhecidos como "bouquet". Convidamos os turistas de passagem pelo Havre ou por Étretat a irem comer os camarões da bela Ernestine em Saint-Jourt, Ernestine, moça bem-comportada de 28 anos, dona de um hotel e famosa em todo o litoral. Ali come-se um incomparável bouquet pescado em um raio de 50 quilômetros; é também ponto de encontro de gastrônomos do Havre e de pintores e poetas de Paris, que sempre deixam desenhos e versos enaltecendo em seu álbum.

Em geral são mulheres que pescam os camarões, lançando uma rede que alcança o fundo do mar e recolhe tudo que encontra.

Preparado logo depois de pescado, o camarão deve ser simplesmente jogado vivo em uma panela cheia de água do mar em ebulição, à qual se acrescenta um fio de VINAGRE. Transportado para Paris, é mergulhado vivo em um caldeirão de água doce com um quilo de sal para quatro de camarão, fervido durante cinco minutos e retirado. É então passado na água fria (e não salgada), o que lhe imprime, para o olhar, o mesmo valor que conserva para o sabor. Além de servido como PITU, o camarão também pode ser matéria-prima de uma soPA.

ISIP Sopa de camarão. Pegue 6 bonitos tomates, 6 cebolas, faça um purê, metade tomate, metade cebola, cozinhe os camarões no vinho branco com sal, pimenta, um pouco de pimenta-de-caiena. Separe as caudas dos camarões em um prato à parte, em torno de 100. Reserve os corpos e leve-os ao fogo com os temperos dos camarões, soque-os, ferva-os e passe-os na peneira. Faça 3 partes iguais de um excelente caldo a partir dos camarões, dos tomates e das cebolas; junte tudo e ferva por 3 ou 4 vezes para ligar bem as 3 substâncias, prove e, se a mistura estiver bem feita e não deixar nada a desejar, ponha as caudas de camarão nela e sirva fervilhando.

canabrás [Heracleum sphondylium]. ERVA vivaz da família das umbelíferas, cresce nos prados da Europa, sobretudo no norte. É empregada para fazer uma

espécie de CERVEJA, muito forte e embriagante, chamada raffle, obtida por fermentação. Os russos, poloneses e lituanos bebem, parece, grandes quantidades dessa bebida, que provoca melancolia. A embriaguez produzida por ela dura às vezes 24 horas.

canela [*Cinnamomum zeylanicum*]. A árvore que produz a canela é muito comum no Ceilão, de onde parece ser originária. É a segunda casca de uma pequena árvore chamada caneleira; seu tronco é bem alto e as folhas mostram analogia com a do LOUREIRO, pontiagudas e com o mesmo sabor na casca. A canela-doceilão é a mais estimada, sendo denominada kerandu nesse país. A canela-de-tonquim seria objeto de comércio considerável para uma nação mais inteligente; as florestas estão cheias, mas é cultivada apenas nas propriedades do rei e nos templos.

cangulo [*Balistes carolinensis*]. O caper, de Plínio, é um PEIXE cartilaginoso de cores vivas e brilhantes; faz, quando capturado, um barulho semelhante ao grunhido do PORCO. Sua carne é deliciosa e custava uma exorbitância em Atenas.



canguru [Macropodidae]. Os cangurus são originários da Nova Zelândia e das ilhas vizinhas; essencialmente frugívoros no estado selvagem, tornam-se, quando domesticados, muito fáceis de alimentar, comem tudo que lhe dão e chegam a beber, dizem, VINHO C CONHAQUE.

Entre os mamíferos, o canguru é, incontestavelmente, um dos animais que poderiam ser mais proveitosamente multiplicados na Europa, seja no estado de liberdade, seja no estado doméstico. Com efeito, sua adaptação, como diversos experimentos já comprovaram, não exige praticamente cuidados, sobretudo as grandes espécies que vivem nas regiões meridionais da Nova Zelândia e da ilha de Van Diemen. Em bora geralmente temperado, o clima desses lugares não raro é muito frio, o que nos faz afirmar que o pêlo abundante e quente de que o canguru se reveste lhe permitiria suportar, sem sofrer muito, os invernos mais rigorosos da França.

A carne do canguru é excelente, sobretudo quando este cresceu no estado selvagem; o rápido crescimento desses animais, aliado a seu tamanho elevado, produz em pouco tempo uma quantidade considerável de carne. Além disso, sua conformação singular, com o volume dos membros posteriores bem mais considerável que o dos anteriores, é eminentemente favorável à produção de carne de boa qualidade, bem melhor que a do BOI e do CARNEIRO na medida

em que mais macia que a do primeiro e mais abundante e nutritiva que a do segundo.

As partes mais estimadas no canguru, como em todos os outros mamíferos, são os filés, nele mais volumosos e robustos que em qualquer outra espécie de CAÇA, em que o desenvolvimento do músculo psoas não ultrapassa a região lombar, ao passo que no canguru se prolonga até a metade da região dorsal da coluna vertebral, o que expande sobremodo essa parte tão estimada pelos adeptos.

É um animal tímido, cortês e nem um pouco destrutivo, como vários autores sugerem, podendo, sob esse aspecto, ser comparado à LEBRE. É fácilimo de ser alimentado, e no Retiro de Madri, onde se criam alguns animais, são alimentados no inverno com CEVADA, AVEIA e feno seco, pastando capim nas estações em que este viceja, mesma alimentação das cabras leiteiras. Vive entre dez e 12 anos. No último período de sua existência, com muita freqüência, fica cego devido à catarata; então, esses infelizes, incapazes de enxergar por onde pulam, às vezes se precipitam e se arrebentam contra as cercas de seu cativeiro.

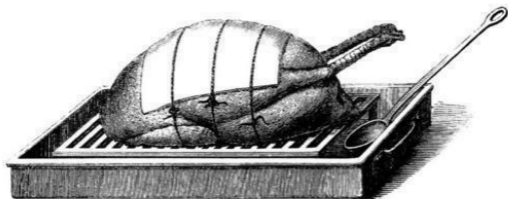
Com a cauda do canguru, muito musculosa e muito forte, prepara-se uma SOPA superior a muitas outras pelo sabor e consistência. A carne do canguru é preparada como a da lebre de COUTADA, com a qual se parece muito, mas é mais aromática, o que provavelmente se deve às plantas que consome, quase todas odoríferas.

ISIP Filés de canguru salteados. Retire os 2 filés de um canguru, limpe-os, tempere-os e arrume-os em uma panela de fundo reto com manteiga derretida. Prepare um extrato com

os ossos e sobras do animal, passe-o na peneira, desengordure-o, despeje-o na panela com 8 colheres de vinagre; acrescente 1 buquê garni, reduza a um demi-glace para obter um molho leve, cozinhe-o durante alguns minutos em fogo alto, junte 2 colheres de sopa de geléia de groselha e um pedaço de casca de limão, acrescente, 10 minutos depois, um punhado de passas-de-corinto [brancas] amolecidas em água quente e deixe cozinhar tudo junto por 1 hora; na hora de servir escale os filés, escorra-os, arrume-os na travessa e cubra com o molho.

CãO --3 CACHORRO

capão. Já dissemos em outro lugar que foram os habitantes da ilha de Cós que ensinaram aos romanos a arte de engordar as AVES DE TERREIRO. A fim de deter sua proliferação nos recantos fechados e escuros de Roma, o cônsul Caio Fânio decretou uma lei que proibia criar GALINHAS nas ruas. Que fizeram então os romanos para driblar a lei? Aprenderam a castrar GALOS, que passaram a criar como galinhas. Assim, devemos a introdução dos capões nas mesas modernas à proibição romana de comer FRANGOS.



hP Capão à indiana. Depois de ter preparado o capão com as patas para dentro, amarre-o; encha uma panela com um bom consome, superponha fatias de bacon e ponha o capão para cozinhar; junte 250g de arroz bem lavado quando constatar que o capão está a $\frac{1}{4}$ de seu cozimento; retire-o em seguida, antes que o arroz se desmanche; escorra o capão, arrume-o na travessa e coloque o arroz em volta, temperado com açafraão e pimenta.

Capão ao curry [receita de Verdier, Maison d'Or]. Corte 1 ou vários capões em pedaços, ponha-os de molho por uns 20 minutos, seque-os bem com um pano, tempere-os, pique bem fino algumas cebolas, besunte o fundo de uma panela com manteiga; deite ali os capões com as patas para dentro, acrescente 1 buquê garni, faça-os suar por 15 minutos até a redução completa da umidade, não deixando que fiquem muito corados; acrescente em seguida as cebolas picadas, em fogo brando, para que não ganhem muita cor, retire o excesso de gordura, junte algumas colheres de molho suprême ou velouté de galinha; na falta desses molhos, faça um como se segue: quando o capão e as cebolas estiverem sendo refogados, adicione um pouco de farinha e um bom caldo, sem deixar o molho adquirir demasiada consistência. Deixe cozinhar tudo por 20 minutos ou mais, dependendo da maciez do capão; quando o cozimento estiver no ponto, dissolva em uma tigela 2 ou 3 colheres de curry à indiana, seja com um consomê frio, seja com água, despeje essa mistura no seu fricassê e deixe cozinhar mais um pouco para que impregne bem em todas as partes do capão. Retire os pedaços da panela, passe o molho por um pano fino, faça-o reduzir à consistência de um bom molho alemão, acrescente um pedaço de manteiga para corrigir a aspereza e, se estiver a gosto, misture tudo, e arrume em uma travessa grande.

Enquanto estiver preparando o capão, cozinhe 500g de arroz Carolina na água e sal, muita água; deixe-o ferver continuamente entre 12 a 15 minutos, escorra-o, misture, no fundo de uma travessa, 1 pedaço de manteiga ao arroz e leve à estufa ou ao forno para secar e inchar. Depois desses procedimentos, o arroz deve ficar bem solto, grão por grão, e você o servirá com o capão ao curry em outra travessa; pode passar o arroz na manteiga noisette, se for de seu agrado.

-> GALANTINA

capilotade [fr.; do esp. capirotada]. Espécie de RAGU feito com aparas de aves, CAÇA etc.

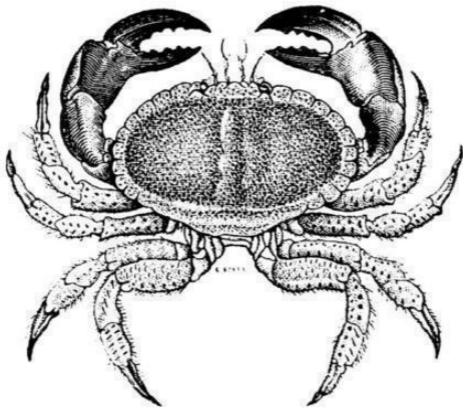
l& Capilotade. Ponha um pedaço de manteiga com as carnes em uma panela, sal, pimenta, casca de laranja, cebolinha-verde picadinha, alguns croûtons com salsa e alcaparras; cubra com um caldo, cozinhe até que o molho esteja bem reduzido, acrescente algumas gotas de vinagre ou agraço e farinha de rosca. Quando a capilotade for preparada com carnes escuras, não é mau acrescentar metade caldo, metade vinho e um pouco de azeite.

capuchinha [Tropaeolum majus]. As sementes verdes são curtidas no VINAGRE e conservam o mesmo sabor que suas flores, as quais, desabrochadas, servem para guarnecer SALADAS.

caramelo. Açúcar queimado: pegue açúcar refinado ou mascavo, esquite a seco, mexa, retire-o escurecido e dilua com ÁGUA.

..r* CALDA

caranguejo. Há várias espécies de caranguejo, mas apenas o grande caranguejo da Bretanha e o crapelet, da Mancha, são dignos de figurar à mesa, a despeito de sua carne sempre de difícil DIGESTÃO. Seus ovos são saborosos e os negros se alimentam deles. Os caribenhos vivem praticamente de caranguejos.



1511 Caranguejo refogado. Cozinhe-os na água e sal, como as lagostas e camarões, com manteiga fresca, salsa e 1 molho de alho-poró. Deixe-os resfriar em seu caldo, retire adequadamente suas carnes brancas, bem como o creme dos ovos, que você irá misturar com as carnes limpas acrescentando agrião, mastruço, pimenta grossa, um pouco de azeite virgem e um pouco de agraço. Enfeite a travessa com suas duas pinças e sirva como elegante assado, sobretudo na Quaresma.

cardo [Carduus]. Há duas espécies de cardo: o cardo da Espanha, muito espinhoso e o mais estimado em virtude de seus flancos mais espessos e carnudos; e o cardo ordinário, pouco comum e que se aproxima muito da ALCACHOFRA.

ACHARD





Frontispício da terceira edição do *Pâtissier royale parisien* (1841), de Carême.

Carême, Marie-Antoine [1784-1833]. Eis um nome que não estava destinado à celebridade gastronômica que viria a alcançar. Desde a morte de Carême, ocorrida em 12 de janeiro de 1833, muitos príncipes perderam seus principados, muitos reis desceram do trono. Carême, rei da COZINHA pelo gênio, permaneceu de pé, e nenhuma glória rival veio obscurecer a sua. Como todos os fundadores de impérios, como Teseu e Rômulo, Carême foi uma espécie de criança abandonada. Nasceu em Paris, em 7 de junho de 1784, em um canteiro-de-obras da rue du Bac, onde seu pai trabalhava. Este, já com 15 filhos nas costas e sem condições de alimentá-los, levou uma noite o pequeno Marie-Antoine, então com 11 anos, para jantar nas portas da cidade. Em seguida, largou-o ali e lhe disse: "Vai, meu menino, há boas profissões neste mundo, deixa-nos minguar, a miséria é nosso quinhão, vamos morrer assim. Estamos na época das belas fortunas, basta inteligência para fazer uma, e tal não te falta. Vai, meu menino, talvez esta noite ou amanhã alguma boa Casa te abra

as portas. Vai com o que o bom Deus te deu e o que lhe acrescento" E o excelente homem acrescentou sua bênção. A partir dessa noite, Marie-Antoine não veria mais nem o pai nem a mãe, que morreram jovens, nem os irmãos e irmãs, que se dispersaram no mundo.

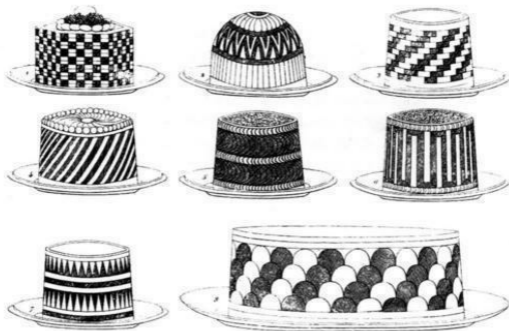
E a noite chegou. A criança viu uma janela que brilhava, foi até lá e bateu. Era a copa de um restaurante de segunda de cujo dono a história não conservou o nome. Acolhido pelo estabelecimento, no dia seguinte já estava a seu serviço.

Aos 16 anos, abandonou esse bar mal-afamado para trabalhar como auxiliar de um suposto restaurateur; progrediu rapidamente, com o adolescente já anunciando o gênio. Foi então admitido no Bailly, PÂTISSIER de renome da rue Vivienne, o rei das tortas de CREME e fornecedor da casa do príncipe de Talleyrand. A partir desse momento, viu seu futuro claro e descobriu sua vocação.

Aos 17 anos, diz Marie-Antoine em suas Memórias, eu era primeiro-doceiro da casa do sr. Bailly. Patrão bondoso e interessado por mim, permitia que eu me ausentasse para ir desenhar no Gabinete das Estampas. Confiou-me a direção de várias piéces montées, destinadas à mesa do primeiro-cônsul. No serviço do sr. Bailly eu usava meus desenhos e minhas noites, e suas bondades pagavam amplamente meus labores. Na casa dele virei inventor. Florescia então na pâtisserie o ilustre Avice. Sua obra me entusiasmou, o conhecimento de seus procedimentos me estimulou; fiz tudo para segui-lo sem imitá-lo, e, capaz de executar todas as partes do processo, confeccionei sozinho extraordinaires únicas. Mas para chegar lá, jovens, quantas noites insones! Eu só podia trabalhar em meus desenhos e meus cálculos depois das nove ou dez horas, e trabalhava três quartos da noite.

Com lágrimas nos olhos deixei o meu querido sr. Bailly e entrei na casa do sucessor do sr. Gendron. Disse-lhe minhas condições e ele permitiu que,

quando fosse chamado para um extra, eu tivesse a alternativa de indicar um substituto. Poucos meses depois abandonei as grandes casas pâtisseries para me dedicar aos meus grandiosos e exclusivos jantares. Já fora o suficiente, eu crescia cada vez mais e ganhava muito dinheiro. Os invejosos me invejavam, pobre filho do trabalho, e desde então me vejo às voltas com ataques de vários pâtisseries medíocres que terão de trabalhar muito para chegarem aonde estou.



A arte de Carême.

Em meio às prodigalidades do Diretório, Carême preparou o luxo delicado e a sofisticada sensualidade do Império. A mesa do príncipe de Talleyrand era servida, diz ele, com tino e grandeza, dando o exemplo e induzindo as pessoas respeitáveis aos bons princípios. Essa casa era dirigida, culinariamente falando, pelo Sr. Bouchée ou Bouchesec, que deixara o serviço de Condé, citado por sua suculência e boa mesa. Assim, a COZINHA de Talleyrand não passava da extensão da cozinha da casa de Condé. Bouchée começara na casa da princesa de Lamballe, e, durante muito tempo, foi quem escolheu os COZINHEIROS das grandes casas do estrangeiro. Carême dedicou-lhe seu Pâtissier royal. Foi lá também que conheceu Laguipière, cozinheiro do imperador, que morreu na retirada de Moscou, não tendo suportado a transição dos 35 graus de calor de sua cozinha para os 36 de frio da planície do Moscova. Até então Carême apenas imitara sua arte; a partir daí aprendeu a improvisar. Mas a prática não lhe bastava mais, queria aprofundar a teoria, copiar desenhos, ler, analisar livros de ciência, fazer cursos afins à profissão. Chegou a escrever e ilustrar uma História da mesa romana, cuja cópia e desenhos infelizmente se perderam. Carême era um poeta,

punha sua arte na altura de todas as outras e tinha razão, pois, no ponto a que chegara, não havia mais para onde subir: "Estive a examinar, diz ele, de trás do meu forno, as cozinhas da Índia, da China, do Egito, da Grécia, da Turquia, da Itália, da Alemanha e da Suíça, eu sentia a ignóbil fabricação da rotina virar pé nas minhas mãos."

Carême crescera com o Império, percebemos sua dor ao vê-lo ruir, tendo sido obrigado a executar, na planície das Virtudes, o gigantesco banquete real de 1814. No ano seguinte, o príncipe regente convidou-o

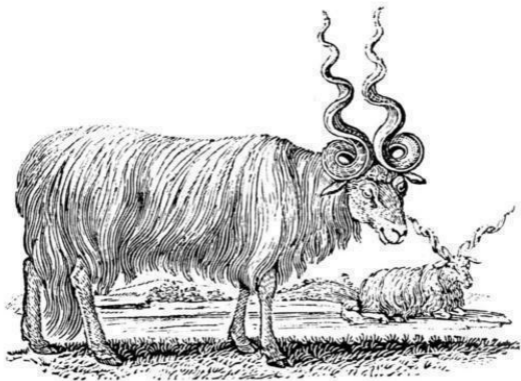
para ser chef de cuisine em Brighton. Ficou com o regente da Inglaterra por dois anos, e todas as manhãs montava o cardápio aos olhos de sua alteza, gourmand enfasiado. Era nessas conversas que lhe dava aulas de gastronomia higiênica, que, se publicadas, seriam um dos livros clássicos da cozinha. Entediado com o céu cinzento da Inglaterra, voltou a Paris, mas o príncipe regente, agora rei, convocou-o em 1821.

Carême foi então para São Petersburgo a fim de ser um dos chefs do imperador Alexandre, retornando depois a Viena a fim de preparar alguns grandes jantares para o imperador da Áustria. Contratado por Lord Stuart, embaixador da Inglaterra, acompanhou-o até Londres, mas deixou-o para retornar a Paris a fim de escrever e publicar. Os congressos, que se multiplicavam, e os soberanos, todos no seu encaixo, não permitiam que se dedicasse à teoria. Carême tornou-se o homem indispensável das reuniões políticas. Porém, as grandes obras abreviam a existência. "O carvão mata a gente, dizia ele, mas o que importa, menos anos, mais glória." Faleceu, vítima do seu gênio, em 12 de janeiro de 1833, antes de haver completado 50 anos, deixando discípulos à altura, entre outros o excelente VUILLEMOT.

~ BRILLAT-SAVARIN; GRIMOD DE LA REYNIÈRE



"Eremitério suco", desenho de Carême.



carneiro [Ovies]. Nas montanhas da Grécia e nas ilhas de Chipre, Sardenha e Córsega vive uma raça de carneiros, incrivelmente rara devido ao chumbo dos CAÇADORES, que é apontada como a raça primitiva da espécie atual. Tem o tamanho do VEADO e uma imensa galhada. Os espécimes do cabo da Boa Esperança, do mar Cáspio e de Astracã têm o rabo tão grosso que chega a pesar dez quilos; alguns puxam atrás de si um carrinho no qual o apóiam - a fim de não arrastar a lã pelo chão e estragá-la.

É a don Pedro, rei de Castela, que a Espanha deve a introdução dos carneiros-berberes em seu território, carneiros que fizeram a reputação das lãs de Castela. Os lucros gerados por esses preciosos animais estimularam os nobres espanhóis a criarem rebanhos, a exemplo de seu rei. Os dias de tosa eram celebrados com festas. Os carneiros, que rendiam à Espanha 30 milhões de renda, eram chamados de "jóias da coroa": um CARNEIRO-REPRODUTOR de primeira linha não tinha preço, chegando às vezes a custar 500 piastras.

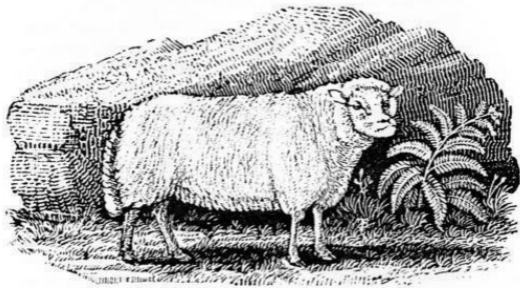
No século XV, Eduardo IV, rei da Inglaterra, obteve, por prodigalidade do rei da Espanha, três mil animais dessa bela raça. Embora a mudança de clima tenha deixado sua lã mais longa e mais grossa, o cuidado extremo que os ingleses dedicam a seus rebanhos e o amplo extermínio dos lobos permitiram-lhes criá-los constantemente ao ar livre - o que tornou as lãs inglesas as mais cobiçadas. É para lembrar incessantemente a importância desse comércio para a nação que,

na Câmara dos Lordes, uma almofada de lã servia antigamente, e acho que ainda serve nos dias de hoje, de assento para seu presidente.

Foi também a Espanha que forneceu à França a espécie denominada "merino", que se propagou cada vez mais em nosso país, concorrendo com a grande espécie conhecida como "carneiroflandrin".

Moorcoft diz ter encontrado, em 1822, ao penetrar na Tartária pelas possessões inglesas da Índia, uma espécie de carneiro a ser invejada pela Europa. Animal doméstico como o CACHORRO, vive no quintal ou sob o teto de seu dono, alimenta-se de tudo, engordando com os restos da COZINHA e comendo até os ossos o que lhe dão. É pequeno, mas suas particularidades, a bondade de sua carne, o refinamento e o peso de seu toirão o colocam no nível das raças superiores. Equivale a dois CORDEIROS e fornece o mesmo número de tosas, que rendem um quilo e meio de lã.

Na França, os carneiros cuja carne é mais estimada são os das Ardennes, Langres e Lã Crau, além do présalé; jovem, o carneiro chama-se cordeiro; sua carne é muito macia, mas menos suculenta; mais tarde, caso não seja castrado, sua carne é menos estimada que a da ovelha.



O carneiro é um grande recurso em todos os países, mas particularmente naqueles onde não encontramos albergues nem cozinhas; quero falar da Espanha, das margens do Nilo e da Arábia. Quando vamos atravessar grandes extensões de deserto, a praxe é discutir previamente com os quatro ou seis árabes, e isso influencia no preço, o problema da alimentação, isto é, se somos nós que vamos alimentá-los ou eles se alimentarão por conta própria. No primeiro caso, estão sempre com fome e é impossível saciá-los; no segundo, comem uma TÂMARA

à guisa de DESJEJUM, jantam duas, apertam um buraco do cinto a cada refeição, e está tudo dito.

Em 1833, saí de Túnis para visitar um anfiteatro romano em pleno deserto. Negociei com os árabes para que me guiassem até Djem-Djem, nome dessas ruínas. A combinação ficou assim: eles me forneceriam a montaria, isto é, um camelo, e se alimentariam independentemente de mim. Eu levava em uma espécie de maleta de metal um naco de carne assada, tâmaras, VINHO, ÁGUA e CONHAQUE. Ao chegarmos ao primeiro local de pernoite, instalamo-nos para JANTAR e, para meu grande espanto, vi meus árabes comerem apenas algumas tâmaras e uma banana. Constrangido por me deliciar com refeição tão suntuosa em relação à deles, que tinham tão pouco para comer, dei-lhes três quartos do meu Pão, toda a minha carne assada, a metade da minha FRUTA, ficando apenas com meu vinho e minha água. Anunciei então que iríamos almoçar todos juntos um carneiro no dia seguinte e que eles deveriam arranjar um, o que me parecia coisa fácil, pois bandos de cinco ou seis pastavam em todos os lugares em que havia capim.

Estariamos errados se pensássemos que o deserto começa na beira do mar; é apenas 70 ou 80 quilômetros mais além que encontramos a solidão, a fome e a sede.

No dia seguinte, fui despertado pelo balido de um carneiro; um dos meus homens destacara-se do acampamento à noite e, mediante cinco francos, fizera a aquisição de um belo cordeiro com aproximadamente 25 quilos. Duas horas depois estávamos em Djem-Djem, onde combináramos almoçar.

Eu já ouvira falar muito da maneira de se assar um carneiro no deserto, portanto não quis perder nada daqueles preparativos. Como só deveria ir ao fogo duas horas mais tarde e bastavam duas horas para visitar o anfiteatro, assisti a todos os detalhes da operação.

Os árabes começaram por degolar o cordeiro seguindo todos os preceitos religiosos recomendados pelo Corão, depois abriram a barriga e jogaram fora os intestinos, conservando coração, fígado e pulmão. Foram então até a bolsa de provisões e o rechearam com tâmaras, FIGOS, passas secas, MEL, sal e PIMENTA-DO-REINO; em seguida, a barriga foi costurada com grande cuidado. Enquanto isso, os dois árabes que não se ocupavam com o cordeiro cavavam com seus sabres um fosso de 60 centímetros de profundidade e o enchiam com lenha seca, à qual atearam fogo após haverem disposto outro feixe junto ao que

se consumia na brasa. Em seguida deitaram sobre esse leito incandescente o carneiro com a pele, cobrindo-o com o feixe de lenha que haviam preparado previamente e que logo estava em chamas. Queimado este feixe, o carneiro viu-se enterrado como uma CASTANHA no borralho e os árabes cobriram-no com

parte da terra retirada do fosso onde ele agora cozinhava. Disseram-me então que podia visitar o anfiteatro com tranquilidade e que, em uma hora e meia, o carneiro estaria pronto. Voltei após essa hora e meia, pois estava morrendo de fome e, sobretudo, de vontade de provar da culinária dos meus guias, os quais mostraram-se tão esfomeados quanto eu, uma vez que, mal me avistaram junto com o árabe que falava um pouco de italiano e que eu levava comigo, puseram-se a remexer aquele fogo subterrâneo para retirar o carneiro.

Estava ASSADO como uma BATATA cuja casca foi queimada; raspado com um punhal, sua pele assumiu a bela cor dourada de um assado cujo COZIMENTO está no ponto. A lã incinerada desaparecera completamente e adivinhava-se por trás daquela pele, de cujas gretas não escapara gordura, uma carne suculenta e plena de sápidéz. Não sabia como destrinchar o carneiro, e fiz sinal ao chefe de nossa escolta que o atacasse primeiro.

Este não se fez de rogado: juntou polegar e indicador, e, qual um abutre planejando a bicada, projetou a mão, beliscou e arrancou uma tira de carne; os outros fizeram imediatamente o mesmo e, ao perceber que, se não me apressasse, o cordeiro não existiria mais quando eu requisitasse meu quinhão, dei mostras de que desejava que me cedessem a vez.

Arranquei então uma paleta com meu punhal, e, sem inveja daquela carnificina manual, guardei minha cota em um dos pratos do meu estojo para, como criança em penitência, fazer minha refeição à parte. Meu árabe cumprira com a palavra e devolvera meu cantil cheio de água fresca.





Devo dizer que comi carneiro em algumas das cozinhas mais prestigiosas da Europa, mas nunca carne tão saborosa quanto a do meu carneiro assado no borralho, que recomendo a todos os viajantes no Oriente.

I Carneiro com nabos [Haricot de mouton]. Ignora-se a época a que remonta esse ragu plebeu cujos dois elementos deveriam ser pedaços de peito de carneiro e feijões ["haricots"] vermelhos, o que nos é atestado por uma comédia de Jodelle e por uma passagem de Cyrano de Bergerac; desde então um dos dois ingredientes foi destronado pelos nabos, ou seja, estes amotinaram-se e os feijões vermelhos foram derrubados. Em todo caso, eis como hoje se confecciona este prato revolucionário, segundo receita da condessa Dash: corte o carneiro em pedaços, doure-os na manteiga com pouquíssima farinha; em outra panela refogue nabos, batatas e cebolas; cubraos completamente com um caldo e cozinhe em fogo baixo; acrescente mais ou menos alho, de acordo com o seu gosto.

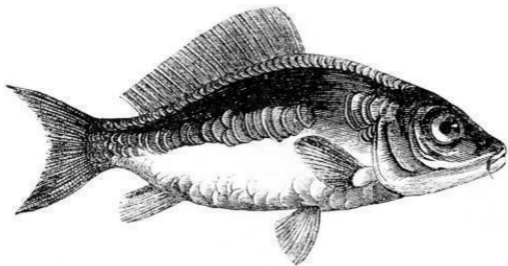
I Costeletas de carneiro à la Soubise. Corte as costeletas um pouco grossas, apare-as, achate-as ligeiramente, lardeieas com toucinho e presunto, a mesma quantidade de um e de outro, forre o fundo de uma caçarola com as aparas das costeletas, acrescente 3 ou 4 cebolas, 2 cenouras, 1 buquê de salsa e cebolinha, arrume as costeletas em cima, molhe-as generosamente com consomê, cubra-as com fatias de bacon e um papel untado de manteiga, comece a cozinhá-las, cubra a caçarola, coloque-a sobre a grelha "feu dessus et dessous" [ao fogo com brasas sobre a tampa], escorra-as quando estiverem cozidas, deixe-as esfriar, apare-as novamente igualando a superfície das carnes e suprimindo o que ultrapassa as fatias de bacon, passe o fundo do cozimento na peneira de seda e deixe-o reduzir até a consistência de glace; recoloque as costeletas nesse fundo, vire-as a fim de que glaceiem dos dois lados; arrume-as, ponha um bom purê de cebolas au blanc no meio do círculo formado por elas e, ao redor das costeletas, uma guarnição de petis-pois, branqueados e cozidos no consomê.

carneiro-reprodutor [*Ovis aries*]. A carne do CARNEIRO não-castrado não tem grande valor na culinária e é considerada, como ALIMENTO, a pior depois da do BODE; é de difícil digestão, não alimenta e tem um cheiro fétido e desagradável. É portanto preferível comer a cria, isto é, quando ainda não passa de CORDEIRO, ou então mandá-lo castrar a fim de obter um carneiro normal... pelo menos para a alimentação.

carpa [*Cyprinus carpio*]. PEIXE de rio e de lago, não mencionado nem pelos gregos nem pelos latinos. No Reno encontramos carpas de 20 a 25 quilos cuja carne é deliciosa. Vive séculos, como comprovaram as carpas instaladas pela mão de Francisco I no viveiro de Fontainebleau. A carpa cresce menos no Norte que no Oeste ou no Sul. Em uma carpa fêmea com 45 centímetros de comprimento, o doutor Petit encontrou 342.000 ovos. No Oriente, os judeus, a quem é vedado o CAVIAR de esturjão, fazem caviar com ovAs de carpa. A maior carpa já vista foi capturada em 1711 e pesava 35 quilos.

Encontrando-me em Poti, na foz do Rioni, o Fase dos antigos, e cansado de comer CARNEIRO, exprimi o desejo de mudar de alimentação. Vasilu, há três dias no meu serviço, sugeriu-me uma pescaria no lago de Poti. Obrigado a esperar o barco de Odessa, tudo que eu pedia era um exercício divertido. Fizemos cerca de um quilômetro no coração da mata e nos vimos à beira do lago, onde alugamos o barco de um pescador por dois rublos, isto é, oito francos. Duas horas depois, pescáramos 150 ou 200 quilos de peixe. Seleccionamos os mais bonitos, deixamos os outros para os pescadores e voltamos para o hotel de mestre Jacob.

A maior peça era uma carpa pesando 20 quilos e uma LUCIOPERCA com 18. Abrimos a carpa, que continha seis quilos de ovas, uma de suas escamas cobrindo inteiramente uma moeda de cinco francos. Foram necessárias 12 garrafas de VINHO para cozinhá-la. Nunca vi peixe dessa espécie daquele tamanho. Como fora pescado em um lago com 40 quilômetros de circunferência comunicando-se com o mar, não cheirava a limo, sendo, sob esse aspecto, tão puro quanto uma carpa de rio. No segundo dia, demos o animal de presente para o estalajadeiro, que, por sua vez, o preparou para todos os seus.



Por falar em carpas cheirando a limo, indicamos imediatamente o meio de tirar esse sabor inoculado pelos peixes: faça o peixe que acabou de ser pescado engolir um copo de VINAGRE forte e instantaneamente verá se estabelecer sobre todo o seu corpo uma espécie de transpiração densa, que você irá retirar ao escamá-lo. Quando ele morre, sua carne enrijece e é tão saborosa quanto se houvesse sido pescado em água corrente.

150 Carpa à moda hussarda. Pegue 1 bela carpa, abra-a o mínimo possível para poder esvaziá-la, encha-a com manteiga misturada a um pouco de farinha e fínes herbes picadas e temperadas a gosto; deixe a carpa marinar com as fínes herbes, azeite, tomilho, manjericão; quando tiver bem impregnado o gosto da marinada, grelhe-a e sirva com um molho rémoulade.





Carpa à moda piemontesa. Pegue 1 carpa bem bonita, esvazie-a e retire as guelras, faça pequenos cortes dos dois lados, e deixe-a marinar com azeite, sal, pimenta, salsa, cebolinhas inteiras, fatias de cebola, alho, cebolinhas-chalotas em fatias, tomilho, manjericão, louro e deixe-a nessa marinada por 2 horas. Ponha-a na grelha, regando de vez em quando com a marinada, passe na manteiga algumas trufas, champignons, 1 buquê garni, 1 pitada de farinha, regue com um bom caldo, acrescente fundos de alcachofra ai dente, cebolinhas-brancas e 1/2 copo de champanhe. Quando o ragu estiver cozido e o molho reduzido, ligue com 2 gemas e creme fresco, esprema 1 limão, e arrume a carpa na travessa com o ragu em volta.

P Carpa na cerveja ou à moscovita. Corte 1 carpa em três pedaços depois de havê-la limpadado bem; coloque-a na panela com 1 garrafa de boa cerveja, 1 copo de aguardente, 1 pedaço de manteiga misturada a um pouco de farinha, 1 buquê de salsa, cebolinha, alho, cravos, tomilho, louro, manjericão, cebolas cortadas em fatias, sal e pimenta; cozinhe em fogo alto e sirva quando o molho estiver bem reduzido e depois de retirar o buquê.

castanha [Castanea sativa]. FRUTA da castanheira, árvore da família das faias, a castanha alia-se muito bem a todas as carnes, podendo ser usada como guarnição

de carnes cozidas na brasa. É introduzida em todos os recheios, mas apenas na estação, pois não se conserva bem até o fim do inverno. Há um meio de conservá-las indefinidamente após tê-las secado na estufa, como já se faz há muito tempo nas províncias e mais particularmente no Limousin, onde as castanhas são importantes na alimentação. Com a castanha pode-se fazer até mesmo PÃO, nas regiões em que o TRIGO é muito raro, mas esse pão é sempre de má qualidade, pesado e de difícil DIGESTÃO.



-> 1& PERU; PURÉ

castanha-de-caju --). ANACÁRDIO

Cavaillon. A 25 quilômetros a sudeste de Avignon. Ruínas de um arco do triunfo. Famosos MELÕES de inverno. Presume-se que a cidade de Cavaillon seja aqui citada não por sua posição no Durance, sua vizinhança de Avignon ou seu arco do triunfo, mas por seus melões, não de inverno, mas verdes, famosos.

Certo dia recebi uma carta do conselho municipal de Cavaillon, o qual me comunicava que, em vias de fundar uma biblioteca e querendo abastecê-la com os melhores livros, pedia-me que lhe enviasse dois ou três dos meus romances, os que eu considerasse mais importantes. Tenho um filho e uma filha, e creio amá-los igualmente. Tenho 500 ou 600 volumes, e creio sentir a mesma simpatia por todos eles. Respondi à cidade de Cavaillon que um autor não devia ser nomeado

juiz do mérito de seus livros; que eu achava todos os meus livros bons, mas achava os melões de Cavaillon excelentes; que, por conseguinte, ia remeter à cidade de Cavaillon uma coleção completa de minhas obras, isto é, 400 ou 500 volumes, caso o conselho municipal se dispusesse a votar uma renda vitalícia de 12 melões verdes em meu benefício.

O conselho municipal de Cavaillon, devo dizê-lo, respondeu prontamente que meu pedido fora acolhido por unanimidade e que me via na posse de uma

pensão vitalícia, segundo toda probabilidade a única que jamais terei.

Há cerca de 12 anos usufruo dessa pensão, e, devo dizê-lo, ela não deixou de chegar uma única vez, justamente na época em que os melões verdes, um pouco atrasados em relação aos outros, entram na maturidade. Ora, não sei se o conselho municipal de Cavaillon tem a gentileza de fazer uma seleção entre seus melões e me envia os que julga melhores, mas repito que nunca comi nada tão fresco, tão saboroso e tão sávido como os melões da minha pensão. Não tenho, portanto, senão um desejo a manifestar, é que meus livros tenham sempre para os cavailloneses o mesmo encanto que seus melões têm para mim. Esta é ao mesmo tempo uma oportunidade para eu expressar aos meus bons amigos de Cavaillon toda a minha gratidão e anunciar a toda a Europa que seus melões são os melhores que conheço.



cavala [Scomberomorus]. Um dos PEIXES mais belos e corajosos. Quando passa vivo da linha para a canoa, parece feito de azul, prata e ouro.

A cavala ataca com freqüência peixes mais fortes que ela, inclusive o homem. Um historiador da Noruega conta que um marujo desapareceu subitamente ao dar um mergulho e que, resgatado dez minutos depois, já fora em grande parte devorado pelas cavalas.

Esses peixes reúnem-se anualmente para empreenderem longas viagens; na época da primavera, costeiam a Islândia, as Hittland, a Escócia e a Irlanda e se precipitam no oceano Atlântico, onde uma coluna, ao passar em frente a Portugal e Espanha, dirige-se para o Mediterrâneo, enquanto a outra penetra na Mancha em abril e maio, passando dali, em junho, para diante da Holanda e da Frise. Abundam inumeráveis em todos os mares; passam o inverno nos mares glaciais, a cabeça enfiada no limo e nos fucos; pelo menos, era no que se acreditava antigamente. Entretanto, Bloch, Noel, Lacépède e outros acham que acontece à migração das cavalas o mesmo que à dos ATUNS e ARENQUES, e que aquelas, como estes, simplesmente refugiam-se nas profundezas das águas, na superfície das quais as vemos ressurgirem na primavera.

1 Filés de cavala à la maitre-d'hôtel. Retire os filés de 3 cavalas; corte esses filés em 2, apare-os; derreta manteiga na frigideira e coloque os filés do lado da pele; polvilhe-os com um pouco de sal e cubra-os ligeiramente com manteiga derretida; proteja com um pedaço de papel em cima, conserve-os em lugar fresco até o momento de servir e prepare o seguinte molho: ponha 4 colheres de molho velouté reduzido em uma caçarola, salsa, cebolinhas-chalotas picadas e lavadas; leve para ferver, acrescente o equivalente a 3 pãozinhos de uma excelente manteiga e suco de limão; pegue as ovas, deixe-as de molho, afervente-as e cozinhe-as com um pouquinho de sal; na hora de servir, ponha os filés no fogo; quando estiverem firmes, vire-os. Cozidos, escorra-os, espalhando uma parte da manteiga; arrume-os em forma de coroa na travessa em que você fez uma borda de pequenos croûtons fritos na manteiga ou no azeite; coe o molho e sirva.

ISP Filés de cavala au beurre noir. Prepare as cavalas seguindo o procedimento acima, cozinhando-as da mesma forma. Quando estiverem no ponto, regue-as com um molho de manteiga escura ao qual terá acrescentado sal, vinagre e salsa frita.

cavalo [Equus caballus]. Comer carne de cavalo é uma expressão proverbial que significa o mesmo que comer carne hiperbolicamente dura. Com efeito, a carne de cavalo é mais cerrada que a do BOI. É vermelha,

oleosa e, embora muito nitrogenada e por conseguinte muito nutritiva, difícil imaginar que um dia venha a entrar no consumo cotidiano. Saint-Hilaire vem

tentando em vão, com seus ágapes de cavalo, instalar definitivamente esse animal nos AÇOUQUES parisienses. É bem possível que o nobre animal, associado pelo homem à sua glória militar, só lhe sirva como ALIMENTO em circunstâncias excepcionais de escassez e fome. Enquanto o cavalo não for alimentado e engordado, como o boi, com vistas exclusivamente ao consumo, não deverá figurar na mesa senão em tempos difíceis. Então, apenas então, assimile o cavalo ao boi e prepare-o como quiser ou puder.

cave --*ADEGA

caviar. ovAS de ESTURJÃO salgadas. Meyerbeer dizia que o caviar, por dispor o estômago a receber ALIMENTOS, ocupa o lugar da SOPA para seus amantes.

cebola [Allium cepa]. Se para discorrer bem sobre determinado assunto, é preciso ter esse assunto sob os olhos, foi providencial encontrar-me em Roscoff quando a palavra "cebola" apresentou-se à minha pena. De fato, mais que o antigo Egito, essa ponta da Armórica parece dizer que, por ocasião da guerra dos deuses contra Júpiter, os vencidos, perseguidos até os confins do continente, ao perceberem que lhes faltava terra para seguirem adiante, transformaram-se em cebolas para afugentar a cólera do deus. Em nenhuma localidade da França, esse bulbo, tão gabado pela Antigüidade, que os poetas cantaram e ao qual os egípcios prestaram homenagens divinas, acha-se disseminado em tal quantidade. Há 30 ou 40 anos Roscoff envia entre 30 e 40 barcaças cheias de cebolas para a Inglaterra. Foi um homem da região o primeiro a ter a idéia de fazer essa especulação, porém, para aclimatar na primeira tentativa a cebola francesa na Inglaterra e afirmar sua superioridade sobre o bulbo britânico, fazia-se necessário um golpe de audácia que tivesse repercussão.

Um dia esse roscovita foi procurar Corbière, autor de vários romances marítimos e oficial de longo curso, e lhe perguntou como dizer em inglês: "A cebola inglesa não é boa." Corbière respondeu: "The English onion is not good." "Faça a bondade de escrever isso em um papel para mim", pediu o roscovita. Corbière pegou de uma pena e escreveu a frase solicitada. O roscovita agradeceu. Três dias depois foi visto de partida para Londres em uma chalupa carregada de cebolas. Ao chegar à capital da Inglaterra, foi direto para a feira mais concorrida e abriu um cartaz no qual estava escrito em maiúsculas a máxima: "The English onion is notgood." E, embaixo do cartaz, estacionou uma pequena charrete cheia de cebolas francesas. Conhecemos os ingleses: não são homens de engolir tal afronta. Um deles aproximou-se e dirigiu a palavra ao comerciante forasteiro; este, que não sabia palavra de inglês, contentou-se em responder: "The English onion is not good." Essa resposta exasperou o inglês, que partiu para cima do roscovita com os dois punhos erguidos. O roscovita não sabia o que o inglês queria dizer, mas percebia claramente ser uma ameaça. Pegou o inglês pelo cotovelo e, imprimindo-lhe o movimento de uma toupeira, fez com que girasse três vezes sobre si mesmo. No fim do terceiro giro, o inglês caiu, mas levantou-se

furioso e atacou novamente o adversário, sempre de guarda. O roscovita tinha cerca de 1,80m, era forte como seu deus Tutati; agarrou o corpo do outro, levantou-o e o atirou de barriga no chão. Isso era contra todas as regras da luta; é preciso que os ombros toquem o solo para que um dos lutadores seja declarado vitorioso. O roscovita admitiu o erro: "É verdade, é verdade", disse ele, fazendo sinal com a cabeça de que se havia enganado. E pôs-se novamente de guarda, como fizera o inglês. O inglês voltou sobre ele e, dessa vez, o negociante de cebolas o pegou pelo colarinho da camisa e pela pele da barriga e o deitou suavemente no chão, de maneira a que não apenas um ombro, mas ambos tocassem diretamente o solo. Repetiu diversas vezes o movimento, redobrando a violência a cada vez até o inglês gritar: "Chega! Chega!" Então os gritos, urras e bravos explodiram: no que diz respeito à força física, na medida em que os ingleses são os mais justos apreciadores do mérito que há no mundo, quiseram carregar o ceboleiro em triunfo. "Não, não!" exclamou este colocando-se em posição de defesa. Enquanto vocês me carregassem em triunfo minhas cebolas seriam roubadas!" Havia verdade no que dizia o pobre-diabo. Portanto compraram dele no mesmo dia todas as suas cebolas e assim, à noite, ele pôde entregar-se por inteiro ao seu triunfo. A partir desse momento, as cebolas francesas conquistaram "status burguês" na Inglaterra.



Sopa de cebola à la Estanislau. Em uma de suas viagens de Lunéville a Versalhes, aonde ia todos os anos visitar a rainha sua filha, o ex-rei da Polônia, Estanislau, parou no albergue de Châlon, onde lhe foi servida uma sopa de cebolas tão delicada e esmerada que ele não quis prosseguir caminho sem ter aprendido a preparar uma igual.

Embrulhado em seu robe de chambre, Sua Majestade dirigiu-se à cozinha e quis de toda forma presenciar o chef trabalhando sob seus olhos. Nem a fumaça nem o cheiro da cebola, que lhe arrancavam copiosas lágrimas, foram capazes de distrair sua atenção. Ele observou tudo, tomou nota e só voltou ao coche após ter certeza de estar de posse da arte de fazer uma excelente sopa de cebola.

Retire a crosta de cima de um pão, corte em pedaços e leve ao fogo para tostar dos dois lados; quando as cascas estiverem quentes, esfregue manteiga fresca e volte com os pedaços para o fogo até ficarem um pouco grelhados. Coloque-os em um prato, enquanto frita as cebolas na manteiga fresca (em geral 3 cebolas grandes, cortadas em cubinhos); deixe-as no fogo até atingirem um dourado-escuro, o que só se consegue mexendo quase continuamente; acrescente em seguida as crostas de pão mexendo sempre até que as cebolas fiquem acastanhadas. Molhe então com água fervente, aplique os temperos necessários e deixe cozinhar por 15 minutos antes de servir.

É um erro achar que esta sopa ficaria melhor se molhada com um caldo; tal adição, ao contrário, ao torná-la demasiado nutritiva, alteraria sua delicadeza.

--* ALHO

cebolinha [*Allium fistulosum*]. Espécie de ALHO usada em todos os buquês que entram na composição dos MOLHOS.

cebolinha-chalota [*Allium ascalonicum*, "ascalônia"]. Em latim ascalonia, palavra que indica sua origem: da Síria passou para a Europa com as Cruzadas. Como a CEBOLA e o ALHO, é empregada nos MOLHOS, conferindo a estes um sabor todo especial, mais delicado que o dos dois condimentos que acabamos de citar. Portanto, a CEBOLINHA-chalota é excelente nos molhos de AZEITE e VINAGRE que acompanham, quentes ou frios, as ALCACHOFRAS. É impossível fazer um bom molho picante sem cebolinhas-chalotas.

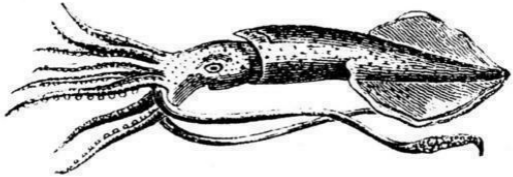
--- PATO

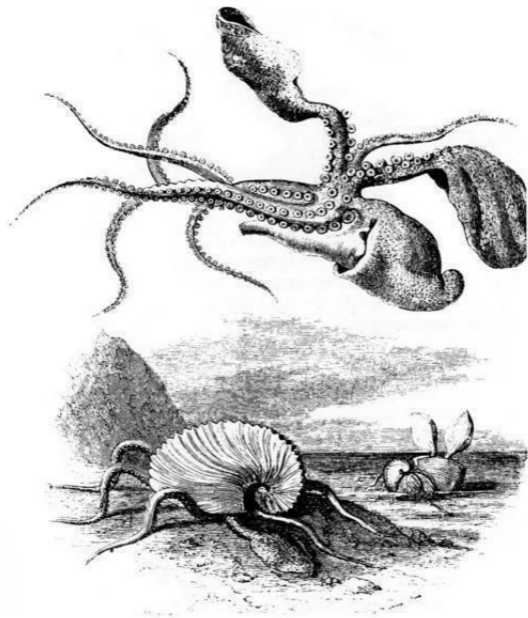
cebolinha-francesa [*Allium schoenoprasum*]. CEBOLINHA usada como a precedente.

TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

cefalópodes. Os cefalópodes são moluscos da mais alta stirpe. Exploremos os detalhes que lhes dizem respeito apontados pelo excelente livro do Sr. Meunier, As grandes pescarias.

Imagine um saco musculoso, espesso, mole, viscoso, esférico em uns, cilíndrico ou fusiforme em outros, e de cores cambiantes como o camaleão. Recheie com órgãos de respiração aquática, um aparelho circulatório e um tubo digestivo, incluindo um estômago comparável à MOELA das aves. Coloque no topo desse saco uma cabeça redonda, munida com dois olhos situados lateralmente, entre os quais desembocará um pequeno tubo representando não o nariz, mas o ânus (em pleno rosto!). Em cima, no meio dessa cabeça, imagine uma boca formada por um lábio circular, guarnecido com duas mandíbulas verticais de matéria córnea (autêntico bico de papagaio) e contendo uma língua com pontas eriçadas. Finalmente, ao redor dessa boca, implante uma coroa de apêndices carnudos, flexíveis, vigorosos, retrácteis, às vezes mais compridos que o corpo e em geral unidos, em sua face externa, de duas fileiras de ventosas.





Pronto, os leitores já tem uma idéia aproximada do que seja um cefalópode, assim chamado desde Cuvier porque têm os pés na cabeça, uma vez que os apêndices que acabamos de descrever são pés ou braços, como preferirem, visto que servem indiferentemente para agarrar ou caminhar.

Os cefalópodes estão entre os mais antigos habitantes do mar. As massas nervosas agrupadas em torno do tubo digestivo em sua cabeça, verticalmente perfurada, tendem a se reunir em uma massa única, o que é um traço de semelhança com os animais vertebrados. Seu ínfimo cérebro tem como proteção uma cartilagem, rudimento de esqueleto no qual se inserem seus principais

músculos. A circulação mostra relação com a dos PEIXES, e em alguns os olhos são quase olhos de vertebrados. Essas características dão-lhe o primeiro lugar entre os moluscos, não lhes faltando mais a nobreza de uma origem remota, já que datam dos tempos antediluvianos. Todos são marinhos e carnívoros, alguns vivem em alto-mar, outros nunca se afastam do litoral. O Mediterrâneo, sobretudo a Grécia, é infestado por eles. Promovem um grande massacre de crustáceos e peixes, e seu domicílio é identificado pelos restos de seres vivos acumulados nos arredores. Prejudicam duplamente os pescadores, primeiro ao lhes fazerem concorrência, depois afastando os animais para os quais sua proximidade é anti-higiênica. Os pescadores vingam-se deles comendo-os, vingança em geral de péssimo gosto, culinariamente falando.

Se quiser imaginar os cefalópodes rastejando, nadando ou capturando sua presa, inverta a imagem oferecida ao seu espírito pela descrição precedente. A boca traçada verticalmente, a cabeça embaixo e os braços esticados são características do polvo (as lulas e sibas postam-se horizontalmente). Todos rastejam aplicando sobre o solo seus tentáculos munidos de ventosas. Também é dessa forma que capturam suas presas, visto que seu abraço é irresistível; a vítima, enlaçada e como aspirada, logo sente a mordida do temível bico de papagaio cujos provedores são esses longos apêndices. Há exemplos de homens mortos nesse suplício.

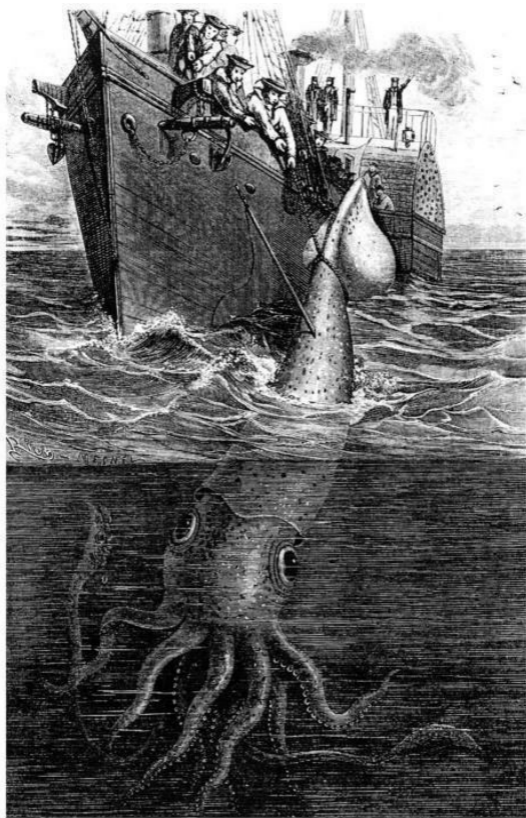
A abundância de polvos em certos pontos do litoral da Grécia torna sua freqüentação perigosa para os banhistas. Nas ilhas da Polinésia, são o terror dos mergulhadores. O polvo comum do Mediterrâneo pode atingir 64 centímetros, existindo uma espécie três vezes maior no oceano Pacífico.

Aristóteles fala de uma lula de cinco côdeas de comprimento (2,71 metros). Plínio vai mais longe e descreve um polvo cujos tentáculos tinham nove metros de comprimento. Outro autor moderno exagera e conta o caso de um cefalópode que atacou um navio e quase o fez soçobrar. Desde então, o polvo gigante foi classificado pelos naturalistas no nível das serpentes marinhas.

Descobertas recentes, porém, convenceram-nos de que existem cefalópodes cujas dimensões superam em muito as que os tratados de zoologia atribuem aos animais dessa classe. Assim, Perón encontrou na região da Tasmânia uma lula cujos braços tinham de 20 a 30 centímetros de diâmetro e de dois a três metros de comprimento. Quoy e Gaymar recolheram no oceano Atlântico, perto do equador, restos de um molusco da mesma família cujo peso avaliaram em 100 quilos. Nas mesmas águas, Rang encontrou um de cor vermelha do tamanho de um tonel. Streenstrup (de Copenhague) publicou interessantes observações a respeito de um cefalópode a que deu o nome de *Architeutis dux* e que foi parar em 1853 no litoral da Jutlândia: seu corpo, despedaçado por pescadores a fim de servir de isca para suas linhas, encheu vários carrinhos-de-mão; a faringe, que foi conservada, ti

nha o volume de uma cabeça de criança; um pedaço de tentáculo mostrado ao sr. Duméril, a grossura de uma coxa. Finalmente, em 1860, Hartings descreveu e desenhou diversas partes de um animal gigantesco do mesmo gênero, que se encontra no museu de Utrecht. Mas todas essas observações perdem muito de seu interesse diante da que foi comunicada à Academia de Ciências no fim de 1861 e que vamos relatar.

Em 30 de novembro do mencionado ano, às duas horas da tarde, o aviso a vapor Alecton, comandado pelo tenente Boyer, achando-se entre as ilhas da Madeira e de Tenerife, a 40 léguas a nordeste dessa última ilha, avistou um polvo monstruoso nadando na superfície da água. O animal media entre cinco e seis metros, sem contar seus oito tentáculos formidáveis, com cerca de 1,80m de comprimento e cheios de ventosas, que coroavam a cabeça. Sua cor era vermelho-tijolo, os olhos, projetados da cabeça, eram enormes e apresentavam uma excelente fixidez. Sua boca devia ter 50 centímetros. Seu corpo fusiforme e bastante inchado no centro apresentava uma massa cujo peso foi estimado em mais de duas toneladas. Suas nadadeiras, situadas na extremidade posterior, abaulavam-se em dois lobos carnudos e volumosos.



Pesca de uma lula gigante ao largo de Tenerife; ilustração de Édouard Riou, séc.XIX.

"Achando-me, escreve Bouyer, na presença de uma dessas criaturas bizarras que o Oceano volta e meia extrai de suas profundezas como para desafiar a ciência, resolvi estudá-la mais de perto e tentar capturá-la" Deu ordem imediata para parar. Os fuzis foram carregados a toda pressa, um nó corrediço, engenhado, os arpões, preparados. Infelizmente, uma onda forte atingiu lateralmente o Alecton e fez a embarcação jogar, atrapalhando suas evoluções ao mesmo tempo em que o animal, quase sempre à flor da água, deslocava-se com uma espécie de inteligência e parecia querer evitar o barco - mas este continuou a segui-lo.

Às primeiras balas que recebeu, o monstro mergulhou, passou por baixo do vapor e não demorou a ressurgir do outro lado, agitando seus grandes tentáculos. Foi então alvo de uma dezena de balas, várias delas atravessando-o inutilmente. Uma produziu mais efeito, pois ele vomitou uma grande quantidade de espuma e sangue misturados com matérias viscosas que espalharam um forte cheiro de almíscar.

Nesse instante a embarcação abordou-o para lançar o arpão com nó corrediço, mas a corda deslizou ao longo do corpo elástico do molusco e só parou na outra extremidade, na região das duas nadadeiras. Tentaram içá-lo a bordo e, quando a maior parte do corpo já se encontrava fora d'água, o peso daquela massa fez com que o nó corrediço dilacerasse sua carne e separasse a parte posterior, que, levada para bordo, pesava 20 quilos.

Oficiais e marujos me pediram, declarou o comandante do Alecton, para mandar uma canoa a fim de ir amarrar o animal e trazê-lo para bordo. Talvez fosse possível, mas eu temia que, nesse encontro corpo-a-corpo, o monstro lançasse seus longos tentáculos cheios de ventosas nos costados da canoa, a virasse e sufocasse alguns marujos com seus temíveis chicotes.

Achei melhor não expor a vida desses homens para satisfazer um capricho de curiosidade, ainda que essa curiosidade tivesse a ciência como base, e, apesar da febre ardente que sempre acompanha esse tipo de caça, tive de abandonar o animal mutilado, que, por uma espécie de instinto, parecia fugir conscienciosamente do navio, mergulhando e passando de um lado para o outro quando voltávamos a abordá-lo. Essa caçada não durou menos de três horas.

Berthelot conta que, depois de interrogar velhos pescadores canadenses, estes declararam ter visto em alto-mar grandes lulas avermelhadas de dois metros e mais de comprimento, que não ousaram capturar. Entretanto, a despeito das dimensões respeitáveis do polvo encontrado por Bouyer, a realidade cede agora lugar à fábula:

Os pescadores noruegueses, conta Pontoppidan, bispo de Berghem, afirmam todos, sem a menor contradição em seus relatos, que, ao se distanciarem muitas milhas ao largo, particularmente nos dias mais quentes do ano, o mar parece subitamente diminuir sob seus barcos; lançam então a sonda e, em lugar de encontrarem 150 ou 200 metros de profundidade, freqüentemente encontram apenas 40: é o Kraken, que se interpõe entre o fundo e a corrente superior. Acostumados com isso, os pescadores lançam diversas redes, certos de que o local abunda em peixe, sobretudo BACALHAU e ling, e as retiram carregadas. Entretanto, quando a profundidade da água continua a diminuir e o fundo acidentado e móvel projeta-se para cima, os pescadores não têm tempo a perder, é a serpente que desperta, que se agita, que vem respirar o ar e expor suas grandes rugas ao sol. Os pescadores então imprimem força aos remos, e, já a uma distância razoável, podem finalmente descansar em segurança. Enfim, avistam o monstro, que cobre o espaço de uma milha e meia com a parte superior de seu dorso. Os peixes, surpresos com sua ascensão, saltam por um momento nos vazios úmidos formados pelas protuberâncias de seu invólucro externo e, em seguida, dessa massa flutuante saem espécies de pontas ou cornos reluzentes que se desdobram e se erguem, semelhantes a mastros com vergas. São os tentáculos do Kraken, e que tentáculos! Seu vigor é tamanho que, se agarrassem os cordames de um paquete de linha, certamente o afundariam. Após ter ficado algum tempo na superfície, o monstro volta a descer com a mesma lentidão, o que não significa menos perigo para a embarcação, pois, ao afundar, desloca tanta água que provoca turbilhões e correntes tão terríveis quanto as do famoso rio Male (o Maëlstrom).

Ellen mostra-nos, a propósito, o polvo imprimindo ao próprio corpo a cor da pedra sobre a qual repousa. O fato da mudança de cor é real, e é uma das características mais curiosas da história desses animais, tendo sido observado em Nice em detalhe por Vérant sobre indivíduos do gênero Eledone: quando adormece, a eledona fica cinza-clara na parte superior e corde-vinho com manchas brancas na inferior; desperta e tranqüila, assume uma tonalidade amarelada, arregala os olhos e respira regularmente; ao caminhar, estampa um cinza-perolado com manchas violeta; ao nadar, é amarelo-clara com pontinhos avermelhados e manchas claras; enfim, irritada, e nada mais fácil, basta tocá-la mesmo levemente para que ganhe uma bela coloração marrom, cubra-se de tubérculos, contraia os olhos, lance pelo seu funil uma coluna de água que pode esguichar a um metro de distância e, ao mesmo tempo, sua respiração se acelere, tornando-se arquejada e irregular (Victor Meunier).

Esse animal, que, dependendo dos países em que aparece no mercado, é conhecido como "polvo", "lula" ou "calamar", é o regalo dos napolitanos. Pescado com uma linha especial, chamada palingolle, pedaço de barbante no qual são presos retalhos de pano vermelho para dissimular os anzóis, executam uma dança com esses retalhos diante dos olhos da lula, que, atraída pelo movimento, morde-os com seu bico de papagaio. É provável que o nome "calamar" venha do italiano e sobretudo da tinta preta que eles têm a faculdade de pagar em torno

de si quando capturados. Na Itália, "calamayo" designa um tinteiro.

Entretanto, esse pavoroso molusco, tão horrível de se ver, é degustado, como dissemos, e particularmente em Nápoles. Pode ser cozido na água com um MOLHO de TOMATE ou, o que é mais comum, cozido primeiro e frito depois. Fizemos questão de provar dessa carne, que lembra muito a da orelha de VITELA frita. Diógenes o Cínico morreu, dizem, depois de comer uma lula crua.

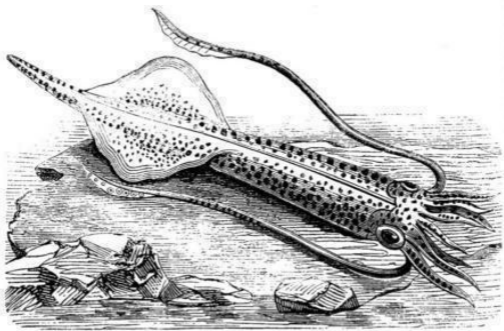




Ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.

cenoura [*Daucus carola*]. Hortalíça da família das umbelíferas cuja raiz é apreciada na culinária em virtude de seu sabor, muito agradável. É sudorífica e aperitiva, além de purificar a massa do SANGUE. Saudável, pode provocar mal-estar se ingerida imoderadamente. Contém muito óleo e sal essencial e é recomendável a qualquer idade e temperamento. Integra corriqueiramente todos os tipos de SOPAS, bem como ENTRADAS de carnes em TERRINES chamadas hochepot. Devemos preferir as compridas, grossas, carnudas, amarelas ou pálidas às que se rompem com facilidade e tendem para o doce.

150 Cenouras à moda flamenga. Afervente rodelas de cenoura, passe-as na manteiga, regue com um caldo com sal, pimenta e açúcar; deixe reduzir até glicear. Recolque manteiga, deixe ferver mais um instante, acrescente croûtons e sirva.

ISIP Sopa de cenoura. Ponha em um caldeirão bastante água para fazer uma boa quantidade de sopa; quando ferver, acrescente 250g de uma boa manteiga e sal, mais 1/2 litro de ervilhas secas e 3 ou 4 cenouras bem perfeitas cortadas em pedaços; leve ao fogo. Quase na hora de servir, acrescente ervas delicadas, como cerefólio, azedinha etc., chicória-branca, um pouco de raiz de salsa, cebolinha-verde, cebolas, cozinhe tudo junto e sirva.

--> BOLO

cèpesfrancs [fr.]. CHAMPIGNONS de volume considerável, possuindo capitéis pendentes e regulares. Sua superfície é seca e profundamente entreaberta; seus talos, fortes e inchados no bico; sua substância, branca e leve; seu perfume, suave. Suas excelentes qualidades estão presentes sobretudo em duas espécies principais: o cèpefranc cabeça-vermelha e o cèpefranc cabeça-preta. O cèpe franc cabeça-vermelha, embora seco na consistência, cede à pressão do dedo; sua carne é fina, delicada, saborosa e de aroma agradável; não se altera em contato com o ar; é encontrado em setembro e outubro nas belas cercanias de Paris; conserva-se muito bem seco; é reanimado na água quente; na Hungria fazem-se MOLHOS C EXTRATOS com ele. O cèpefranc é quente e afrodisíaco; nunca se deve deixar de cortar essa planta: se mudar de cor em contato com o ar, é imprópria para o consumo.

O cèpefranc cabeça-preta é um champignon de quase dez centímetros de altura; o capitel tem quatro centímetros de espessura e quatro centímetros de diâmetro; sua cor torna-se marrom-escuro; sua substância é seca, suave ao toque, com o perfume tênue e o sabor dos bons champignons. É a espécie mais disseminada no norte e nas regiões temperadas da Europa. Muito cobiçado, é preparado da mesma forma que o precedente. É particularmente no Sul e nos arredores de Bordeaux que se colhe esse excelente cogumelo. Porém, uma vez que não é posto para secar como na Itália e supostamente possui um excelente óleo, é vendido fechado em caixas de latão.

Não se deixe levar nem pelos prospectos impressos nem pela charlatanice oral: os cèpes de Bordeaux incham no AZEITE e viram verdadeiras esponjas às quais é impossível devolver sua rigidez original; daí resulta que, seja na grelha, seja FRITO ou de qualquer outra maneira, enfim, tornam-se quase intragáveis.

l' Cèpes francs cabeça-preta [receita de Vuillemot]. Corte os caules, pique-os, acrescente salsa picada, farinha de rosca, cebolinhas-chalotas, manteiga fresca, 1 ponta de alho picadinho; faça uma pasta de tudo, tempere, sal, pimenta e um pouco de páprica, guarneça o tampo dos cogumelos, polvilhe-os com farinha de rosca, gratine em forno quente e sirva. Podem ser preparados à moda provençal, salteados no azeite, salsa e alho picados; refogue bem, acrescente um pouco de caldo de carne e sirva bem quente.

cercefi [Tragopogon porrifolius; "salsifi"]. Hortaliça da qual há duas espécies: uma, cinzenta, e outra, melhor, escura.

cereja [Prunus cerasus]. FRUTA vermelha da cerejeira; aquosa e ácida. Consumida em pequena quantidade, apresenta ao estômago um complemento útil de sucos aquosos, sal alcalino e substâncias açucaradas. As cerejas, diz o célebre químico Payen, conservam-se bem quando submetidas a um COZIMENTO e a uma evaporação rápida, em contato com 25 a 33 centímetros

de seu peso de açúcar. As receitas assim obtidas não apenas são saborosas, como se conservam bem, sobretudo em lugares secos, mas são ainda mais nutritivas e salubres em razão do açúcar que contêm, pois este constitui um dos melhores ALIMENTOS reparadores e, ao aumentar a massa de substância sólida, diminui na mesma proporção o teor de ácido, assim como de substância alimentar.

--- COMPOTA

cereja-bigarreau [*Prunus avium*]. Espécie de CEREJA pintalgada de vermelho e branco; sua polpa é rija e, mesmo madura, permanece crocante. A bigarreau pode ser colhida a partir de meados de julho e é comida quase vermelha. Por sinal, não tem uso culinário algum.

cereja-galega [*Prunus avium*]. É a AMEIXA dos passarinhos. Em sua árvore são feitos enxertos de CEREJA, CEREJA-GUIGNE e da CEREJA-BIGARREAU; com a FRUTA da cerejeira-galega faz-se o kirschenwasser, AGUARDENTE que alcança 26°C, tão transparente quanto a ÁGUA mais cristalina. É sobretudo na Alsácia, no Franche-Comté, na Suíça e na Suábia que se destila o melhor kirsch.

cereja-guigne. Espécie de CEREJA escura e dulcíssima.

cerveja. A cerveja é uma das bebidas mais antigas e difundidas, e os egípcios são considerados seus criadores. Depois do VINHO, é decerto a melhor bebida fermentada, sendo infinitamente mais disseminada que este e fabricada em todo o Universo.

É preparada com CEVADA germinada e seca, LÚPULO, sem o qual a bebida se alteraria instantaneamente, e ÁGUA. Em alguns países, é feita com TRIGO ou centeio, MILHO ou, melhor ainda, painço, mas a mais estimada é a que tem como base a cevada, colocada para germinar, a fim de desenvolver em si um princípio açucarado, e tostar, a fim de lhe conferir amargor e colorido. Quanto mais se ferve a cerveja, mais ela se conserva. O lúpulo, que constitui parte importante, deixa-a, por seu amargor, mais saborosa e a impede de azedar.



Publicado em um jornal de Londres, 1860.

Dissemos que era preciso usar cevada germinada. Três condições são necessárias para que a germinação ocorra: umidade, certa temperatura e presença de ar. Para isso, embebe-se determinada quantidade de cevada em uma grande bacia de pedra ou madeira com água suficiente para cobri-la inteiramente, ali permanecendo até que seus grãos esfarcem entre os dedos. Renova-se duas ou três vezes a água da bacia durante o curso da operação, que dura cerca de 40 horas, e, quando os grãos atingem o ponto adequado de inchamento, a água é retirada. Proceder-se, enfim, a uma última lavagem; os grãos, que continuam crescendo lentamente, são então escorridos, e, ao cabo de oito horas no verão e 15 no inverno, retira-se a cevada, que é disposta em montes nos quais o calor não demora a reinar. Pouco tempo depois, vemos pequenos pontos brancos formarem-se na extremidade do grão, o que denota germinação. Esses montes são remexidos vez ou outra a fim de expor todo o seu conteúdo à atmosfera. Em seguida, os grãos são transferidos para um local igualmente seco, onde se vêem expostos a uma temperatura suficiente para tostá-los ligeiramente. O passo seguinte é passar a cevada em peneiras, para separar todos os germes secos, e moê-la com mós de forma a gerar uma espécie de farinha, que é depositada em tinas de madeira especiais. Canaliza-se para

essas tinas água a 40°C mexendo-se bem toda a pasta a fim de que a cevada misture-se à água, depois deixa-se descansar um pouco e acrescenta-se mais

água quente, de maneira a que o calor suba para 50°C, continua-se a mexer, joga-se na superfície certa quantidade de farinha de malte bem fina, cobre-se bem a tina e abandona-se a bebida a si mesma por algumas horas. Ela é então retirada e despejada em uma caldeira, introduzindo-se o lúpulo à medida que o mosto se forma. A bebida é assim levada até a ebulição e depois resfriada em cubas - com atenção redobrada para que o mosto não azede. Para isso aconselhamos transferir a bebida para um dispositivo em que permaneça o tempo certo sob uma corrente de água fria circulando dentro de um compartimento duplo no sentido inverso do mosto, o que a faz resfriar rapidamente e a impede de azedar.

Depois que o mosto caiu para a temperatura apropriada, a LEVEDURA é acrescentada e dá início a uma fermentação mais ou menos rápida, segundo a temperatura. A cerveja então é transportada para os barris, onde a fermentação termina assim que a espuma grossa formada pela levedura transborda; atingido esse ponto, para beber basta CLARIFICÁ-la com cola de peixe e armazená-la em garrafas.

As cervejas mais estimadas atualmente em Paris são as de Lyon, Estrasburgo e, depois da Exposição, a famosa cerveja de Viena, fabricada pelo Sr. Dreher. Citaremos também a porter de Londres, a ALE de Edimburgo, a cerveja vermelha de Amsterdam e de Roterdam, a escura de Colônia, a CERVEJA-FARO de Bruxelas, a de Louvain, Morlaix etc.

Cerveja é bebida que pede para ser tirada com extremo cuidado. É imprescindível lavar bem as garrafas a cada vez, usar apenas rolhas novas, deitar as garrafas ao cabo de três dias e assim deixá-las por sete ou oito dias. Assim, sua cerveja ganha mais tempo de vida.

Em todo o norte da Europa, faz-se com a cerveja uma sopa muito substanciosa, mais saudável que a maioria dos ALIMENTOS tradicionais dos camponeses. E todos sabem que a SOPA nativa e nacional da Rússia é aquela famosa sopa berlinense de cerveja que CARÊME, na época maitre do imperador Alexandre, serviu-lhe em todas as refeições por ocasião de sua temporada em Paris.

A cerveja, dependendo do grão empregado para fabricá-la e do grau de fermentação alcançado, é mais ou menos benéfica à saúde. Em geral é nutritiva e refrescante, mas às vezes provoca viscosidades, dificuldade de respirar, obstruções e problemas nos rins. Em todo caso, isso depende dos temperamentos, e muitas pessoas que consomem cerveja regularmente sentem-se muito bem.

Terminemos então por uma pequena anedota que nos foi contada por um inimigo encarniçado da cerveja. Um infeliz condenado à morte está no cadafalso, sente uma sede terrível e pede algo para se refrescar. Apresentam-lhe então um copo de cerveja, que ele repele, dizendo: "Cerveja de jeito nenhum, dá pedra nos

rins." Opinião de condenado sedento.

--- CARPA

cerveja-faro. CERVEJA fraca de Bruxelas.

cevada [Hordeum vulgare]. A cevada foi, nas palavras de Fleuri, o primeiro cereal cultivado para a alimentação do homem. A FARINHA que provém desse grão quase não contém glúten, mas muita FÉCULA, unida a uma substância mucilagínosa, o que faz com que só produza Pão bem indigesto e pouco saboroso. A cevada, despojada de sua película, pode ser usada no lugar do ARROZ. É muito apreciada na Alemanha como guarnição de SOPAS e na composição de ENTREMETS.

Chinois cueillant les Feuilles et
beuvant la liqueur de Thé



A Lyon chez Thomas Amaulry rue.
Meciere au Mercure Galant

Ilustração de *Le bon usage du thé, du café et du chocolat*, de Nicolas de Blegny, Lyon, 1687.

chá. Foi em 1666, em pleno reinado de Luís XIV, que o chá, depois de uma oposição não menos renitente que a experimentada pelo CAFÉ, foi introduzido na França. Atualmente são consumidos, apenas na Inglaterra e na França, mais de 20 milhões de libras esterlinas de chá por ano.

Há sete ou oito espécies de chá, mas não consumimos senão três: o chá perolado, cuja folha enrola-se completamente em si mesma; o chá suchong, cujas folhas são verde-escuro, um pouco empreticadas e bem enroladas; finalmente, o pekao, de pontas brancas, aquele cujo aroma é o mais perfumado e mais agradável.

Além destas, há cinco ou seis outras espécies: o chá amarelo, caríssimo na Rússia, onde toma-se uma única xícara depois do jantar, como tomamos café; o camphon, que quer dizer chá de folhas selecionadas, sendo de fato composto das melhores folhas do chá bonni, tenras e de bom tamanho - é preferível aos outros, mas muito raro.

O melhor chá é o saboreado em Petersburgo e, em geral, em toda a Rússia. Como a China faz fronteira com a Sibéria, o chá não precisa atravessar o mar para chegar a Moscou ou Petersburgo, e as viagens por mar prejudicam muito sua qualidade.

O chá verde raramente é usado na França, sendo ligeiramente dotado de uma propriedade mais ou menos inebriante, que atua sobre os nervos quando tomado forte demais e em grande quantidade.

O chá perde aroma com facilidade ou, com não menos facilidade, contrai os desagradáveis. Portanto, é importante, para sua conservação, que seja guardado fechado em recipientes de porcelana.

É preparado por infusão, misturado em dose apropriada em uma chaleira na qual despejamos meia xícara de água fervente; quando as folhas se desenvolvem, terminamos de encher a chaleira. Em virtude de um costume específico da Rússia, e que não deixa de chocar singularmente os estrangeiros à primeira vista, os homens bebem chá em copos e as mulheres, em xícaras chinesas.

Eis a lenda associada a esta tradição. As primeiras xícaras de chá foram fabricadas em Cronstadt. Ora, os donos de cafés freqüentemente colocavam no bule uma quantidade de chá menor que a necessária. Porém, como o fundo da xícara representava uma paisagem de Cronstadt e a transparência da bebida permitia vê-la nitidamente, o consumidor chamou o comerciante e lhe mostrou o fundo de sua xícara: "Dá para ver Cronstadt", disse-lhe. Como o comerciante não pudesse negar que dava para ver Cronstadt, e como, se o chá fosse suficientemente forte, Cronstadt não deveria ser vista, o comerciante foi preso

em flagrante delito de fraude. Ao perceber isso, o comerciante teve a idéia de substituir as xicaras em que se via Cronstadt por copos, no fundo dos quais não se via nada.

É a dona da casa que põe o chá no bule, que o adoça, que lhe acrescenta uma nuvem de CREME, uma fatia de LIMÃO ou uma gota de CONHAQUE, e a quem cabe a responsabilidade pela bebida que oferece a seus convidados.

champagne --) VINHO

champignon. Nome genérico de grande número de plantas esponjosas, criptógamas, com capitel, sem ramos nem folhas. Os champignons crescem em lugares úmidos, sendo inúmeras as espécies venenosas. Até mesmo os comestíveis são capazes de intoxicar ligeiramente quem, como o imperador Cláudio ou o Trimálquio de Petrônio, seja tentado a deles abusar.

Confesso que nada me assusta mais que a aparição de champignons à mesa, sobretudo quando me encontro por acaso em uma cidadezinha do interior. Leio esta nota no jornal: "Ontem o sr. X, sua mulher e sua filha foram passear na floresta de... e trouxeram uma cesta de champignons, que comeram no jantar; esta manhã o marido e a mulher morreram envenenados, a filha encontrava-se em estado grave."

O grande infortúnio do envenenamento por champignons é que, quando os primeiros sintomas da intoxicação são percebidos, já é muito tarde: o ALIMENTO venenoso já foi digerido pela metade. Não existe, portanto, propriamente falando, antídoto para cogumelos venenosos. Primeiro, deve-se administrar um vomitório; se não funcionar, deve-se dar um purgativo doce: 30 gramas de óleo de rícino; 60 gramas de maná; lavagens com cássia, 60 gramas; sulfato de sódio e de magnésio, 15 gramas; além disso, colheres de uma poção de éter com água de flor-de-laranjeira; nesse ínterim, o médico chegará e avaliará a situação.

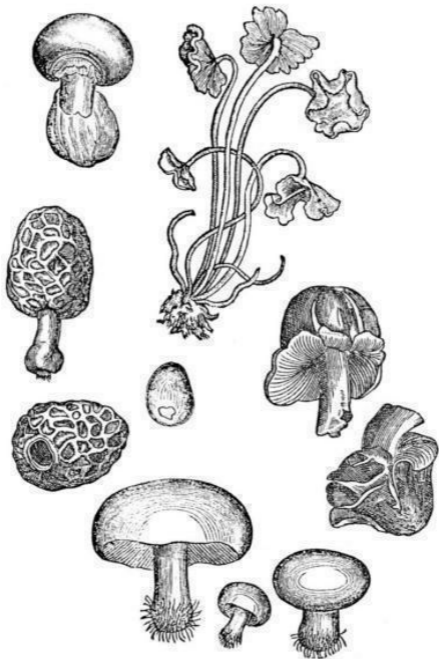




Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

Champignons à moda de Bordeaux. Utilize os maiores champignons que puder encontrar, prefira os mais secos, mais espessos e mais firmes, sobretudo os recém-colhidos; lave-os, escorra-os, faça um corte em cruz na base, ponha-os em uma assadeira em cerâmica, regue-os com um fio de azeite, polvilhe-os com sal e pimenta em grão, deixe marinar 2 horas, grelhe-os de um lado só. Ao terminar seu cozimento, que você julgará concluído quando flexíveis sob a pressão dos dedos, arrume-os no prato de servir com o seguinte molho: ponha na panela azeite ou óleo em quantidade suficiente para envolver os champignons, pique bem miúdo um pouco de salsa, cebolinha, uma pontinha de alho; aqueça tudo junto, regue os champignons com esse molho, esprema o suco de 2 limões ou regue-os com agraço, o que preferir.

CÉPES-FRANCS

champignon-amanita. CHAMPIGNON que divide com o CÊPE, as homenagens dos gourmands de todos os países; essas criptógamas nem sempre são venenosas, mas devem sempre ser suspeitas.

champignon-morilles [Morchella]. Espécie de CHAMPIGNON primaveril, que difere do champignon comum apenas na medida em que é todo esburacado, ao passo que o champignon comum é foliculado. Acidentes causados por ingestão de morilles nunca chegaram ao meu conhecimento. Eles abrem o apetite, fortalecem e restauram o estômago, sendo de grande uso em MOLHOS. Os morilles precederam em muito os champignons entre os cristãos, assustados com a morte de Cláudio.

Há uma história, cuja autenticidade não garantimos, embora a tivéssemos lido na vida de são Pardoux, que vem em apoio à nossa afirmação. Certo dia um camponês achou alguns morilles, os quais, por respeito ao santo, quis oferecer-lhe. No caminho topou com um fidalgo chamado Raycanaire, que lho roubou e comeu no jantar. Porém, por uma punição divina, diz o legendário, teve cólicas terríveis e só se safou em virtude do AZEITE, abençoado por são Pardoux, que o fizeram engolir.

champignon-porcini [*Boletus edulis*]. CHAMPIGNON cujo chapéu é cônico e a superfície inferior, guarnecida de poros ou tubos abaulados. O único porcini comestível é encontrado nos bosques e regiões arborizadas de toda a França. Tem um pedicelo bem grosso, cilíndrico e, às vezes, inchado, esbranquiçado ou amarelo com linhas em rede; o chapéu é amplo, convexo, de cor ferruginosa puxando para o azul, algumas vezes vermelho-tijolo amarronzado ou então vermelho acinzentado, ou ainda branco e amarelado, freqüentemente com um matiz cor-devinho sob a pele; os tubos são inicialmente brancos, depois amarelados e esverdeados.

O Sr. Dennezil, de quem recolhemos essa descrição, acrescenta que BOIS, cervos e PORCOS O comem com avidez, sendo muito procurado como ALIMENTO e como tempero no Sul da França. Não é servido em Paris, apesar de comum nos arredores dessa cidade, principalmente nos bosques de Ville-d'Avray e de Meudon. No Midi, também é conhecido como "cep", "girolle", "giroule" e "bruguet". Na Lorraine, ganhou o apelido de "champignon-polonês", uma vez que foram os poloneses da comitiva do rei Estanislau Lekzinski que comprovaram sua inocuidade.

charcuteria [fr. charcuterie]. A arte de preparar a carne de PORCO. Em homenagem à charcuteria foi criada uma feira, chamada Feira do Presunto, realizada em Paris na Semana Santa. O nome tem origem naqueles que exercem a profissão, conhecidos como "charcuteiros". Os produtos extraídos do porco, esse animal imundo, saboroso dos pés à cabeça, são inúmeros:





PRESUNTO, SALAMINHO, SALSICHA, PÉS, Cabeça, PICADINHO, orelha, LÍNGUA, pele, QUEIJO de porco, queijo italiano, TOUCINHO, CHOURIÇO, costeletas etc.

A venda do porco não é exclusividade dos charcuteiros, que, desde 1475, constituem uma corporação. Por seus estatutos, homologados por um edito real, era-lhes atribuída a venda do porco cozido, mas essa venda era obrigada a cessar durante a QUARESMA, quando então podiam substituí-la pelo ARENQUE salgado e PEIXES do mar. Hoje em dia encontramos na maioria das charcuterias grande número de pratos frios cuja base é VITELA, ave e CAÇA e nos quais a carne de porco entra apenas como acessório.

~ AÇOUGUE; PADARIA

charlotte. Prato de ENTREMETS à base de CREME e FRUTAS.

JP Charlotte de maçã. Descasque e corte em quartos c.20 maçãs-reinette [ou fuji], suprima-lhes os miolos e ponha os pedaços para cozinhar em uma panela com um pouco de manteiga, canela, limão e 1 copo d'água. Tampe a panela, leve a fogo brando e deixe as maçãs cozinharem sem mexer, grudando um pouco na panela para que adquiram um gosto de grelhado; acrescente um pouco de açúcar e da melhor manteiga e reduza mexendo continuamente até que essa marmelada ganhe consistência; retire a canela e o limão. Corte fatias finas de pão-de-fôrma, com mais ou menos 2 dedos de largura, e guarneça o fundo e a borda de uma fôrma; despeje a marmelada de maçã, misturada com marmelada de damasco, para que esse entremets ganhe mais delicadeza; quando a fôrma estiver cheia, cubra-a com fatias de pão e asse por c.20 minutos no forno ou sobre brasas; quando a charlotte ganhar cor, desenforme em uma travessa e sirva. Não se esqueça de pincelar o pão com manteiga clarificada.

ISIP Charlotte de maçã e geléia. Corte as maçãs em pedaços depois de tê-las descascado e retirado os miolos; faça uma compota, tendo acrescentado açúcar na proporção de 1/3 das maçãs, um pouco de canela em pó e metade da raspa de 1 limão; deixe reduzir. Corte fatias de pão o mais fino possível, algumas em retângulos, outras em triângulos, mergulhe-as na manteiga derretida morna, cubra o fundo de uma fôrma untada com os triângulos e as bordas com os retângulos, até a altura que quiser encher com o recheio, e ponha no meio dessa compota uma boa colher de geléia de groselha com framboesa ou de geléia de damasco. Preparada a fôrma, coloque a compota de maçãs, bem lisa por cima e coberta com uma camada de fatias de pão mergulhadas na manteiga; disponha a fôrma sobre brasas, cubra com uma tampa ou use um forno de campanha, e deixe dourar.

chartreuse [fr.]. O Sr. CARÊME decidiu que a grandechartreuse era a rainha das ENTRADAS modernas. Passemos então a palavra a esse ilustre professor, uma vez que não possuímos sua eloquência: "A grande-chartreuse deve conter apenas,

como se sabe, LEGUMES C RAÍZES, e só atinge a perfeição nos meses de maio, junho, julho e agosto, estação risonha e propícia, quando tudo se renova na natureza fazendo um convite para que nos aprimoremos na produção desse excelente prato. Os minuciosos detalhes da chartreuse são praticamente os mesmos dos EMPADÕES de legumes, eis por que não darei tanta atenção à descrição desta ENTRADA."

--- MACEDÔNIA

chicória [*Cichorium intybus*]. Há dois gêneros de chicória que comportam 18 ou 20 tipos, a chicória selvagem e a chicória cultivada, vulgarmente conhecida

pelo nome de "escarola". A chicória selvagem, também chamada de "mija-nacama" por induzir à urina, só é comida como SALADA, devendo ser escolhida jovem e tenra. Falaremos apenas da outra espécie, remetendo para esta nossos leitores ao verbete SALADA.

Chicórias ao suco. Pegue algumas chicórias e afervente-as, dividindo-as ao meio antes de colocá-las para escorrer; amarre-as, acomode-as em uma panela com fatias de bacon, pimenta-do-reino e noz-moscada e acrescente pedaços de carne de boi, de vitela ou carneiro, cebolas, cenouras e um bom buquê garni; cozinhe "feu dessus feu dessous" [ao fogo com brasas sobre a tampa] durante 3 horas; comprima em um pano fino para retirar o excesso de líquido, arrume em forma de coroa em uma travessa e as sirva com as entradas que desejar.

chipolata, molho ---3 MOLHOS



chocolate. Dizem que a palavra "chocolate" tem sua origem em duas palavras da língua mexicana: choco, som ou barulho, e atle, ÁGUA, porque o povo mexicano o bate na água para escumá-lo. As damas do Novo Mundo são loucas por chocolate. Conta-se que, não contentes em o degustarem em casa o dia inteiro, às vezes o levam para a igreja, sensualidade que lhes atraiu a censura e as críticas de seus confessores, os quais, porém, acabaram tomando o partido delas, desviando seu interesse para outras coisas, pois essas damas faziam a gentileza de lhes oferecer uma xícara de tempos em tempos, convite que não declinavam. Enfim, o reverendo padre Escobar, cuja metafísica era tão sutil quanto sua moral conformista, declarou formalmente que chocolate com água não quebrava em absoluto o jejum, proclamando, assim, em benefício de suas belas penitentes, o antigo adágio: Liquidum non frangit jejunium ["O líquido não infringe o jejum"].

Importado para a Espanha no século XVII, o hábito do chocolate popularizou-se instantaneamente. As mulheres, e sobretudo os monges, adotaram avidamente essa bebida nova e aromática, e o chocolate logo virou moda. Os costumes não mudaram sob esse aspecto, e ainda hoje, em toda a Península, é de bom tom oferecer chocolate em todas as ocasiões em que a polidez exige certa delicadeza, e isso em toda a parte e em todas as casas respeitáveis.

O chocolate atravessou os montes com Ana d'Áustria, mulher de Luís XIII, que foi a primeira a importá-lo para a França, onde, sempre com a ajuda dos monges franceses, a quem seus confrades da Espanha enviavam amostras de presente, também virou coqueluche. No início da Regência, convencionara-se cada vez mais que o CAFÉ, igualmente recém-importado, era uma bebida de luxo e de curiosidade, ao passo que o chocolate era considerado, muito compreensivelmente, de resto, um alimento saudável e agradável.

BRILLAT-SAVARIN, em seu excelente livro sobre os Clássicos da mesa, recomenda o chocolate como uma substância tônica estomáquica e mesmo digestiva. Afirma que as pessoas que o consomem gozam de uma saúde constantemente estável, e fala do chocolate com ÂMBAR como excelente para as pessoas cansadas por um trabalho qualquer. Passemos a palavra ao ilustre gastrônomo:

Eis o lugar certo, diz ele, para falar das propriedades do chocolate com âmbar, propriedades que verifiquei por meio de grande número de experimentos e cujo resultado tenho orgulho de apresentar aos leitores.

Portanto, que todo homem que tenha bebido alguns tragos a mais da taça da volúpia, que todo homem que tenha passado a trabalhar uma parte considerável do tempo que pertence ao sono, que todo homem inteligente que se sinta temporariamente estúpido, que todo homem que julgue o ar úmido, o tempo infundável e a atmosfera difícil de suportar, que todo homem atormentado por uma idéia fixa que lhe confisque a liberdade de pensar - que todos estes administrem-se um bom meio litro de chocolate com âmbar à

razão de 60 a 72 grãos de âmbar por meio quilo, e sentir-se-ão excelentes.

No meu modo particular de especificar as coisas, chamo ao chocolate com âmbar "chocolate dos aflitos", uma vez que, em todos os tipos de mal-estar que mencionei, perpassa uma sensação comum análoga à aflição.

Quanto à maneira oficial de preparar o chocolate, isto é, torná-lo viável para o consumo imediato, pegue aproximadamente 40 gramas para uma xícara e dissolva suavemente na ÁGUA com uma colher-de-pau à medida que esquentar. Depois de deixar ferver por 15 minutos, para que a solução ganhe consistência, sirva bem quente.

"Cavalheiro, dizia-me há mais de 50 anos a sra. d'Arestrel, superiora do convento da Visitação em Belley, quando quiser tomar um bom chocolate, mande-o fazer na véspera em uma cafeteira de louça e deixe descansar. O repouso da noite concentra-o e lhe dá um aveludado que só o torna melhor. O bom Deus não há de se ofender com esse pequeno refinamento, pois Ele é em si mesmo todo excelência."

Chocolate quente. Para cada 30g de chocolate, ponha 1 xícara de leite ou água para ferver, acrescente o chocolate ralado, e misture. Quando o chocolate estiver derretido e bem incorporado à água ou ao leite, deixe descansar em um lugar aquecido por cerca de 15 minutos. Bata vigorosamente sua bebida e, quando estiver espumante, despeje-a nas xícaras.

--- CACAU

-> BOLO; FANCHONNETTES; MARRECA; RISSOLE



chouriço. Espécie de LINGÜIÇA feita com carne de PORCO picada, temperada, sal, PIMENTA e uma pitada de CEBOLINHA-VERDE. O chouriço de porco tem, em todo caso, todas as más qualidades da carne desse animal, e a maneira como é preparado o torna ainda mais indigesto. Também pode ser confeccionado com carne de PEIXE, mas, como exige grande proporção de condimentos em sua composição, não constitui ALIMENTO saudável, sobretudo se comido imoderadamente.

1 Chouriço de Lyon. Que a carne de porco seja magra; acrescente metade de filé bovino e o mesmo tanto de toucinho; moa o porco e o filé e soque-os, corte o toucinho em cubos e misture-o de forma homogênea; tempere com sal, pimenta

moída, pimenta batida grosseiramente e pimenta em grãos, salitre [nitrate de potássio], alho e cebolinhas-chalotas, misture tudo e deixe descansar por 24 horas; pegue em seguida tripas grossas lavadas em muitas águas, encha-as com a mistura acima, feche-as e amarre-as; ponha em uma salgadeira com sal e salitre por uma semana; deixe-as secar na chaminé. Quando estiverem brancas, estarão bem secas; aperte bem os barbantes e lambuze-as com uma composição de sálvia, tomilho e louro fervidos com borra de vinho. Secas, embrulhe-as em papel e conserve-as no borralho.

1 Chouriço de Milão. 3 kg de carne de porco magra, 500g de toucinho, 120g de sal, 30g de pimenta, pique tudo, misture bem, acrescente 1 litro de vinho branco e 500g de sangue de porco com 15g de canela e cravo pilados e misturados e pedaços, qual pedaços de bacon, da cabeça de porco, que devem ser polvilhados com essas especiarias e lardeados nos chouriços; cozinhe e sirva.

-* CHARCUTERIA

chucrute [al. Sauer-kraut, "repolhos ácidos"]. Todos os povos do Norte e do Leste são grandes comedores de chucrute, e os navegadores de longo curso se abastecem com ele para suas viagens. Prato por excelência dos alemães, que são loucos por ele, deu margem à seguinte anedota: há três maneiras de se levar uma surra: na Itália, não achar as mulheres bonitas; na Inglaterra, zombar do povo pelo grau de liberdade que desfruta; na Alemanha, não considerar o chucrute um manjar dos deuses.

O célebre capitão Cook também atribui em grande parte a excelente saúde de seus marujos em todas as suas viagens à grande quantidade de chucrute que

lhes distribuía. É de digestão mais fácil que o REPOLHO comum, que, segundo um provérbio grego, causava a morte se comido duas vezes. O chucrute é conservado de preferência em tonéis que já guardaram VINAGRE, VINHO ou qualquer outro líquido que contenha ácido.

Chucrute. Use de preferência o repolho branco, retirando os talos e as folhas externas pendentes; corte em rodelas finas e as desenrole como fitas. Estenda no fundo do tonel um leito de sal marinho e, sobre esse leito, uma camada de repolho cortado em tiras; polvilhe com um punhado de zimbro ou cominho para aromatizá-lo; continue a dispor camada sobre camada procedendo sempre da mesma maneira até que o tonel esteja cheio, bem compactado, e cubra com uma camada de sal. Cubra essa última camada de sal com as folhas verdes grandes do repolho sobre as quais você vai colocar um pano úmido e um fundo de tonel pesado o bastante para impedir com seu peso que a massa se expanda pela fermentação. Os repolhos assim preparados vão deixar escoar uma água fétida, ácida, lamacenta, que é drenada por uma torneira colocada na base do tonel e substituída por uma salmoura nova, que deverá ser trocada ainda por alguns dias até que o cheiro fétido desapareça. Pronto o chucrute, coloque em

lugar bem fresco para conservá-lo e dele se servir sempre que precisar.

Depois de lavar o chucrute em muitas águas, escorra-o bem e coloque na panela um bom pedaço de toucinho defumado, salsichas, chouriço, gordura de um assado, zimbro, vinho branco e caldo. Deixe cozinhar por 6 horas em fogo brando, escorra e arrume em uma travessa com o toucinho por cima entremeadado por salsichas e chouriço.

cidra. A cidra só se tornou conhecida na Europa depois que os mouros de Biscaia a importaram da África; da Espanha, passou para a França, de onde, pelas mãos dos conquistadores normandos, naturalmente chegou à Inglaterra. A cidra foi objeto de discussões muito sérias. Para o normando, é o verdadeiro néctar dos senhores do Olimpo, para o habitante dos países vinicultores, ao contrário, não passa de beberagem insípida e grosseira. De toda forma, o normando permaneceu-lhe fiel; a cidra penetrou em outras regiões da França, onde é quase tão estimada quanto O VINHO.

Um dia recebi do sr. Jules Oudin, proprietário de um château e um domaine chamado La Pommeraye, em virtude das macieiras que ali crescem, a seguinte carta: Sociedade de Horticultura do Centro da Normandia Ao senhor Dumas

Mestre,

O senhor honrou-me ao me dar um abraço e dizer: "Até a próxima." Esta será a idade feliz da minha existência. Escrevo para lhe pedir uma informação que provavelmente não terá dificuldade em me fornecer e que talvez eu levasse um ano para conseguir sem a sua ajuda: "Quais são os fatos históricos mais interessantes da Antigüidade e da Idade Média a respeito das MAÇÃS, das macieiras, das pereiras e da cidra?"

Eu morreria de vergonha de lhe pedir essa informação se para mim ela não tivesse um objetivo muito útil. Minha gratidão consistirá em lhe mostrar o que farei com ela. Durante o verão, o senhor virá, não é mesmo, respirar os perfumes das vegetações exóticas e nativas sob uma macieira. Não me deixe esperando, por favor.

Cordialmente, Jules Oudin

Peguei da pena e, ponto a ponto, compus a seguinte resposta:

Prezado senhor Jules,

Respondo primeiro sobre o que decerto sei menos que o senhor: sobre a maçã, a macieira, a pereira, a origem da cidra e sua invasão da Europa.

Devemos colocar a maçã antes da macieira ou a macieira antes da maçã? Teria a macieira nascido a partir de uma semente lançada no espaço,

proveniente, por conseguinte, de uma maçã, ou a maçã teria nascido em uma macieira criada junto com a Criação? É a pergunta do ovo e da galinha: quem nasceu primeiro?

Se nos reportarmos a Moisés, primeiro autor a falar sobre maçãs e macieiras, ambas preexistiam ao homem no Paraíso terrestre, uma vez que as árvores frutíferas foram criadas no terceiro dia e o homem no sexto. Conhecemos o mandamento imposto a Adão e Eva a respeito dessa macieira e como, para nossa desgraça, eles o infringiram. A serpente apresentou a maçã a Eva, Eva mordeu-a, Adão rematou-a e fomos todos condenados ao exílio, ao trabalho e à morte.

Outro poeta, nascido 500 anos depois de Moisés, conta-nos como, em outra circunstância, a maçã não foi menos fatal ao gênero humano. Nas bodas de Tétis e Peleu, a Discórdia, que não fora convidada por esquecimento, lançou, para se vingar, uma maçã no meio

da assembléia dos deuses com a seguinte inscrição: "À mais bela!" Três deusas julgaram-se com direito àquele pomo, Minerva, Juno e Vênus, as quais recorreram a Páris, que a destinou a Vênus.

Havia ainda outra deusa com pretensões à beleza que não esquecera a afronta que recebera no dia em que Vênus fora proclamada a mais bela. Era a própria mulher de Peleu, mãe de Aquiles, a bela Tétis, que, ao saber que Vênus iria catar pérolas no litoral da Gália para fazer um colar, ordenou a todos os monstros marinhos que tratassem de se apoderar daquela maçã pela qual a deusa da beleza não temera mostrar-se nua para o belo pastor do monte Ida.

E, com efeito, enquanto Vênus catava pérolas no mesmo lugar, provavelmente, onde seu filho César pescou aquela com que iria pagar o amor de Servília, um tritão roubou-lhe a maçã e foi entregá-la a Tétis. Esta, sem demora, a fim de vulgarizar o fatal presente da Discórdia e todas as deusas pudessem ter o seu, tirou as sementes da maçã e as plantou nas praias da Normandia.

Daí se origina, contam nossos ancestrais, os velhos celtas, a multiplicidade de macieiras que crescem do Maine à Bretanha, bem como a beleza das mulheres de toda essa costa setentrional.

Apesar da brincadeira de mau gosto promovida por Tétis contra Vênus, as maçãs, sobretudo as maçãs ou "pomos" das Hespérides, permaneceram valorizadas na ilha de Círos, uma vez que Atalanta, filha do rei, perdeu ao mesmo tempo o prêmio da corrida e sua liberdade por recolher as maçãs que Hipômeno deixava cair pela estrada.

A maçã deixara de ser uma FRUTA rara e seu valor rebaixara-se ao dos outros ALIMENTOS do mesmo gênero. Sólon, assustado com as somas que custavam

as refeições de bodas entre os atenienses, ordenou que os noivos passassem a dividir uma única maçã antes de se dirigirem ao leito conjugal.

Plínio e Diodoro da Sicília falam da maçã como uma fruta muito estimada pelos romanos, sobretudo quando vinha da Gália, mas nem um nem outro afirma que dela extraíssem uma bebida qualquer. São Jerônimo foi o primeiro a mencionar a cidra e observou que os hebreus a incluíam entre suas bebidas favoritas. Tertuliano, que vivia em Cartago no fim do século II, e santo Agostinho, que vivia no fim do século IV em Hipona, ambos falam da cidra dos africanos.

Mas o primeiro vestígio que encontramos da existência dessa bebida na França é nas Capitulares, de Carlos Magno, em que são mencionados fabricantes de cidra e de POIRÉ. Mas nessa época a cidra já atravessara o estreito de Gibraltar com os mouros.

Eis como: Maomé, no ano 609 da era cristã, publicou seu Corão. Sem proibir expressamente o vinho aos árabes, apresentou-lhos como uma bebida perniciosa aconselhável apenas a título de medicamento. Nas cidades tártaras que visitei, também vi negociantes de vinho designarem seu estabelecimento como balzam, isto é, farmácia. Ora, vinho vendido em farmácia deixa de ser vinho e passa a ser remédio.

Para obedecer a Maomé, os árabes então imitaram os hebreus e, da fruta das macieiras e pereiras, fabricaram a cidra. Acusados na Espanha pela traição ao conde Juliano, transportaram para lá sua ciência agrícola, em cujas bases os espanhóis continuam a viver nos dias de hoje. Foi em Biscaia que se realizaram os primeiros testes desse gênero.

De Biscaia, o costume passou à França. Os normandos o assimilaram com mais facilidade, suas terras sendo fecundas em macieiras e estêreis em videiras. Guilherme o Conquistador implantou-o na Inglaterra, ao lado de sua bandeira, após a batalha de Hastings em 1066. Da Inglaterra, a cidra espalhou-se até a Alemanha e a Rússia. Em todo caso, há uma brochura intitulada De origini cidri que reúne tudo que a ciência humana coligiu sobre esse interessante assunto.

Por outro lado, presumo que esteja ao par das últimas obras de Pasteur sobre a fermentação da cidra e saiba que o fermento não passa da aglomeração de bilhões de animálculos, ou melhor, criptógamas, metade animais, metade vegetais, que, sob o nome de microzoários e micrófitos, operam a singular tarefa de transformar o açúcar em ÁLCOOL, tarefa que realizam simplesmente por meio da DIGESTÃO.

Eis tudo que sei sobre a cidra, e apresso-me a esvaziar o saco para lhe provar que guardo boa lembrança de sua acolhida e que um dia ficaria feliz em lhe pedir hospitalidade de meia semana para mim e minha filha. Mil cumprimentos efusivos,



cisne [Cignus]. Os cisnes, que para muitos naturalistas pertencem à família dos PATOS, formam, ao contrário, na classificação de Cuvier, um gênero distinto da ordem dos palmípedes. De todas as aves, é a que possui o maior número de vértebras no pescoço: 23. As dorsais são em número de 11, tendo 14 sacrais e três caudais.

O cisne doméstico tem uma elegância de forma que não nos permite confundi-lo com o GANSO e o pato, dos quais se aproxima. Uma única anomalia marca o cisne aos olhos, ou melhor, aos ouvidos, dos ornitólogos: é que os naturalistas deram a esse animal o nome de *cygnus musicus*. Ora, qualquer um que já tenha ouvido o famoso canto do cisne admitirá que é o grito mais desagradável do mundo. "Canto do cisne" é uma expressão a ser aceita em nome da poesia, não da verdade. O que mantém o cisne em sua posição de virtuose é o admirável papel que representa ao longo de todo o Lohengrin; porém, do ponto de vista culinário, tudo isso não teria lhe atribuído tal posição se a carne do jovem cisne, e sobretudo do cisne selvagem, não fosse mais tenra e mais saborosa que a de nossos melhores palmípedes. Com ela fazem-se PATÊS à moda de Amiens.

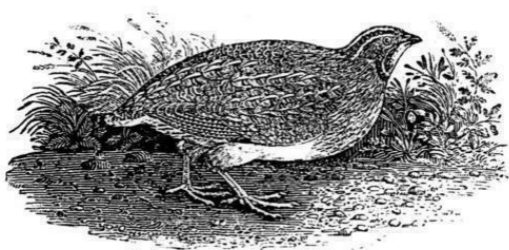
clarificar. Separação, por precipitação ou ascensão, de todas as substâncias líquidas estranhas mantidas em suspensão. Clarifica-se em geral com cola de PEIXE ou clara de ovo.

---> VINHO

coador. Utensílio de COZINHA que serve para alisar e afinar líquidos muito grossos. Há aqueles cujos orifícios são bem mais cerrados, úteis para passar o

CALDO e os MOLHOS LIGADOS.

coalheira. Nome dado a um líquido ácido contido no abomasso das VITELAS e dos jovens animais ruminantes na idade em que ainda são alimentados por LEITE e que serve para coalhar o leite destinado à fabricação dos Queijos. A coalheira é assim preservada: esvazie um abomasso de vitela alimentada exclusivamente de leite, recolha no lugar o leite coalhado que ali estava contido junto com uma pitada de sal, amarre a abertura com um barbante e coloque-o em uma tigela com uma garrafa de CONHAQUE e seis onças de ÁGUA; cubra bem a tigela, deixe macerar por um mês, filtre e conserve em uma garrafa bem fechada para usar quando precisar. Uma colher de CAFÉ de coalheira basta para coalhar o leite.



codorna [Coturnix]. A codorna ocupa lugar de destaque entre os pratos de excelência. Ave migratória que se reproduz nos países temperados, raramente permanece por lá. Durante muito tempo indagou-se como a codorna, que não tem nenhuma das qualidades dos pássaros que voam longas distâncias, era capaz de sobrevoar as mais altas montanhas e atravessar os mares, pois todos sabem que a codorna um pouco gorda, coagida a fazer seu terceiro vôo, é logo capturada pelo CAÇADOR, que pode agarrá-la com as mãos ou o chapéu sob o focinho do seu CACHORRO. O problema permaneceu insolúvel, mas seus termos foram claramente estabelecidos pela presença de duas ou três mil codornas em uma ilha onde não havia nenhuma na véspera.

Em minhas longas navegações pelo Mediterrâneo, fui testemunha dessa espécie de prodígio, assim como no meu quintal: onde não havia codorna na véspera, matei cinco ou seis. Seus deslocamentos, bastante perceptíveis em Nápoles, ocorrem nos meses de abril e outubro. Em abril, elas vêm do sul; em outubro, voltam para lá, salvo que, em abril, depois de atravessarem o grande mar da África e só dispondo da

Sicília e das ilhas Lipari e Capri para descansarem, chegam esgotadas ao cabo Misene e ao cabo Campanella - tão esgotadas que, ao nascer do dia ou sob um belo luar, podemos observá-las matando-se umas às outras e recolhê-las sem que esbocem a menor tentativa de fuga. A codorna é, das CAÇAS propriamente ditas, a mais delicada e simpática. Uma codorna gorda agrada igualmente por seu sabor, forma e cor. Dá provas de ignorância culinária quem a serve de outra forma que não cozida e em papillote, uma vez que, muito fugaz, seu perfume se dissolve e evapora sempre que o animal está em contato líquido. Nem por isso deixaremos de fornecer diferentes métodos de preparação da codorna, insistindo, porém, para que sejam comidas assadas.

Codornas ao louro. Depene, esvazie e flambe as codornas; pique o fígado com toucinho, cebolinha, louro, sal, pimenta, e as recheie. Enfie-as no espeto com fatias de bacon e papel cobrindo-as, para que retenham o próprio caldo, e sirva com o seguinte molho: corte 2 ou 3 fatias de presunto e as deixe suar em uma panela; quando começarem a pegar no fundo, junte 1 copo de vinho branco, 2 conchas de consomê e a mesma quantidade de molho espanhol reduzido; acrescente 1/2 dente de alho, 2 folhas de louro, ferva e reduza à consistência desejada; passe o molho na peneira. Durante o cozimento das codornas, ponha 8 folhas grandes de louro em água fervente por alguns minutos. Quando as codornas estiverem assadas, retire as fatias de bacon, arrume cada uma delas sobre 1 folha de louro, junte ao molho um pouco de suco de limão, pimenta moída grosseiramente e um pouco de manteiga. Cubra-as com o molho e sirva.

Codornas en croustade. Desosse 6 codornas e as recheie com seu próprio fígado e alguns fígados de galinha; costure-as e flambe-as. Forre o fundo de uma panela com 1 fatia de toucinho e 1 de presunto, arrume as codornas nessa panela. Corte em cubos 1 ossobuco de vitela, acrescente 1 cebola com 1 cravo espetado, 1/2 folha de louro, cenoura em rodela, 1 buquê de salsa e cebolinha; regue com 1/2 copo de vinho branco e cubra com fatias de bacon e papel-manteiga [para que o delicado sabor da codorna não se perca]. Cerca de 1/2 hora antes de servir, leve-as ao fogo. Faça croustades [podem ser feitas de pão de fôrma cortado em fatias grossas, retirando-se o miolo para poder recheá-las ou de pães redondos, também sem o miolo] na mesma quantidade das codornas; quando estiverem cozidas, retire-as da panela, desamarre-as, coloque-as nas croustades. Regue com um molho italiano, ao qual você acrescentou algumas fatias de trufas passadas na manteiga, e sirva.

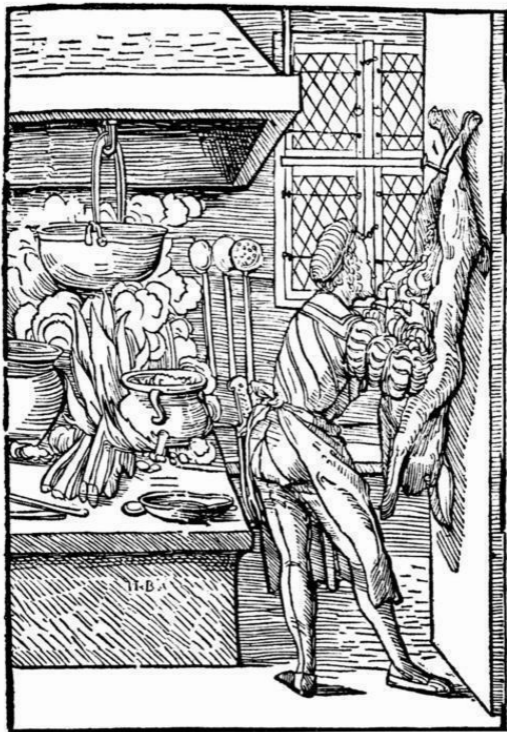
1 Codornas no borralho [receita de Vuillemot]. Esvazie, flambe e amarre as codornas. Tempere-as com sal e estenda algumas fatias de toucinho sobre e sob elas. Unte pedaços de papel grosso com manteiga, embrulhe as codornas, uma a uma, e coloque-as sob as cinzas, como se faz com batatas. Meia hora depois, retire e sirva: é delicioso. Obs.: deixe o fígado com um pouco de manteiga temperada dentro de cada codorna.

codornizão [*Crex crex*]. Há duas variedades dessa ave migratória: a de giesta e a da ÁGUA ou, em outras palavras, o codornizão-vermelho e o preto. Os CAÇADORES apelidaram o codornizão de "rei das CODORNAS", pois, chegando com elas no mês de maio e partindo em setembro, era considerado seu guia.

O codornizão é uma ave do tamanho do POMBO, com o pescoço e bico longos; o de giesta é um pouco maior que o aquático; alimenta-se de sementes de giesta, daí seu nome, e não preciso acrescentar que é uma de nossas CAÇAS mais excelentes. É servido assado, cingido por folhas de parreira e embrulhado em uma grande folha de papel untado, sem TOUCINHO, considerando que essa ave vem aquinhoada com abundante gordura. Basta apenas meia hora de COZIMENTO para que fique no ponto.

A carne do codornizão-da-água é menos saborosa e, por conseguinte, menos estimada que a do codornizão-de-giesta. É suscetível das mesmas receitas que outras aves aquáticas, como o ABIBE e a TARAMBOLA.

coelho [*Oryctolagus cuniculus*]. Os coelhos são originários da África, de onde passaram para a Espanha, depois para a França. Plínio e Varrão contam que em Tarragona, cidade da Espanha, as tocas escavadas por um bando de coelhos causaram o desmoronamento de 25 ou 30 casas dessa cidade. Bazilazzo, uma das ilhas Lípari, viu-se privada de todas as suas safras e reduzida à escassez pelo grande número desses animais. Eram tão abundantes nas províncias meridionais da França que Beaujeu conta que em 1551 um fidalgo provençal, depois de caçar coelhos com alguns de seus vassalos e três cães, chegou à noite em casa com 600. Nas ilhas próximas a Arles, dizem, há tantos que, quando um CAÇADOR não mata 100 em um dia, volta descontente. O coelho é visto como um emblema da fecundidade, tão prodigiosa que dez coelhas são capazes de produzir em um ano até 800 ou 900 filhotes. A gestação dura 30 ou 31 dias; fornecem anualmente entre 15 e 20 milhões de peles ao comércio da chapelaria. O inverno é a melhor época para comê-lo, e, para comê-lo bem, é preciso que não seja nem muito jovem nem muito velho. Para distingui-lo do láparo, apalpe por fora das patas dianteiras acima da junta e, se sentir nessa parte uma saliência do tamanho de uma LENTILHA, é prova de que o animal é plenamente jovem. Reconhecemos as LEBRES de COUTADA observando o pêlo de suas patas e o que fica sob sua cauda ruça. Há os que tentem imitar essa cor nos coelhos de coelheira queimando o pêlo dessas partes para elas avermelharem; reconhecemos com facilidade essa fraude pelo cheiro, ou então lavando essas partes, no caso de terem sido pintadas. Sob o aspecto da digestibilidade, a carne do láparo vem imediatamente após a das aves não muito gordurosas e antes das que o são em demasia.



150 Coelho com petits pois. Faça um roux; corte os coelhos pelos membros; passe-os ao mesmo tempo no roux bem claro, acrescente alguns cubinhos de presunto e regue tudo com um caldo; faça com que o roux fique bem dissolvido,

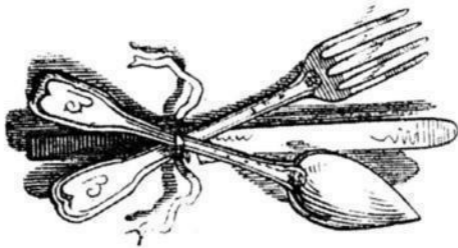
junte 1 buquê de salsa e cebolinha enfeitado com 1 cravo, 1 folha de louro e 1/2 dente de alho; assim que o coelho começar a ferver, junte 1 kg de petits pois e deixe cozinhar, tempere com sal suficiente; quando o ragu estiver bem reduzido, suprima o buquê e sirva.

1 Fricassée de coelho. Consiga 2 coelhos bem macios, corte-os em pedaços, enxugue o sangue, ponha-os em uma caçarola com água, algumas fatias de cebola, 1 folha de louro, 1 ramo de salsa, algumas cebolinhas e um pouco de sal; levante uma fervura, escorra-os, enxugue-os e os apare novamente; coloque-os em outra caçarola com um pedaço de manteiga, salteie-os, polvilhe-os ligeiramente com farinha e regue com a água em que foram aferventados (tendo o cuidado de mexer para que a farinha não forme grumos); ferva-os, acrescente champignons, mousserons e morilles, deixe cozinhar, reduza o molho da maneira conveniente. Cozido o ragu, engrosse com 4 gemas desmanchadas, seja com um pouco de leite, seja com creme de leite ou um pouco do próprio molho frio, e termine por acrescentar suco de limão, um fio de azeite ou de vinagre branco; sirva.

LEPORÍDEOS

colagem. Chama-se colagem, em termos culinários, a operação sofrida pelo VINHO com fins de CLARIFICAÇÃO. A colagem do vinho tem como objetivo dar-lhe limpidez, isolá-lo da borra e das partes excessivamente corantes, operar enfim o que é conhecido como clarificação. Para obter esse resultado, usa-se em geral cola de PEIXE e claras de ovos ou pós especiais. A primeira providência é retirar do barril o equivalente a duas garrafas; em seguida pegam-se as claras de ovos, que são batidas junto com meia garrafa de vinho. Introduce-se pela tampa um bastão fendido e agita-se o vinho fazendo o bastão penetrar em todos os sentidos, depois derramam-se as claras de ovos preparadas e termina-se de encher o barril, que deve ser tampado cerca de 15 minutos depois com um boteque novo. Uma semana depois, pode-se tirar o vinho sem inconveniente. Para operar a colagem com cola de peixe (colagem que convém unicamente ao vinho branco, não se esqueça disso, enquanto as claras são boas apenas para o vinho tinto), é preciso pegar seis gramas de cola, cortá-los em folhas bem finas, dissolvê-los em meia garrafa de vinho durante 24 horas e agir como fez com as claras.

Colbert, molho ---3 MOLHOS



colher e garfo. O uso de colheres e garfos foi introduzido bem tarde na Europa. Antes de sua invenção, comia-se com os dedos ou com uma conchinha de madeira toscamente trabalhada e usavam-se como garfo duas varetas de madeira com que se agarravam OS ALIMENTOS sólidos para os levar à boca. Na Inglaterra, em 1610, via-se como uma das manias do viajante Thomas Coryate o fato de ter trazido da Itália o costume de utensílios tão inúteis. Mais tarde, porém, uma vez reconhecida sua utilidade, o costume foi pouco a pouco se disseminando entre os ricos. O povo, à guisa de imitação, passou a fazer uso de colheres e garfos de madeira, substituídos depois por similares de ferro e estanho devido à sua fragilidade.

Certa ocasião, durante um grande jantar, um príncipe, querendo embaraçar um médico amigo a quem privara de colher, dirigiu-lhe essas palavras ao se sentar à mesa: "C., que não toma soPA!" O médico logo percebeu que era uma peça que queriam lhe pregar, pegou seu PÃO, furou-o, enfiou o garfo e deste se serviu como de uma colher para tomar a sopa; após ter se saído dessa maneira, quis, por sua vez, embaraçar o príncipe e seus amigos, prestes a rirem à sua custa. Pegou então o pão que lhe servira de colher, engoliu-o e disse: "C., que não come sua colher!" Quem perdeu? Ora, o príncipe, que admitiu francamente a derrota e riu muito da imaginação do doutor.

compota. Compotas de FRUTAS são simplesmente GELÉIAS que não foram cozidas o bastante para desnaturar a forma da fruta que compõe sua base e que, apenas por isso, ainda conservam todo seu sabor original, bem como seu frescor e perfume. As compotas devem ser consumidas logo após sua preparação, caso contrário perdem todas suas qualidades.

5P Compota de cerejas. Cozinhe-as inteiras, o caule cortado pela metade, em uma calda de açúcar; perfume com framboesas e sirva com o suco.

-> « AMEIXAS-SECAS

conhaque. Produto da destilação do VINHO operada a fogo menos intenso que para a fabricação do ALCOOL. Enquanto todos os álcoois retificados ao mais alto grau de sublimação se parecem, os conhaques testemunham sabores bem diversos, de acordo com o clima, o sol e a espécie. Os conhaques refinados têm bouquet e força; conhaques medianos têm apenas força; conhaques comuns têm terroir ou empireuma, mas todos conservam os princípios extrativos dos vinhos de que procedem.

Entre os conhaques finos podemos colocar na primeira fila o grande champagne, obtido a partir de um vinho recolhido em parte do território do departamento da Charente; o petite champagne vem em seguida, os borderies na terceira linha, os fins bois seguem de perto, os bons bois e os bois fecham essa ordem de mérito dos conhaques das duas Charentes. Os de Surgères, Aigrefeuille e La Rochelle têm seu valor, mas são inferiores em delicadeza e qualidade aos precedentes.

Não é sem motivo que estabelecemos uma espécie de demarcação entre conhaques das Charentes. Com efeito, o consumidor conhece, como todo o Universo, de resto, os mais variados conhaques dessa região.

Não é fora de propósito dizer que a cidadezinha de Cognac adquiriu, pelas bebidas que produz, uma reputação que alcança, quando não transcende, a das mais importantes capitais do mundo. Entretanto, o termo "conhaque", empregado para designar uma bebida destilada excelente, não corresponde à idéia de um produto oriundo nativamente do cru. "Conhaque" é uma palavra genérica empregada há muitos anos para indicar um tipo de bebida destilada composto pelos dois, três, quatro, cinco e mesmo seis crus acima indicados. É na proporção utilizada desses diversos crus, na boa escolha das primeiras espécies, em sua feliz combinação, que convém procurar o segredo do alto favor de que gozam certas marcas. A coloração bem trabalhada, o uso criterioso do xarope e o aspecto cristalino são condições que realçam o mérito intrínseco do conhaque.

Na exposição do Havre, tivemos oportunidade, ao acompanhar os trabalhos do júri, de estabelecer a diferença entre o cru genuíno e os diversos híbridos. O feliz e meritório laureado com a única medalha de ouro nessa exposição, o Sr. Léonin Arnaud, de Cognac, colocara à nossa disposição os grandes

champagnes e fins bois borderies que acabavam de lhe conferir essa distinção. É realmente impossível não se impressionar com seu gosto rebuscado e perfume suave; tudo franco, correto, tônico e revigorante, sem o calor acre dos etílicos. O melhor conhaque saboreado depois dele parecia adocicado e desprovido da essência original que caracteriza os produtos imaculados de alta estirpe.

Os conhaques de Armagnac gozam de merecida reputação: são delicados, mais delicados que os das Charentes; seu bouquet é completamente diferente do dessas

últimas e, convém dizê-lo explicitamente, em geral agrada menos. Esses conhaques são fabricados no departamento do Gers. Condom e Eauze são os mercados mais importantes do Armagnac.

Na Gironde e em Lot-et-Garonne, principalmente em Marmande, são fabricados conhaques um tanto comuns denominados de acordo com as regiões onde são fabricados. Possuem força e, ao envelhecerem, adquirem certo grau de refinamento.

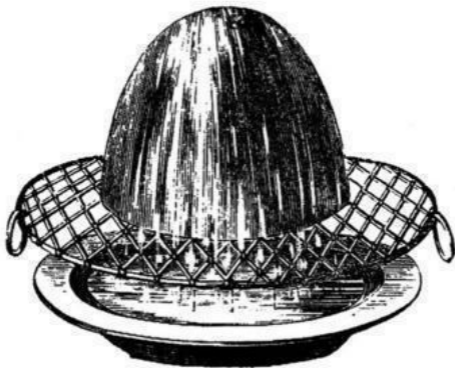
Na Borgonha, confeccionam-se, com os resíduos das tinas, conhaques de bagaço, com o sabor do empireuma mais ou menos pronunciado, que conta com adeptos inflexíveis. Enfim, por toda a França são fabricados conhaques com álcoois industriais, reduzidos ao grau potável e perfumados com bouquets artificiais.

~ AGUARDENTES/DESTILADOS

conservas. As conservas são um grande e precioso recurso para a marinha e o exército, bem como para a economia doméstica. O termo também designa substâncias vegetais secas ou frescas encorpadas com grande quantidade de açúcar para constituir uma massa bem consistente, mas sempre manipulável.

A conservação dos ALIMENTOS parece sempre muito mais moderna que a dos corpos. O método mais simples é o da salgação, embora não seja genérico e se aplique apenas a um pequeno número de alimentos. O método mais genérico é o submetido pelo Sr. Appert ao Instituto e que consiste em conservar todas as substâncias alimentares em caixas de latão e estanho. Antes de armazenar uma substância alimentar qualquer, o Sr. Appert submete-a à influência do calor do BANHOMARIA, por ele considerado o princípio único e universal da conservação. Por meio desse procedimento, as substâncias animais nada perdem de seu peso ou volume; nas substâncias vegetais, ao contrário, o calórico isola uma água-végeto que, descansada na garrafa, vira um excelente suco; reduz o mesmo volume da substância conservada e melhora sua qualidade.

O Sr. Masson, horticultor-chefe da Sociedade de Horticultura, emprega o seguinte procedimento para a conservação das substâncias alimentares vegetais: descasca essas substâncias com precisão e as desvencilha das partes duras, como se fosse preparar uma receita comum; em seguida, elas são dispostas sobre uma treliça de lona bem clara pregada em uma moldura de ripas. O conjunto é submetido à ação do ar quente em uma estufa aquecida a cerca de 40°C.



Essa operação priva as substâncias do excesso de ÁGUA dispensável à sua constituição, que, no caso de certos vegetais, como o REPOLHO e RAÍZES, eleva-se a mais de 80 ou 85% de seu peso no estado fresco. São submetidas depois à compressão vigorosa de uma prensa hidráulica, compressão que reduz seu volume e aumenta sua densidade, igualando-a à do pinheiro e facilitando assim a conservação, a estivagem e o transporte dessas substâncias. Os LEGUMES secos e prensados são habitualmente despachados em tabletes de cerca de 20 centímetros de lado embrulhados em uma fina folha de estanho, sendo que 25 mil rações exigem apenas 1m³ de espaço. Para usar os legumes assim preparados, basta deixá-los de molho na água morna por cerca de 30 a 45 minutos, o que fará com que recuperem toda a água que lhes foi extraída. Cozinhe-os em seguida o tempo necessário ou tempere-os da maneira corriqueira. O procedimento acima aplica-se a todos os legumes verdes, raízes, tubérculos e, até mesmo, FRUTAS.

~ BOI; PEPININHOS-CORNICHONS

consumê --) CALDO

cordeiro [Ovis]. É do mês de dezembro ao mês de abril que a carne do cordeiro é saborosa, isto se o animal tiver pelo menos cinco meses e for alimentado apenas com LEITE.

Atribui-se origem poética ao nome desse animal, agnus em latim, que segundo os

etimologistas viria do verbo agnoscere, "reconhecer", porque a cria não demora a reconhecer a mãe; com efeito, mal começa a andar, segue-a titubeando e balindo, e todos sabem que se trata do filhote da ovelha e do CARNEIRO.

O cordeiro, desde a Antigüidade até os dias de hoje, foi e é o prato mais conhecido no Oriente. Os gregos apreciavam-no sobremaneira, sendo raro o festim em que não fosse a peça mais importante. O abuso de carne de cordeiro era um dos excessos da gula criticados pelo profeta aos samaritanos, carne branca, porém mucosa, mais tarde proibida aos atenienses.

Nos tempos primitivos, quando o escambo era a moeda corrente, Abraão deu sete cordeiros ao rei Abimelek como testemunho de sua aliança; Jacó, por um pasto que adquiriu dos filhos de Hemor, pagou 200.

Selle de cordeiro assada à inglesa [receita de Courchamps]. Os filés duplos são a melhor parte do cordeiro. Podemos servi-la assada, como relevé da sopa ou como prato secundário. É acompanhada por um molho à inglesa muito apreciado pelos gourmets parisienses, para quem 217 anos de guerra com a Inglaterra não bastaram para criar um horror incoercível por tudo que vem do outro lado da Mancha. Ponha 1 copo de consomê em uma panela com um punhado de sálvia verde picada; deixe ferver por 5 minutos; acrescente cebolinhas-chalotas batidinhas, 2 ou 3 colheres de vinagre de Orléans, 60g de açúcar e um pouco de pimenta-do-reino; sal. Passe na peneira e sirva à parte, em uma molheira.

O autor das Memórias da marquesa de Créqui, de quem citamos essa receita, aproveita a oportunidade para denegrir aqueles gastrônomos exclusivistas que, por patriotismo, consideram indesejável a introdução da culinária estrangeira na mesa francesa. "Ainda vemos por aí, diz ele num tom indignado, pretensos gastrônomos vociferando contra o uso do açúcar misturado a ácidos ou carnes salgadas, mistura infinitamente agradável em certos casos. Nada é mais corriqueiro que encontrar retardatários obstinados na marcha para o progresso culinário, mas esse progresso só se dará se cada povo abjurar seus preconceitos nacionais em prol de um sentimento de cosmopolitismo."



Após esse convite ao ecletismo, Courchamps, como verdadeiro gastrônomo aristocrata que é, revoltase contra o superintendente do palácio, o conde de Bausset, que mandara servir, no castelo das Tulherias, para o jantar do imperador, uma perna de cordeiro como prato de ASSADO no segundo serviço:

Todo mundo viu, diz ele surpreso, na primeira edição das Memórias do conde de Bausset, superintendente do palácio e camareiro do imperador Napoleão, dois cardápios esboçados, donde resulta que esse funcionário imperial mandava servir nas Tulherias, para o jantar de seu senhor, uma perna de cordeiro no segundo serviço, e como assado. Eis o que um maitre de terceira categoria não sofreria do outro lado do Sena ou no Faubourg Saint-Honoré, que não é pior freqüentado que o Quartier Saint-Germain. Observemos que o restante e o conjunto desse estranho cardápio publicado pelo conde de Bausset são de tal forma vulgares e desprovidos de nobreza que os hábitos dessa família imperial e o estilo de vida de seus principais funcionários perderam pontos na estima e na consideração pública. A divulgação, totalmente indiscreta e completamente inútil, produzira espanto geral e teve efeito tão vergonhoso que o superintendente do palácio imperial julgou por bem suprimir esse documento na última edição de suas Memórias, e, de fato, foi o que de melhor fez pela reputação de tão ilustre homem, bem como pela honra de seus empregados do palácio.

Courchamps era um homem da antiga corte que não brincava com nenhuma etiqueta, sobretudo a culinária.

1 Cordeiro à moda húngara. Corte uma dúzia de cebolas em rodela e junte um pedaço de manteiga proporcional. Faça um roux com um pouco de farinha, a manteiga e as rodela de cebola. Tome cuidado para que as cebolas dourem, sem queimar. Acrescente 1 buquê de ervas, sal e pimenta e uma boa pitada de páprica ou, na falta desta, use alguns átomos de pimenta-de-caiena. Enquanto isso, corte o peito de cordeiro em pedaços do tamanho de tabletes de chocolate e refogueos na manteiga fresca. Quando estiverem bem refogados, despeje sobre os pedaços de cordeiro o conteúdo da panela em você fez o roux de cebola com o buquê de ervas. Como as cebolas só cozinham ao adicionarmos água ou caldo e, na manteiga, vão apenas dourar, adicione, de 15 em 15 minutos, 1 copo de bom consomê; deixe cozinhar em fogo brando por 1 hora e 15 minutos e sirva. Foi um dos melhores pratos que comi na Hungria.

0 Quarto de cordeiro assado. Serre o manche de um quarto de cordeiro e amarre a fraldinha com barbante; na falta de uma brochette inglesa atravesse-o com uma brochette de ferro, embrulhe-o em papel untado e asse-o regando com manteiga ou gordura de porco; 45 minutos depois, desembale-o, polvilhe-o com farinha de rosca, deixe corar, tempere com sal, retire a brochette, arrume-o na travessa e embrulhe a ponta do osso em papel branco; lance mão de um bom suco de cozimento à parte.

Na Inglaterra, os quartos de cordeiro são habitualmente servidos com um molho agridoce, composto de cebolinhas-chalotas com hortelã fresco, um pouco d'água e vinagre, tudo temperado com sal e açúcar.

cores/corantes culinários. Na preparação de pratos de doçaria usam-se sempre corantes artificiais. Eis os corantes inofensivos: índigo abundante em ÁGUA (azul); guta-percha ou AÇAFRÃO (amarelo); suco cozido ao fogo, peneirado, aguado e açucarado com folhas amassadas de ESPINAFRE ou TRIGO verde (verde); cochonilha e alume em pó fervidos na água (vermelho); pólen de flores de CENOURAS silvestres seco e molhado com água ou suco de sabugo com água (roxo); cochonilha e azul-da-prússia (violeta); açafrão e cochonilha (laranja).

O verde pode ser obtido pela combinação de azul e amarelo; quanto mais o amarelo predominar, mais claro será o verde. Da mesma forma, o violeta é formado pelo vermelho e o azul, cujo tom escurece ao aumentarmos uma ou outra dessas cores. Com essas diversas indicações, podemos dar aos pratos que devem ser coloridos as tonalidades que julgarmos mais apropriadas à sua natureza.

~~ ROUX

cornichons --> PEPININHOS-CORNICHONS

corvo-marinho [*Phalacrocorax carbo/aristotelis*]. Assim designado pela semelhança com o corvo comum, tem cerca de um metro de comprimento e seus matizes criam reflexos verdes e arroxeados contra um fundo escuro, quase preto; alimenta-se exclusivamente de PEIXES e vive nas margens de lagos.

É uma ave triste e sombria que, dizem, traz desgraça; sua carne tem um cheiro acre e pantanoso, que a torna bastante desagradável ao paladar; em todo caso, os mexicanos que dele se alimentam apreciam-no bastante.

ALBATROZ; MAÇARICO-DO-BICO-DIREITO; PELICANO

cotovia [*Alauda arvensis*; "calhandra"]. As cotovias têm a dupla vantagem de serem amadas pelos gastrônomos e cantadas pelos poetas. Julieta diz a Romeu, que quer deixá-la antes do amanhecer:

JULIETA

Não te vás ainda, fica, meu Romeu:

Foi o rouxinol e não a cotovia

Cujo canto feriu teu ouvido inquieto.

Oculto nos ramos de uma romãzeira em flor,

Para a noite, que o escuta, ele canta sua dor:

Era o rouxinol, crê em tua Julieta!

ROMEU

Não! É a aurora que chega e é a cotovia que canta

Olha, meu amor, no rubro horizonte

Despontar dourado o raio de bronze!

...

JULIETA

Oh, não, enganei-me, Romeu, é dia, faz calor!

Nem um instante a perder. Oh, fuge, meu amor!

Era de fato a cotovia de notas estridentes

que ameaçava nossos amores imprudentes;

Era de fato o sol fulgurante, vencedor da noite,

Que subia no seu coche. Fuge, meu Romeu, vai-te!

As cotovias eram prestigiadas nas mesas dos atenienses e consideradas sagradas em Lemnos por terem exterminado os gafanhotos dessa ilha. Delicada e estimada, sua carne é especialmente saborosa entre os meses de novembro e fevereiro. A bruma a engorda com uma rapidez surpreendente, característica que, de resto, partilha com seus CAÇADORES - emagrecendo, em contrapartida, com mais facilidade.

Lardeadas e ASSADAS, são uma delícia, mas apenas depois de um jantar sólido.
A opinião de GRIMOD DE

LA REYNIÈRE é de que a cotovia mais gorda, assim como o melhor PINTARROXO, não passa, nos dedos de um homem, de um punhado de palitos, sendo mais apropriada para limpar a boca que ocupá-la. O ilustre gastrônomo acrescenta: "O patê de cotovia de Pithivier constitui um manjar dos deuses para o palato de um homem galante: sua CROÚTE é excelente e o condimento, inimitável."

Emplumada, domesticada, amarrada, pronta para entrar no ESPETO, enfim, a cotovia muda de nome e passa a se chamar "calhandra".



Lister, médico gastrônomo de uma rainha gastronoma, estabelece como princípio que, para ser comestível, uma dúzia de calhandras tem de pesar pelo menos 30 gramas cada: com esse peso, são passáveis; porém, se pesarem juntas 400 gramas ou mais, serão excelentes. Não deixe, portanto, de pesar suas calhandras antes de colocá-las no espeto.

coutada. Entende-se por coutada um pequeno bosque perdido no meio de uma planície ou na encosta de uma montanha onde se refugiam COELHOS de

endereço fixo ou PERDIZES a título de pouso provisório. Os coelhos de coutada são em geral os melhores, sobretudo se a coutada estiver orientada para o leste ou o sul; caso a coutada pertença a um amante da CAÇA, ele deve plantar ali ameixeiras silvestres, morangueiros, amoreiras, giestas, groselheiras, alecrim e sobretudo ZIMBRO, as perdizes e os TORDOS sendo loucos pelas FRUTAS desses arbustos. Não é preciso se preocupar com ÁGUA nem alojamento para o coelho, ele próprio faz sua casa, além de execrar água. Povoia-se uma coutada instalando-se nela uma dúzia de fêmeas; ao cabo do primeiro ano, haverá 500 coelhos, ao cabo do segundo, quatro ou cinco mil.

Nunca me esquecerei, sob esse aspecto, de uma coutada-modelo, onde me iniciei nas armas com um dos melhores homens e mais originais CAÇADORES que conheci. Chamava-se padre Fortier, era vigário e professor primário na aldeia de Béthisy, perto de Compiègne; eu o chamava de tio, não sei por quê. Frequentemente ele me dizia no domingo, ou melhor, no sábado: "Acorde cedo amanhã para irmos almoçar na casa do Sr. de Cambronne." Eu sabia o que isso queria dizer e, às sete da manhã, estava pronto para acompanhar o padre Fortier. As oito tínhamos chegado.

AU BERCEAU FLEURI

9, Rue des Champs

A CHARONNE

près

MÉNILMONTANT

M^D. DE VINS RESTAURANT
SALONS
& CABINETS DE SOCIÉTÉ

MAISON BIEN CONNUE
PAR SES
BERCEAUX SI PITTORESQUES

IL Y AURA TOUS LES
DIMANCHES & LUNDIS
GRANDE FÊTE & GRANDE COURSE
AU LAPIN DANS LA POELE



PETIT VIN DE GATINAY

R. DELTA 12 PARIS. (A.D.)

Então o padre Fortier tirava a batina, depositava o fuzil na sacristia, trancava Finot e ia dizer a missa para os ilustres proprietários do castelo de La Croix. Era eu quem tinha a honra de ajudar essa missa. Ora, a igreja apoiava-se na colina sobre a qual estendia-se a coutada, que podíamos chamar de nosso GUARDA-COMIDA, com o padre Fortier só saindo dali com a bolsa de caçador cheia. Uma manhã, latidos furiosos vindos do lado da coutada interromperam sua missa.

- Será que não é o latido de Finot que estou ouvindo?

- Sim, tio.

Ora, como ele fugiu da sacristia?

- Alguém deve ter entrado e deixado a porta aberta.

- Imbecis, disse ele, é um coelho que ele está caçando.

- Sim, tio.

- Pois bem, se tenho um conselho a dar a ele é calarse e bem rápido, caso contrário estará... flambado.

Meu tio usou uma palavra mais expressiva, que lhe foi sem dúvida perdoada em virtude de sua grande intimidade com as potências celestiais. Mas era no dia de abertura da temporada que era preciso ouvir o padre Fortier; na véspera, na missa baixa, ele dirigia o seguinte discurso a seus paroquianos:

Meus bons amigos, vocês sabem que minha única distração no meio dos imbecis que são vocês é a caça; ora, se amanhã eu lhes dissesse as duas missas na hora habitual, isto é, a primeira às oito da manhã e a segunda às dez, quando eu fosse caçar por volta das 11 e meia ou meio-dia, encontraria o terreno completamente arrasado, visto que vocês todos não passam de ladrões de caça e vagabundos. Portanto direi a primeira missa às seis da manhã, e convido-os a estarem todos presentes; identificarei aqueles que não estiverem e eles se verão comigo; então até amanhã às seis.

Às cinco e meia o padre Fortier tocava o sino, e a missa já ia pela metade quando os paroquianos chegavam às seis horas; às seis e 15, a missa baixa estava oficiada. Os paroquianos faziam um movimento para irem embora. "Nã, nã, nã, dizia o padre Fortier, eu os fiz vir, ou melhor, estou vendo irem-se embora; como gosto de vocês, não vou fazê-los retornarem às dez, vou dizer a missa solene imediatamente." E rezava sua missa solene em três quartos de hora. Rezada a missa grande, todos se preparavam para partir.



- Nada disso! dizia o padre, não pensem que vou abandonar a caçada no mais belo momento, isto é, às duas da tarde, não sou tão estúpido assim, vamos acabar com as vésperas como acabamos com a missa baixa e a missa solene; é coisa de 15 minutos; fiquem tranqüilos.

E o abade dizia efetivamente suas vésperas, de maneira que às sete e meia, hora excelente para se dirigir à caça, ele já oficiara a missa baixa, a missa solene e as vésperas. Coitado do padre, Deus dê paz à sua alma, nunca criatura humana foi melhor homem e pior padre. Morreu aos 90 anos e ninguém na aldeia esqueceu o seu sermão. "Vou deixá-los, meus filhos, ele disse; idiotas o bondoso Deus os entregou a mim; idiotas, devolvo-os a Ele, que não terá críticas a me fazer." Foram suas últimas palavras às suas ovelhas.

--> LEBRE; LEPORÍDEO

couve-de-bruxelas ---> 1 REPOLHO

couve-flor -** <iP REPOLHO

cozido [fr. bouilli]. Entende-se por cozido qualquer peça de carne cozida na ÁGUA. O presidente Hénault, conta um homem espirituoso da época da Restauração, durante um jantar na casa da sra. du Deffand, declarou que uma GALINHA passada do ponto era como um favo de MEL do qual não restasse

senão a cera, e a sra. du Deffand achou que o presidente tinha razão. O cozido não passa da carne cozida, menos seu suco, dizia a sra. de Créqui. Havia uma coisa a responder a esses ilustres gastrônomos: Já provaram carne de vaca ou galinha do "caldeirão eterno"? Não! Pois bem, provem e mudarão de opinião. O que é um caldeirão eterno?

O caldeirão eterno é, ou melhor, era, considerando que essa ilustre instituição gastronômica deixou de funcionar há tempos, o caldeirão eterno, eu dizia, era um recipiente que ficava no fogo dia e noite e no qual se introduzia: uma galinha assim que dele saísse uma galinha; uma peça de carne assim que dele saísse uma peça de carne; e um copo d'água assim que dele saísse uma xícara de caldo. Nele, qualquer tipo de carne ganhava sapidez ao herdar os sucos remanescentes nesse caldo e, ao mesmo tempo, deixar uma parte dos seus. Era recomendável deixar a peça de carne cozinhando no caldeirão eterno apenas o tempo necessário para seu cozimento; assim, não perdia nenhuma de suas qualidades.

Agora que não dispomos mais do caldeirão eterno, temos de nos contentar em fazer um grande cozido.

Cozido à moda do pobre. Corte a carne ensopada em fatias, arrume-as em um prato, semeie por cima sal, pimenta, cebolinha-verde picada, um pouco de gordura da panela, um pedacinho de alho, regue com 1 copo de caldo, um pouco de farinha de rosca; deixe-o cozinhar sobre as cinzas quentes [ou em fogo baixíssimo] por 15 minutos. Quando Luís XV ficava mais de uma semana sem receber sua carne de pobre, era o primeiro a pedir.

Roupa-velha à Saint-Honoré. Cozinhe um pedaço de carne em um caldo feito de véspera e no qual terá acrescentado todas as sobras dos assados da véspera, galinha assada, peru assado, coelho assado etc. etc. Em uma travessa que possa ir ao fogo, despeje um bom caldo de carne com salsa, estragão, cebolinha-verde, cerefólio e alcaparras; arrume sobre essa camada fatias de carne cortadas o mais fino possível, tempere com um molho picante de cebolinhas-chalotas e cornichons, cubra e deixe cozinhar lentamente 30 ou 40 minutos.

cozimento. Tempo de preparação, a fogo de lenha ou carvão, dos ALIMENTOS. O cozimento das carnes é o fundamento dos CONSOMÊS e dos sucos de carnes, assim como o cozimento do açúcar em ponto de pasta, de bala mole, taramelado ou cristalizado é a arte da confeitaria. A seguir, alguns tempos de cozimento.

Abetarda	¼h
Boi	10kg, 4h; 5kg, 2h½; 3kg, 2h
Calhandra	20min
Capão	1h
Carneiro	5kg, 2h; 3kg, 1h½; 2kg, 1h
Codorna	20min
Coeelho	¾h
Cordeiro (lombo)	2h
Cordeiro (alcatra ou pernil)	1h
Engole-vento	20min
Filhote de ganso	¾h
Filhote de lebre	¾h
Filhote de coelho	25min
Filhote de pato	25min
Filhote de pavão	25min
Filhote de peru	1h (sempre envolvido em papel)
Filhote de pombo	20min
Franga cevada	1h¼
Galinha	¾h
Galinha gorda	¾h
Galinha gorda (à la reine)	½h
Galinhola	½h
Galo-tetraz	1h¼
Galo virgem	25min
Galinha-d'angola	¾h
Ganso gordo	1h¼
Ganso selvagem	1h
Hortolana	¼h
Lebre	1h½
Leitão	2h½
Marreca	25min
Marreco	¼h
Melro-da-córsega	20min
Papa-figo	¼h
Papa-mosca	1h
Pato	¾h
Pavãozinho	1h
Pavoa	40min
Perdiz bastarda	½h
Perdiz-cinzenta	25min
Perdiz-grega	25min
Perdiz-vermelha	½h
Peru médio	1h¼
Peru recheado	2h
Pintarroxo	10min
Pombo	½h
Porco fresco	4kg, 4h; 2kg, 1h¾
Porco fresco (presunto)	½h por libra
Saracura	½h
Tarambola	20min
Tordo	20min
Vitela	5kg, 3h½; 2kg, 2h
Veação	5kg, 2h½; 3kg, 1h½; 2kg, 1h

cozinha. Victor Hugo nos fornece uma bela descrição de uma cozinha-modelo:

Vi em Sainte Ménéhould uma coisa muito bonita, a cozinha do hotel de Metz. Eis uma cozinha de verdade. Um imenso salão, com uma das paredes ocupada pelos cobres, a outra pelas louças. No meio, em frente às janelas, a boca do forno, enorme caverna tomada pelo fogo esplêndido. No teto, um emaranhado escuro de vigas magnificamente enfumaçadas, das quais pendem todo tipo de coisas alegres, aventais, candeeiros e, no centro, uma vasta rede de pesca na clarabóia sobre a qual se espalham grandes trapézios de TOUCINHO. Na chaminé, além da assadeira, da cremalheira e da caldeira, reluz e tremeluz um feixe reluzente de uma dúzia de pás e pinças de todas as formas e tamanhos. O átrio flamejante irradia o sol por todos os cantos, recorta grandes sombras no teto, lança um tom róseo e inédito sobre a louça azul e faz brilhar o edifício fantástico das PANELAS como uma muralha em brasa. Se eu fosse Homero ou Rabelais, diria: "Esta cozinha é um mundo e seu fogão, o sol."

Um modelo, realmente. Um mundo por onde se move toda uma república de homens, mulheres e animais: garçons, copeiros, auxiliares, carrinhos com estufas, réchauds, panelas que cacarejam, FRITURAS que chapinham, cachimbos, mapas, crianças brincando, gatos, CACHORROS, e o COZINHEIRO que vigia. Mens agit molem ["A mente move a matéria"].

Em um canto, um grande relógio de caixa e pesos emite gravemente a hora sobre toda aquela azáfama.

Das infundáveis coisas penduradas no teto, admirei sobretudo, na noite da minha chegada, uma pequena gaiola onde dormia um PASSARINHO. Esse passarinho me pareceu o mais admirável emblema de confiança. Aquele antro, aquela forja da indigestão, aquela cozinha assustadora é uma algazarra dia e noite, mas o passarinho dorme. Em vão esbraveja-se em torno dele, os homens praguejam, as mulheres discutem, as crianças gritam, os cães ladram, os gatos miam, o relógio soa, o socador bate, a PINGADEIRA chia, o ESPETO range, a fonte chora, as garrafas lacrimejam, o vidros estremeçam, as diligências passam sob a abóbada como o trovão - e a bolinha de penas não se mexe. Deus é adorável: concede fé aos passarinhos.



cozinheiro/cozinheira. Em seu Dicionário de culinária, Courchamps atribui o título de "cozinheiro do rei de Sídon" a Cadmo, que conhecíamos apenas como filho de Agenor, irmão de Europa, fundador da cidade de Tebas e inventor da escrita. Estes títulos pareciamnos suficientes para ilustrar Cadmo. Courchamps acrescenta-lhes o de cozinheiro, não o contestaremos. As funções de cozinheiro na Idade Média não eram incompatíveis com a nobreza e, nem que fosse apenas por Vatel, eles tinham ao menos direito à cultura. Com efeito, os anais de Saint-Denis revelam que Thibaut de Montmorency, cavaleiro da ordem e senhor de Boury, fora grão-mestre-cuca, isto é, chef-de-cuisine ou primeiro-cozinheiro do rei Filipe de Valois.

Não hesitamos em fazer um desmentido a essa segunda afirmação do nosso confrade Courchamps, argumentando que Filipe de Valois morreu 200 anos antes da fundação da ordem, em 1578, por Henrique 111. A única coisa certa é que, sob o reinado de Luís XI, um decreto do conselho supremo conservou a nobreza e todos os privilégios de um ex-cozinheiro da sra. de Beaujeu, chamado Cyrant de Barras, considerando que o dito ofício de mestre-cuca não representava nem nunca representara desdouro para uma casa nobre. O célebre Montesquieu descendia de Robin, segundo-cozinheiro do condestável de Bourbon e nobilitado pelo príncipe. Não se sabe como esse homem, estamos falando do condestável de Bourbon, que Bayard privara de seu título de nobreza, conseguiu transformar seu cozinheiro em nobre. Henrique IV nobilitou Nicolau Fouquet, senhor de Varenne e mestre-cuca da rainha Margot, por serviços prestados no exercício do dito ofício. Além disso, ele arranjara um jeito de adquirir 70 mil libras de renda picando não suas GALINHAS, mas as do rei.

Para ERILLAT-SAVARIN, um indivíduo pode tornar-se bom cozinheiro e continuar mau rôtisseur; nasce-se rôtisseur como se nasce poeta. Já CARMÉ e Beauvilliers, sobretudo Carême, nos demonstram que se pode ser escritor, arqueólogo e cozinheiro ao mesmo tempo.

Alguns gourmands bem conhecidos, e a quem não podemos negar o título de gastrônomos, preferem cozinheiras a cozinheiros, julgando que as damas têm a mão mais competente e mais leve na distribuição dos temperos (não deixa de ser

verdade que, como as antigas bacantes da Trácia, são rabugentas que nem o diabo). Lembro-me de dois vaudevillistas bem-humorados que escreveram sob os pseudônimos de Brasier e Demersan, há 35 ou 40 anos, uma pequena peça chamada Cozinheiras, apresentada no Variétés. Ora, os distintos autores não observaram, em relação a essas artesãs, todo o respeito que merecem por seu talento e sexo, e, no dia seguinte, foram obrigados a se explicar com suas cozinheiras, que se demitiram e prometeram-lhes o ódio de todas as corporações. E isso não foi tudo: as cordons bleus de Paris reuniram-se em assembléia geral e deram mostras das mais sinistras intenções, disparando as mais atrozes maldições contra os autores da peça. Uma delas chegou a esperá-los na saída do teatro e, assim como se declara a vendetta na Córsega, gritou-lhe: "Cuida de ti que nós nos cuidamos."



A limpeza é o ornamento de nossas mesas e a honra de uma boa cozinheira", em
L'Art du cuisinier (1814), de Antoine de Beauvilliers.

Brasier e Demersan contavam que haviam sido obrigados a ficar sem cozinheira anos a fio, em primeiro lugar porque não conseguiam encontrar uma e depois porque temiam confiar seus preciosos dias a um membro qualquer dessa corporação vingativa. Quando não jantavam ou almoçavam na casa de amigos, os dois infelizes párias viviam de ovos frescos e sALAMINHo de Lyon. Vingaram-se, por sua vez, com a copla: "E digo que as melhores são/ As cozinheiras feitas de latão."



Ilustração de Bertall para *Le maître d'hôtel parisien* (1822), de Marie-Antoine Carême.

Parece que o presidente Hénault tampouco tinha as cozinheiras, e sobretudo as más, em grande conta de santidade, visto que dizia acerca da cozinheira da sra. du Deffand (que era de fato excessiva e burguesamente ruim, ainda mais para um gastrônomo como ele, em cuja casa estava o melhor cozinheiro da época): "Ela e a Brinvilliers só diferem nas intenções." Como essas palavras eram delicadas e tranqüilizadoras!

Malherbe, que também se gabava de ser gourmand e adorava ver as cozinheiras com a mão na massa, afirmava que um bom almoço tinha de ser marcado previamente e preparado com muita antecedência. Assim, indo almoçar um dia na casa de um amigo, encontrou à sua porta um valete de luvas; era meia-dia e, segundo os costumes da época, almoçava-se à uma hora.

- Quem é você, meu amigo? perguntou Malherbe ao valete.

- Cavalheiro, sou o cozinheiro!

- Por Júpiter! exclamou o convidado afastando-se o mais rápido possível, não almoço em casa de homem cujo cozinheiro usa luvas ao meio-dia. A comida pode até ser boa, mas dispenso.

Encerremos com uma ótima tirada do marquês de Bièvre. Enquanto observava dois copeiros boxeando, alguém lhe perguntou que barulho era aquele, ao que respondeu: "Não é nada, é uma bateria de cozinha."

creme. Assim é chamada uma espécie de pele que sobe à superfície do LEITE antes ou após sua ebulição. É composto de SORO e um pouco de QUEIJO e MANTEIGA em estado de emulsão. Não é aproveitado como ALIMENTO devido à grande quantidade de manteiga que contém e que pesaria no estômago, provocando náuseas e mesmo vômitos. Em Roquefort, fabrica-se a partir dele um creme chamado creme-de-roquefort, o qual é preparado com o leite depois de COALHADO e antes de ser triturado. Esse creme altera-se com facilidade, não resiste a viagens e é objeto de uma fermentação muito rápida.

Designam-se também como creme diversas receitas culinárias cuja base é o leite e que são preparadas por meio do COZIMENTO.



I Creme à moda da religiosa. Ponha em uma panela farinha, açúcar, sal, suco de limão, de laranja, ou baunilha, acrescente leite ou creme de leite fervente e deixe o creme engrossar ao fogo. Espere esfriar e sirva-o como guarnição de uma mousse feita com gemas cozidas e açúcar.

" Sabayon [cozinha italiana]. Seja: 12 gemas, 1/2 garrafa de madeira ou malvasia, 50g de açúcar e canela em pó; cozinhe, mexa, bata até espumar, sirva quente em potinhos.

AMÊNDOA; BAUNILHA; DAMASCO; VAGEM

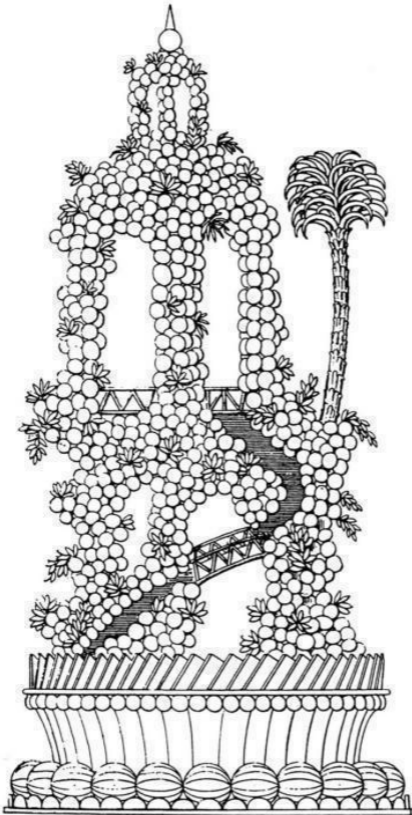
crepe. Prepara-se com uma MASSA para FRITAR feita COM FARINHA, LEITE, gemas e um pouco de CONHAQUE. Unte COM MANTEIGA uma FRIGIDEIRA, despeje nela uma colherada de massa sobre a manteiga quente, espalhe-a, vire, retire e polvilhe com uma neve de açúcar.

--- PANQUECA

croquembouche [fr.]. Assim são chamadas as pièces montées feitas com CROQUIGNOLLES, gimblettes, MACARONS, NUGÁS e outras PÂTISSERIES crocantes reunidas com açúcar cozido em ponto de bala e erigidas sobre uma ABAISSE de MASSA folhada em forma de taça ampla. Esse arranjo só deve ser usado na decoração de um prato de cerimônia ou como ornamento de um bufê de baile de gala.

1 Croquembouche. Asse 750g de biscoitos crocantes à moda da rainha [croquignolles à la reine], com 6cm de diâmetro, e c.200g com a metade desse

tamanho. Quando estiverem assados e frios, o croquembouche será montado da seguinte maneira: depois de cozer em um tacho de cobre cerca de 240g de açúcar em ponto de bala, despeje a metade sobre uma superfície untada, mantendo o restante suficientemente aquecido para poder usá-lo, mas fora do fogo direto para que não escureça. Mergulhe o topo e a lateral de cada crocante na calda de açúcar e vá arrumando-os simetricamente em uma fôrma grande, lisa, completamente seca, como julgar melhor, mas sempre preservando a intenção de um desenho regular e pitoresco. Depois de empregar toda a calda, cozinhe mais 240g de açúcar em um tacho de cobre bem limpo, procedendo em seguida da mesma forma e reiniciando a operação; quando a fôrma estiver guarnecida de croquembouche, o fundo será coberto por uma camada de massa [folhada], bem como de duas outras menores, todas rodeadas de crocantes (disponha os menores em uma fileira dupla); por cima, uma espécie de taça modelada em forma de domo toda ornada com crocantes cortados como se



Pièce montée, de Carême.

fossem dentículos à guisa de coroamento e guarnecida, na hora de servir, com creme de leite fresco batido e aromatizado com baunilha.

croquete. Espécie de SONHO empanado e frito, recheado com PICADINHO de carnes ASSADAS OU carne de PEIXE ou ainda ovos cozidos e PURÊ de BATATA etc.

ISIP Croquetes de carne. Cozinhe três palatos em um caldo acrescido de farinha, óleo, suco de limão e água; deixe-os esfriar, corte-os em cubos com champignons e trufas, se for a estação; reduza umas 4 conchas de molho espanhol ou velouté a um demi-glacé e junte os cubos com um pouco de salsa picada; retire a panela do fogo e ligue seu preparado com 2 gemas e 1 pedaço de manteiga do tamanho de uma noz. Despeje tudo em um prato grande e espalhe com a lâmina da faca, conservando boa espessura, e deixe esfriar; assim que estiver frio, corte em quadrados iguais e dê-lhes a forma que quiser: charutinhas ou bolinhas. Quebre 3 ovos e bata-os como para omelete, ponha um pouco de sal; mergulhe os croquetes, um a um, nessa omelete, passe na farinha de rosca, mantendo a forma que lhes conferiu, e coloque-os em um tabuleiro à medida que forem sendo passados. Passe a farinha de rosca na peneira, mergulhe uma segunda vez seus croquetes na omelete, passe-os de novo. Polvilhe o tabuleiro com farinha de rosca, arrume-os e, para que não ressequem, cubra-os com o que sobrou da farinha; na hora de servir, retire-os da farinha, deixe-os sobre uma tampa, ponha a fritura no fogo, aqueça-a bem sem deixar queimar; deslize todos os croquetes de uma vez a fim de que ganhem todos a mesma tonalidade, retire-os, escorra-os; arrume-os na travessa e sirva com um buquê de salsa frita com que você os enfeitará.

Croquetes de galinha [receita de Courchamps]. Separe os membros de uma galinha jovem, deixe-os marinar por 2 ou 3 horas no azeite, suco de limão ou vinagre, sal, pimenta moída grosseiramente, alho, fatias de cebola, salsa, escorra, enxugue, passe na farinha: frite, sirva com salsa frita ou um molho a gosto.



croquignolle [fr.]. Espécie de biscoito crocante que entra na composição do CROQUEMEOUCHE.

Croquignolles à la Chartres. Tire a pele de certa quantidade de amêndoas-doces (c.250g) e 1/2 onça [15g] de amêndoas-amargas, misture-as a algumas claras de ovos, junte farinha, açúcar, um pouco de manteiga, sal, raspa de limão ralada, depois quebre uns ovos e amasse tudo; quando a massa estiver bem firme, abra-a com um rolo e corte-a em pedacinhos, ponha em um tabuleiro untado, pincele com gemas e asse em forno bem quente.

croustade [fr.]. Assim são designadas MASSAS de diferentes dimensões e mais crocantes que as dos VOLAU-VENT, timbales etc.

-* P CAÇÃO; CODORNA; COELHO; GALINHOLA

crofite au pot [fr.]. SOPA na composição da qual entram cascas de Pão grelhadas.

150 Sopa com pão gratinado à la Bonne Femme. Pegue algumas fatias de pão bem tostadas, regue-as com um caldo sem desgordurar, reduza-o até sumir; assim que as torradas começarem a gratinar, despeje caldo quente sobre elas, desgordure e sirva a sopa (também podem ser feitas excelentes sopas com torradas gratinadas com alfaces recheadas, com tutano, com cebolinhas glaceadas, com purê de lentilhas, com fatias de pepino, com parmesão, com ostras, com purê de camarões, com ovas de lagosta etc.).

croûtons [fr.]. Torradinhas de miolo de Pão cortadas e fritas na MANTEIGA usadas para acompanhar SOPAS, certos pratos e os PURÉS de LEGUMES ou de ERVAS cozidas.

--* ESTURJÃO

cruza-bico [*Loxia curvirostra*]. Gênero de ave da ordem dos passeriformes, tem o tamanho do PINTARROXO-de-bico-grosso. De bico achatado, suas duas mandíbulas têm a forma de ganchos, fazendo suas extremidades cruzarem-se ora de um lado, ora do outro, segundo os indivíduos. Serve-se desse bico extraordinário para escalar, buscar, abrir e fender as pinhas e todos os frutos das árvores coníferas, até mesmo MAÇÃS C PÊRAS, de que retiram os pepinos, sementes e nozes e de que gosta muito. Vive no norte da Europa, sua carne tem um sabor aromático agradável, semelhante ao da terebentina, e é excelente.

curaçau. Espécie de LARANJA com que se prepara uma bebida do mesmo nome e cujas cascas secas nos chegou pela Holanda.

Como preparar. Destile as cascas de laranja com o álcool e misture-as à calda de açúcar (essas cascas que têm gosto amargo e interessante). Lave, escorra, deixe a casca em uma infusão de 1/4 de água e 3/4 de álcool por 15 dias. Passe na peneira, misture à calda e filtre. Obs.: agite de vez em quando o receptáculo durante a infusão.

Essa operação, simples na teoria, é escabrosa na prática. O mais seguro é comprar o seu curaçau já pronto. O melhor é encontrado na loja Foking, em Amsterdam. Por mais cuidados que se dediquem a essa bebida em Bordeaux, ela não atinge o grau de perfeição de sua rival.

cúrcuma [*Curcuma*; "terra merita"]. RAIZ oriental que, como o AÇAFRÃO, fornece um corante amarelo que usamos para colorizar os RAGUS: o cúrcuma é um dos ingredientes de um pó chamado CURRY, muito consumido na Índia e requerido em certas receitas européias.

CORES/CORANTES CULINÁRIOS

curry [ing., de Kari]. Espécie de condimento originário da Índia. Tempera geralmente tendões de VITELA, GALINHA desfiada, membros de LEBRES de COUTADA e postas de ENGUIA; é preciso ter o cuidado de dispor em sua proximidade pratos de ARROZ cozido à indiana, isto é, no vapor. Já encontramos o pó do curry pronto em lojas de comestíveis, mas é possível confeccioná-lo pessoalmente:

I Curry Indian's Cook O pó de curry deve ser composto de 4 onças de malagueta [120g] (espécie menor que uma azeitona típica dos trópicos, bem mais forte que a pimentão-caiena e a pimenta-vermelha de nossos climas), 3 onças [90g] de cúrcuma ou terra merita da Índia, 1/2 onça [15g] de pimenta-preta, um punhado de noz-moscada e um escrúpulo [24 grãos] de gengibre. As ditas substâncias são reduzidas a um pó finíssimo por meio de moagem no alguidar de mármore e sob pilão de metal. É inserida em um refogado composto de champignons, fundos de alcachofras, trufas cortadas, quenelles, gemas de ovos cozidos, fatias de timo de

vitela, cristas e rins de galo, bem como miolos e timo de cordeiro; se a estação permitir, o mesmo para o emprego das trufas.

1 Frango ao curry. Pegue uma boa galinha, corte-a como para um fricassê; ponha as sobras em uma caçarola com todo tipo de sobra de carne que tiver, buquê garni e um bom caldo, se tiver. Cozinhe por 1/2 hora ecoe (é preciso pelo menos uma xícara grande). Pegue 125g de banha de porco derretida, ponha 3 cebolas em rodela para dourar, retire as cebolas e deixe-as à parte em um pouco de caldo para usar mais tarde. Ponha os pedaços de galinha para saltear na gordura de porco, deixe dourar bem, acrescente 4 colheres de farinha e leve ao fogo para eliminar o sabor acre da farinha; junte então a xícara de caldo e o caldo das cebolas (retirando as cebolas). Volte com a caçarola para o fogo até que a galinha fique bem cozida, acrescente 4 colheres de curry em pó (ou umas 2 colheres de açafrão indiano e 1 pitadinha de pàprica), volte com a panela para o fogo e fique de olho. O frango ao curry é servido com arroz à la créole.

Arroz à la créole. Ponha c.250g de arroz bem lavado na panela, cubra com água com sal (2 dedos mais ou menos), cozinhe e retire do fogo quando crescer. Ponha o arroz em um escurridor e despeje água fresca por cima, escorra-o. Na hora de servir, leve-o a uma frigideira em fogo alto, mexendo sempre, até que seque um pouco sem queimar. Sirva-o em uma travessa e o frango ao curry com o molho em outra. Há quem arranje o curry no meio da travessa e o arroz, em volta.

'> CAPÃO



cutia [*Dasyprocta aguti*; "aguti"]. Mamífero roedor, é do tamanho de uma LEBRE e tem a pelagem curta e áspera e o grunhido e a voracidade do PORCO.

É encontrada nas Antilhas e nas regiões tropicais da América. Os CAÇADORES perseguem-na incansavelmente e, desde 1789, a espécie está extinta em São Domingo. É facilmente domesticável e sujeita à criação, pois é onívora, sob condição de ficar ao abrigo do frio. A carne da cutia gorda e bem alimentada é bastante saborosa, embora seu sabor seja um tanto selvagem; é preparada como a do LEITÃO, cujas propriedades nutritivas partilha.



Ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.



damasco [Prunus armeniaca; "abricó"]. A árvore que dá essa FRUTA chegou aos romanos pela Armênia, que conhecia apenas duas espécies; hoje há uma gama delas, várias cultivadas na França. É uma fruta com MIOLO, cuja pele e polpa puxam para o camurça; aromática e saborosa, tem algo do PÊSSEGO e da AMEIXA e é tão apressada que toda primavera ouvimos alguém dizer: "Não haverá damascos este ano, gelaram todos."

Chardin, em sua viagem à Pérsia, comeu excelentes damascos de polpa vermelha, deliciosos, os chamados tocmchams, isto é, "ovos do sol". É em Damasco, na Síria, que estão os melhores espécimes; com eles seus habitantes preparam GELÉIAS e MARMELODAS, que comem com PÃO.



Dentre as diferentes variedades, não esqueçamos o damasco de São Domingo e das ilhas francesas, cuja árvore, belíssima, atinge 20 metros de altura; as folhas são ovais e o cimo, amplo, frondoso e piramidal; as flores, brancas, têm quatro centímetros de diâmetro e exalam uma fragrância inebriante; a fruta, do tamanho de uma cabeça, lembra o damasco tradicional, embora sua casca grossa envolva uma polpa mais consistente, que contém uma grande noz, de sabor doce, aromático e bastante agradável depois de fatiada e macerada em VINHO doce. É recomendável retirar as duas primeiras camadas, amaríssimas, assim como a polpa em contato com o caroço. Como o damasco na França, com

ele preparam-se marmeladas e geléias exportadas inclusive para a Europa; a fruta é pesada e de difícil DIGESTÃO. O ALCOOL etílico destilado sobre suas flores junto com açúcar forma uma bebida aromática conhecida na região como "água-de-crioula"

Peguemos agora, para os pratos sugeridos pelo damasco, as receitas fornecidas pelo autor das Memórias da marquesa de Créqui, o Sr. de Courchamps, simpático gastrônomo e rival de ERILLAT-sAVARIN e Cussy, com quem muitas vezes digladiou por questões gastronômicas da mais alta relevância. Embalado pelas tradições culinárias da metade do século passado e do início deste, é o homem certo para consultarmos acerca das questões dos pratos doces e de todos aqueles tão pertinentemente qualificados como "guloseimas".

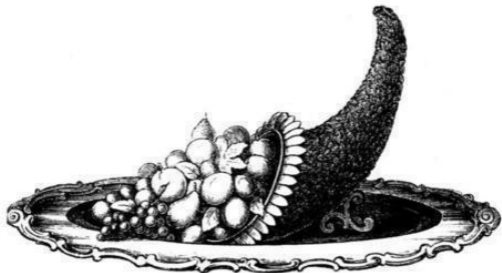
O damasco, diz ele, é um dos elementos mais assíduos e agradáveis de ser empregados na confecção de pratos doces, como, por exemplo, nossas sobremesas do outono e do fim da estação. Dentre as receitas que podem ser aplicadas ao uso culinário do damasco, apresentamos duas. (Se não fornecemos aqui nenhuma receita do "damasco ao CONHAQUE", é porque esse prato vulgar e obsoleto não tem mais uso algum, exceto nos CAFÉS e restaurantes do interior. É consenso geral que as únicas CONSERVAS de frutas à base de conhaque dignas de consideração resumem-se às de AMEIXAS RAINHACLÁUDIA, CEREJAS-GALEGAS, ACEROLAS e de pequenos LIMÕES que os provençais chamam de "chineses" Os damascos, drupas, pêssegos e outras frutas grandes preparadas com conhaque não têm lugar nas boas mesas de Paris, e, no que se refere ao saber gastronômico, podemos supor que os profissionais do ramo possuem livros elementares com receitas tradicionais que cobrirão essa omissão de nossa parte, omissão que a nata de nossos leitores não deve criticar, já que ditada pelo bom gosto.

1 Creme de damasco. Leve ao fogo 12 damascos e 125g de açúcar. Passe na peneira e deixe esfriar. Acrescente em seguida 1 copo de ratafia. Desmanche 8 gemas, junte-as à mistura anterior e peneire tudo para que não restem germes; acrescente o açúcar necessário e cozinhe em banho-maria na mesma tigela, fôrma ou potinhos individuais em que será servido. Proceda como para cremes análogos. Pode-se substituir a ratafia por 1/2 copo de vinho branco, desde que não seja um vinho muito licoroso ou perfumado, o que mascararia o sabor da fruta. A receita desse excelente creme foi tirada de um dispensatório manuscrito da época de Luís XIV.

ISP Marmelada de damasco à la royale. Escolha os damascos mais maduros e perfeitos e escale-os em água fervente. Deixe-os escorrer para que percam o excesso de água. Para 500g de fruta, faça uma calda com 500g de açúcar e deixe esfriar. Quando estiver morna, junte os damascos e misture com uma espátula até reduzi-los a uma marmelada. Volte com a mistura ao fogo para completar a incorporação. Bastam 2 ou 3 fervuras. Pode-se acrescentar pistaches em vez do caroço das frutas. É a melhor e mais completa marmelada

com que podemos encher nossas compeiteiras.

GELÉIA; PÂTISSERIE; SONHO



datuna [Datura]. Planta americana cujas sementes maceradas no VINHO compõem uma bebida alcoólica estimada em Portugal.

daube [fr.]. Preparação, a quente ou a frio, de um ALIMENTO gorduroso e carnudo. As substâncias mais adequadas para serem usadas no daube são: o miolo e o filé de LOMBO de BOI, o pernil de CARNEIRO, o carrê de PORCO fresco e as aves grandes.



defumação. A defumação pode ser considerada um meio de conservação das carnes, mas apenas das rijas. Para defumar uma carne, é preciso uma fumaça graduada: se for muito forte no início, seca a carne por fora e a enrijece por dentro; portanto, é preciso usá-la fraca primeiro e intensificá-la progressivamente a fim de envolver bem o pedaço que você quer defumar.

A carne deve ser defumada antes, posta para secar em seguida e depois pendurada na chaminé, suficientemente longe do fogo para que este não possa atingi-la e, ao mesmo tempo, perto da fumaça para que esta lhe penetre bem. Deixe-a mais ou menos tempo de acordo com a intensidade da fumaça, o grau de temperatura e a natureza da carne.

A fumaça espessa e aromática deve ser a preferida; a lenha de bordo e os galhos de carvalho com folhas são excelentes para a defumação, ao passo que o

pinheiro e todos os arbustos desse tipo transmitem à carne um sabor resinoso bem desagradável. O ZIMBRO também produz uma fumaça sutil e odorífera; portanto, use-o sempre que puder.

Você pode terminar a defumação queimando aromatas como LOURO, alecrim, FAVAS de CAFÉ, CRAVO-DA-ÍNDIA, lenha de alcaçuz etc.; isso dá um sabor especial e um gosto muito agradável à carne. Eis a maneira mais simples de submeter as diversas carnes à defumação.

<iP Carne de peixe. Salgue, coloque no espeto e exponha os peixes à fumaça de zimbro ou folhas de carvalho. Mantenha os grandes entreabertos por meio de pequenas hastes e envolvidos em papel os que têm a carne delicada. Os arenques sofrem a defumação por 24 horas, os salmões, por 3 semanas e os lúcios e as enguias, por 4 dias no máximo.

1 Carne de porco. Exponha os presuntos que quiser defumar durante uma semana ao ar livre, deixe-os 10 dias na salmoura, mergulhe-os em uma infusão de zimbro amassado no conhaque e defume-os com galhos de zimbro. Tenha o cuidado de suspender alternadamente os presuntos e as salsichas por cada ponta a fim de que os sucos que contenham não escorram e mantenham-se em equilíbrio.

Carne de vaca. As costelas e o peito são as peças que convém escolher de preferência. Mergulhe a peça escolhida na água fervente por várias vezes, retirando-a prontamente; depois esfregue-a com um pedaço de sal e um pouco de salitre; deixe-a secar e a exponha durante um mês ou seis semanas à fumaça de um fogo abafado.

--- SALMÃO

degustação. Ação de apreciar por meio da língua, e não do palato como se afirma equivocadamente, o sabor próprio dos ALIMENTOS. É raro um degustador refinado.

delesséria. Gênero da família das algas e da ordem das criptógamas. Os escoceses a cozinham no LEITE ou no CALDO.

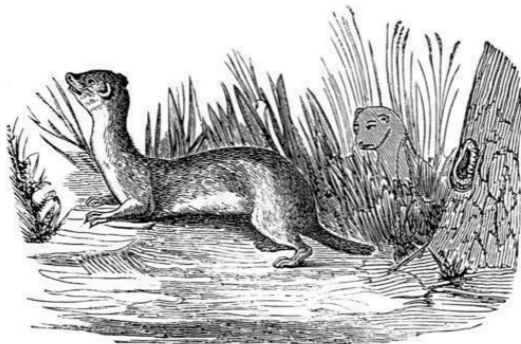
dentes. O maxilar humano está mobiliado com 32 dentes ou menos. Os dianteiros cortam, os traseiros moem. A falta de dentes dificulta a DIGESTÃO em virtude da trituração insuficiente dos ALIMENTOS, daí espasmos, câibras etc.

desjejum. Literalmente: "refeição que rompe o jejum". É a refeição da manhã ou do meio-dia. Esta última deve ser servida sem toalha e sem etiqueta rigorosa.

destilados - -> AGUARDENTES/DESTILADOS

digestão. Função que consiste na transformação das substâncias alimentares

introduzidas no estômago em matérias assimiláveis.



doninha [*Mustela nivalis*]. Esse pequeno mamífero da ordem dos carnívoros mede entre 15 e 20 centímetros do focinho à raiz da cauda, envergadura que lhe permite penetrar em qualquer lugar, mesmo nos menores buracos. Dessa forma, ataca incansavelmente GALINHAS e POMBOS, entrando nos galinheiros e pombais e abrindo o crânio dos animais que ali residem a fim de sugar sua substância cerebral, que parece adorar.

Nos campos, a doninha vive de arganazes, camundongos e ovos de aves que ela captura no ninho, e, a despeito do pequeno favor que presta ao agricultor ao livrá-lo dos ratos, aos quais persegue até o fundo da toca, nem por isso deixa de ser odiada por ele, que, por sua vez, não perde a oportunidade de matá-la sempre que se depara com uma.

Sua carne salgada tem, parece, o sabor da LEBRE e poderia servir como ALIMENTO, mas apenas em casos de necessidade, pois não é macia nem agradável. Entretanto, os povos do México a apreciam, e Fernand Lopes, em sua história da Índia, conta que os soldados capturavam muitas doninhas, que preparavam no ESPETO e comiam com prazer. No espeto, prefiro de longe um bom pedaço de traseiro de lebre, e vocês?...

dumpling [ing.]. Culinária estrangeira, ENTREMETS inglês.

ISP Dumpling de Norfolk Este prato, que tem a honra de dever seu nome ao

duque de Norfolk, que o apreciava muito, faz-se da seguinte forma: dissolva em uma massa um pouco espessa 1 copo grande de leite acrescentando 2 ovos e um pouco de sal; cozinhe-a por 2 ou 3 minutos em água fervente, retire, escorra na peneira e sirva com manteiga fresca ligeiramente salgada.

durião [Durio zibethinus]. Assim é designada a FRUTA de uma árvore bem alta, notável pela espessura

e semelhante aos nossos pés de MELÃO. É originária da Índia, e os siameses gostam tanto do durião que o conservam para o ano inteiro, preparando, com CREME fresco e por meio do COZIMENTO, uma MARMELADA que é armazenada em potes. O durião é revestido por uma casca mais dura que a das CASTANHAS e coberta de espinhos pontiagudos; seu cheiro é desagradável, tem gosto de CEBOLA assada, mas a polpa tem um sabor delicado. Nessa polpa encontra-se uma pequena semente que contém uma amêndoa que é tostada e consumida como nossas castanhas.





échaudé. Espécie de BOLO escaldado sem açúcar preparado mais para PASSARINHOS e crianças que para adultos.

150 Échaudés. Faça uma massa sem fermento, que fermentará o suficiente enquanto estiver descansando. Deixe em lugar aquecido em torno de 30 minutos. Misture 125g de farinha, 60g de sal, 125g de ovos e 500g de manteiga. Amasse bem e faça 3 "tours" [dobras]; adicione a levedura em pedacinhos, e faça mais 6 tours da mesma forma; deixe a massa coberta com um guardanapo até o dia seguinte; corte os échaudés do tamanho desejado e coloque-os na água fervente, que, imediatamente retirada do fogo, pára de ferver; escorra a água e passe-os por água fresca à medida que subam à superfície; é preciso escorrê-los bem: são assados no forno.

elefante [*Elephas maximus*]. Que este verbete não assuste o leitor, não vamos condená-lo a comer inteirinho esse monstruoso animal; entretanto, insistiremos, caso lhe caia nas mãos uma tromba ou pata de elefante, que prove delas, temperando da maneira que vamos indicar adiante, e depois venha nos contar como foi.

A Cochinchina talvez seja atualmente a única nação que consome carne de elefante, julgando-a delicadíssima. Quando o rei manda matar um para sua mesa, envia alguns pedaços aos ilustres do reino, imensa marca de consideração; mas os membros mais estimados continuam a ser a tromba e as patas.



Gravura flamenga, séc.XVI.

Levaillant afirma ser um prato sofisticado. "As patas grelhadas, acrescenta, são um manjar de rei; eu não podia imaginar que animal tão pesado e material pudesse fornecer refeição tão delicada; devorei sem PÃO a pata do meu elefante."

Vamos então indicar, àqueles de nossos leitores que quiserem fazer como Levaillant, uma receita de patas de elefante, que devemos, mais uma vez, ao Sr. Duglerez, da casa Rothschild.

150 Patas de elefante à la Duglerez. Pegue uma ou várias patas de jovens elefantes e retire a pele e os ossos depois de as ter deixado drenar durante 4 horas em água morna. Divida-as em 4 pedaços no sentido do comprimento e corte-os em dois; afervente as patas na água por 15 minutos, passe-as em seguida na água fresca e escorra-as num guardanapo. No fundo de uma assadeira que feche hermeticamente, ponha 2 fatias de presunto de Bayonne, por cima os pedaços das patas, depois 4 cebolas, 1 cabeça de alho, alguns arômatas indianos, 1/2 garrafa de vinho madeira e 3 conchas de caldo. Cubra bem essa assadeira e deixe cozinhar por 10 horas em fogo brando; reduza o caldo de cozimento desengordurado a uma demiglace, acrescentando 1 copo de porto e 50 pimentas verdes que você branqueou em água abundante e em fogo alto para lhes conservar a cor. É preciso que o molho tenha bastante realce e sabor; observe sobretudo este último ponto.

Os indianos não entram nesses detalhes (verdade que são menos versados que nós nos mistérios da alta cozinha): eles simplesmente cozinham as patas no borralho, depois de tê-las previamente embrulhado em folhas amarradas com

fibras de junco. O que não os impede, em todo caso, de se regalarem.

PANTERA; URSO

émincés. Lâminas de carnes assadas preparadas como RAGU. Os émincés de CARNEIRO devem ser servidos sobre a CHICÓRIA com CREME; os de VEADO, sobre um PURÊ de CHAMPIGNONS; os de filé de BOI, sobre um molHO picante; os emincés de COZIDO de carne bovina chamam-se "roupavelha"

empada --> 4& TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

empanar. Ação de cobrir com FARINHA DE ROSCA as carnes que queremos FRITAR ou GRELHAR.

enguia [*Anguilla anguilla*]. Os egípcios colocavam as enguias no nível dos deuses, prestando-lhes culto religioso e criando-as em viveiros onde os sacerdotes as alimentavam diariamente com QUEIJO e vísceras de animais. Essas enguias sagradas eram domesticadas e usadas como jóias, em forma de colares. Ateneu chamava a enguia de "filha de Júpiter". Em vão indagamos como pôde conquistar tão célebre genealogia um animal que vive constantemente no lodo, onde respira gases infectos que podem torná-lo venenoso. A enguia tem as mesmas inclinações da serpente, tenta morder, e, se provocada, morde cruelmente. Seu corpo é frio, viscoso e escorregadio, sem escamas, revestido por uma pele facilmente retirável; preza tanto a vida que, mesmo esquartejada em dez ou 12 partes, estas continuam a se agitar. Atinge grande comprimento; na Itália, especialmente nos pântanos de Comacchio, encontraram-se espécimes com mais de dois metros de comprimento, pesando até dez quilos. Na Albânia, seu diâmetro às vezes equivale ao da coxa de um homem.

A enguia permanece um mistério. Embora nada se saiba sobre seu acasalamento, e tampouco como identificar seu sexo, as fêmeas, segundo Pisanelli, vão fecundar no mar. Cardumes capazes de encher tinas e mais tinas passam rente às margens do Baixo Sena e, particularmente, em Lécon, perto de Elbeuf. Porém, os países em que atingem seu tamanho máximo são a Polônia e a Escócia, cujos habitantes as vêem como cobras e não as comem. Os judeus abstêm-se dela por escrúpulo religioso. Encontramos uma, na Escócia, com seis metros de comprimento por 65 centímetros de diâmetro. Os marinheiros que a pescaram comeram sua carne e a consideraram muito delicada. As enguias de rio são as melhores e, por conseguinte, as mais procuradas. Têm o dorso marrom e azul e o ventre branco-argênteo, enquanto as enguias de lagoas, charcos ou regos são sempre cor-de-terra. Todos sabem que esses animais afeiçoam-se tanto ao lodo que só conseguimos retirá-los a tiros do fundo das lagoas secas. As enguias que assim lograram expulsar de seu domicílio vêm portanto impregnadas desse cheiro - inconveniente fácil de sanar, em primeiro lugar comprando-as vivas e lavando-as, durante três dias e três noites, sob um fio de ÁGUA corrente

ou simplesmente em uma tina cheia de água da fonte, na qual lançamos algumas sementes de CEVADA embebidas em vinho tinto e sal derretido. Pode-se fazer o mesmo com as CARPAS e suprimir assim o sabor e cheiro de limo que as impregnam. Em geral, nossos COZINHEIROS e cozinheiras fazem uma incisão circular em torno do pescoço da enguia para tirar sua pele. Porém, o melhor método para limpá-la é expô-la em um braseiro de carvão para a pele enrugar e inchar; desliza-se então essa pele grelhada puxando-a da cabeça até a cauda com um pano de prato; essa maneira de fazer a enguia perder seu óleo epidérmico deixa-a mais saborosa e fácil de digerir.



1 Enguia à minuta. Limpe uma enguia, corte-a em pedaços, cozinhe-a no sal grosso durante 10 ou 15 minutos, de acordo com seu tamanho, e sirva-a arrumada em uma travessa com um molho maitre d'hôtel quente, acentuado com agraço ou limão. Enfeite a travessa com um cordão de batatas cozidas ou fritas e sirva como entrada ao jantar.

-* LAMPREIA

enroladinho. Fatia de carne enrolada e recheada.

entrada. Prato quente que acompanha ou segue a SOPA.

entremets. Pratos servidos com o ASSADO, tais como LEGUMES, CREMES cozidos e algumas PÂTISSERIES.

eperlano [Osmerus eperlanus]. O eperlano é um PEIXE de carne delicadíssima.

Eperlanos à inglesa. Ponha na panela 4 colheres de azeite, sal e pimenta, 1/2 limão cortado em fatias, sem a pele e sem as sementes; acrescente 2 copos de vinho branco, a mesma quantidade de água; ferva esse tempero em torno de 15 minutos e introduza os eperlanos, depois de os ter es vaziado, escamado e secado; cozinhe-os, escorra-os e sirva com o molho indicado a seguir.

Branqueie um dente de alho, soque-o com as costas de uma faca, coloque-o em uma panela com salsa e cebolinha bem picadas, 2 copos de champanhe, ferva esse molho por 5 minutos, acrescente um pedaço de manteiga misturado a farinha e um outro sem misturar, sal, 1 pitada de pimenta moída grosseiramente, deixe engrossar o molho e, quando cozido, acrescente suco de limão; verifique os temperos e sirva.

Eperlanos fritos. Reserve uma quantidade suficiente de eperlanos; esvazie-os, escame-os, enxugue-os um a um, espete-os pelos olhos no espeto, mergulhe-os no leite, passe-os na farinha, frite-os, até estamparem uma bela cor, disponha um guardanapo sobre uma travessa, arrume-os em cima e sirva.

ermitão [Pagurus bernhardus; "bernardo-eremita"]. Espécie de crustáceo cuja carne é considerada uma iguaria. Em geral é preparado grelhado na casca.

Nada mais engraçado que esse pequeno animal. A natureza o fez armado, na frente, até a cintura: couraça, luvas e máscara de ferro; nessa região ele dispõe de tudo. Já da cintura à outra ponta, nada, sequer uma calça. Daí resulta que o ermitão enfia esse flanco onde pode - o Criador, que começara a vesti-lo como LAGOSTA, importunado ou distraído no meio da tarefa, terminou-o como lesma.

Essa região do corpo, tão mal defendida e tentadora para o inimigo, é sua grande preocupação, e, a um dado momento, essa preocupação torna-o feroz. Se vê uma concha que lhe convenha, devora o proprietário e ocupa seu lugar quentinho: eis a história do mundo ao microscópio. Porém, como definitivamente a casa não lhe pertence, em vez de ter o aspecto grave e honesto do caracol, cambaleia como um homem bêbado e, na medida do possível, sai apenas à noite, com medo de ser reconhecido.

erva-armoles [Atriplex hortensis]. Hortaliça, cujas folhas, misturadas a ERVAS de sabor acentuado tais como a hortelã, o AGRIÃO e a mangerona, compunham SALADAS antigamente muito difundidas na França e ainda muito apreciadas por outros povos da Europa. A erva-armoles, aliada à CEVADA e ao ESPINAFRE, gera a mistura conhecida sob o nome de "erva cozida" e também entra na composição do CALDO de ervas.

A erva-armoles alimenta muito pouco, é refrescante e um tanto laxante, mas não convém a estômagos frios, a menos que seja temperada com sal, PIMENTA e VINAGRE, isto é, qual uma salada, como dissemos acima.

erva-benta [Geum urbanum]. ERVA da família das rosáceas, cujo nome advém das virtudes medicinais e propriedades maravilhosas a ela atribuídas. Passa por vulneral, sudorífera e um pouco adstringente; suas RAÍZES frescas são recomendadas nos casos de catarros crônicos; secas, são usadas contra hemorragias e febres intermitentes; dizem-na capaz de substituir o quinino em certas circunstâncias. Na Noruega, a ervabenta é empregada para impedir a CERVEJA de azedar: basta acrescentar uma pequena quantidade ao LÚPULO para dar à cerveja um perfume bem agradável.

ervas. As 28 ervas utilizadas na COZINHA dividem-se em hortaliças, condimentares e fines herbes. As ervas hortaliças são em número de seis: AZEDINHA, ALFACE, acelga, ERVA-ARMOLES, ESPINAFRE e beldroega-verde. Com elas são preparadas SOPAS, recheios de AVES e tisanas (nossa

recomendação é usá-las sobretudo em tisanas). As ervas condimentares, em número de dez, sem contar o LOURO, que, sendo uma árvore, não pode ser classificado entre as ervas: SALSA, ESTRAGÃO, CEBOLINHA, CEBOLINHA-VERDE, segurelha, FUNCHO, TOMILHO, basilico e atanásia. As fines herbes, em número de 12: AGRIÃO-MASTRUÇO, agrião-de-fonte, cerefólio, ESTRAGÃO, PIMPINELA, quebra-pedra, tanchagem, manjerição, BELDROEGA, FUNCHO, hortelã e CEBOLINHAFRANCESA.





Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

escargots [Helix]. Grande lesma com concha. A única diferença que os gastrônomos apontam entre os caracóis refere-se aos lugares onde são catados: os de vinha são os mais cobiçados e melhores. Os romanos apreciavam-no tanto que os engordavam em viveiros especiais. Eram alimentados com TRIGO e VINHO cozidos, o que os tornaria mais fáceis de ser digeridos. Com eles também se preparam CALDOS para os doentes do peito. Em diversas cidades da França, especialmente em Nancy, são cozidos e servidos como as OSTRAS em Paris, vigorosamente temperados.

P Escargots à provençal. Pegue 3 dúzias de escargots, ponha-os de molho em uma vasilha com água fria para, depois dessa imersão, escová-los com uma escova de alpiste; enquanto isso ferva quantidade suficiente de água em um caldeirão para que ali possam ser aferventados, faça um sachê de cinzas peneiradas, amarre-o; mergulhe esse sachê na água e deixe ferver por 15 minutos. Passado esse tempo, introduza os escargots e não mexa neles até que possam ser facilmente retirados de suas conchas; 12 ou 15 minutos depois, recoloque-os na água fresca para tirá-los de suas carapaças e jogá-los de volta na água morna. Ponha em uma caçarola 4 colheres de sopa de um bom azeite, salsa, champignons, cebolinhas-chalotas e 1/2 dente de alho ralado, sal e noz-moscada e, finalmente, um pouco de pimenta-verde. Quando essas fines herbes estiverem bem passadas, acrescente 1/2 colher de farinha e regue com 1 copo de bom vinho branco. Assim que este molho começar a ferver, junte os escargots escorridos e deixe que terminem de cozinhar em fogo brando; é preciso que o molho seja mantido firme: nesse momento acrescente 2, 3 gemas cruas, encha as conchas, tampe-as com farinha de rosca, regue com um fio de azeite e leve

ao forno por 15 minutos. Sirva-os bem quentes.

Escargots à la bourguignonne. Pegue alguns escargots da Borgonha, terra vermelha, os do Franche-Comté são mais delicados; passe-os na água quente para limpá-los por fora, depois cozinhe-os no caldo-curto e escorra-os sem tirá-los da concha. Guarneça cada escargot com uma camada de queijo suíço ralado e cubra com manteiga bem fresca, previamente temperada com fines herbes e uma nota de alho, sal e pimenta. Leve-os ao fogo, seja na grelha, seja na frigideira ou na brasa; ficam melhores na grelha.

ISIP Matelote de escargots à moda de Bordeaux. Depois de limpar os escargots com uma escova, passe-os na manteiga sem deixar corar, acrescente 1 colher de sopa de farinha, cubra com 1 copo de bordeaux branco e de consomê, sal, pimenta, noz-moscada ralada, 1 buquê garni de tomilho, louro, manjerição, 1 dente de alho e 1 cebola espetada com 1 cravo; deixe cozinhar para que os escargots fiquem bem macios; desengordure o molho, escorra os escargots e coloque-os em uma segunda caçarola com 2 pedaços de champignons cortados e cozidos previamente; reduza o molho, engrosse-o com 3 gemas cruas às quais você acrescentou 1 noz de manteiga dividida em pedacinhos. Passe o molho em uma peneira fina, despejando-o sobre os escargots que foram mantidos aquecidos; acrescente 1/2 colher de sopa de salsa, cebolinha-francesa picada e aferventada, esprema o suco de 1/2 limão e sirva.



Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

Espanha, culinária na. Na Espanha, há apenas um prato, e esse prato é o puchero. Eis os ingredientes de que se compõe um puchero bem condicionado: carne de BOI, uma libra (não se esqueça de que assim que um boi morre ele vira vaca e

que, em vez de se dizer buey, diz-se vaca); PRESUNTO defumado com osso, meia libra (quanto mais velho o presunto, melhor; o supremo sendo o da Galicia); cozinhe essas carnes em quatro litros de ÁGUA até uma redução de dois litros; garbanzo, um quarto de libra. Antes de irmos adiante, devemos dizer o que é o garbanzo.

O garbanzo é um enorme grão-de-bico (deve ser o grão-de-bico de Cícero), e seu valor depende da terra em que nasce: garbanzo que cozinhe em meia hora não tem preço; porém, se tiver nascido em terra imprópria, permanecerá tão duro depois de uma hora de COZIMENTO quanto antes de ter sido levado ao fogo. Sua película, um tanto amarrotada, e seu tamanho, mais ou menos o de uma bala de fuzil calibre 22, indicam que é de qualidade superior. Na véspera do dia em que se pretende servi-lo, deve ser curtido na água e sal. É um LEGUME extremamente caprichoso no físico e no moral: se lhe acrescentarmos uma gota de água fria enquanto cozinha, ele se aproveita desse erro para interromper seu cozimento. Mais apressado que o FEIJÃO, produz no estômago o barulho que o primeiro produz apenas nas vísceras.

Caso se espante com o fato de um espanhol entregarse a essa incongruência, que para nós pareceria assaz excêntrica, ele responde muito tranqüilamente que "por un punado de aire no se debe perder un barrenon de tripas". Isto é, "por um punhado de gases não se deve perder uma PANELA de tripas". A desculpa lembra a que dava o marechal Lefèvre quando algumas palavras inconseqüentes escapadas da boca de sua mulher deixavam transparecer a lavadeira por baixo da marechala.

Outro provérbio que corre na Espanha diz que "el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuente-Sanco son", ou seja, que o melhor garbanzo e o melhor ladrão são de Fuente-Sanco.

Voltemos ao nosso puchero, que está longe de acabar. Chegou a hora de introduzir o chorizo ou CHOURIÇO, que é um picadinho de carne de PORCO e de carne de VITELA, temperado com PIMENTAS-vermelhas e outras substâncias vigorosas.

Quando a redução que indicamos de quatro litros de água para dois estiver pronta em fogo brando, pega-se 30 gramas de TOUCINHO, 30 de presunto, uma pitada de SALSA, 1/2 dente de ALHO, pica-se tudo junto com uma colher do caldo tirado da PANELA, quebram-se em seguida dois ovos, que são batidos como para um OMELETE, esmigalha-se ali um pedacinho de Pão, mistura-se tudo junto e FRITA-se em tantas COLHERES quanto forem as pessoas a comer o puchero. Quando estiverem bem fritas, acrescenta-se-lhes o CALDO e retira-se tudo meia hora depois. Em certas regiões da Espanha a AVE também faz parte do puchero. Eis o invariável JANTAR do espanhol. De todo espanhol que não come isso no jantar, podemos dizer o que dizemos do viajante sem agasalho: "Pobre-diabo!"

Não se extasie com a sobriedade do espanhol. Esse homem, na hora em que come o puchero, isto é, às duas da tarde, e caso se respeite, já tomou seu CHOCOLATE às seis e comeu um ou dois ovos às 11; se não estiver calor, às seis tomará novo chocolate, quando

este será acompanhado de SORVETE e BISCOITOS. Finalmente, às 11 da noite jantará um guisado, que, semelhante ao eterno puchero, está sempre pronto para servir em uma casa caprichosa.

O guisado compõe-se de boi e vitela acompanhados de BATATAS, devendo ser levado ao fogo na hora do jantar a fim de ser comido, como dissemos, às 11. A única diferença que há entre os guisados é que em alguns as batatas são cozidas junto com a carne e em outros são acrescentadas na hora de servir, depois de previamente grelhadas. Esta é a tradição de Castela, da boa Castela por onde erramos com Dom Quixote e Sancho Pança, pedindo desesperadamente, como eles, por LEITE e QUEIJO rajado.

Na Galícia, a tradição é outra, não sendo mais o puchero que espera o viajante, mas o caldo. Em primeiro lugar, em vez do chocolate grosso que encontramos nas duas Castelas, temos ali o chocolate claro. A diferença toda está em que a xicara da Galícia é maior e contém um chocolate mais líquido.



"Camponeses bascos com seus cuevanos de vime"; desenho de Gustave Doré, séc.XIX.

Você, que teve a infelicidade de atravessar a Galícia como eu, evite as surpresas. No pátio de chegada da diligência nas estações ferroviárias (se é que agora existem, do que duvido, ferrovias na Galícia), você encontrará, como em qualquer outro lugar, indivíduos maçantes que o convidarão a se hospedar no hotel deles. Informe-se muito bem ou então cairá em uma atroz posada chamada casa de huéspedes; nelas não encontrará nem chocolate tragável, nem caldo decente, nem cama confortável. Se, ao contrário, seguir o criado de um bom hotel previamente recomendado, não comerá na Galícia nem melhor nem pior que nas outras regiões da Espanha. Em todo caso, eu aconselharia o turista a conhecer antes a Itália. A Itália é um feliz intermediário entre a França e a Espanha, pois lá, onde se come mal, os bons hotéis proclamam: "Temos cozinheiro francês"; já na Espanha, onde se come abominavelmente, os grandes hotéis alardeiam: "Temos cozinheiro italiano."

Na Galícia, se tiver a sorte de cair em um bom hotel, a primeira coisa que irão oferecer-lhe será o caldo, espécie de SOPA que consiste em uma grande panela com água na qual foram picados REPOLHO, batatas e NABOS e na qual são despejados feijões. Para dar sabor ao caldo o cozinheiro acrescenta um quarto de porco fresco e um quarto de porco rançoso. Portanto, você, que pode querer preparar um caldo, não confunda porco rançoso com porco salgado: quanto mais

rançoso o porco, melhor ele parece aos galegos.

Depois virão alguns pratos de carnes e PEIXES, preparados, dir-lhe-ão, à francesa ou à italiana. O peixe, a ave ou a CAÇA serão excelentes, mas o tempero será abominável. A ave, na falta de ESPETO, é comida frita na FRIGIDEIRA ou assada na panela, o mesmo acontece com a caça. Na Espanha, o espeto é conhecido apenas como substantivo: está em todos os dicionários, mas não é encontrado em COZINHA alguma.

Isso é uma infelicidade, pois a caça é muito comum e, ainda que barata, excelente na Espanha. As LEBRES custam entre 15 e 20 sous; ninguém as come sob o pretexto de que, por natureza, cavoucam a terra para desenterrar os mortos. As perdizes, excelentes perdizes-vermelhas, custam entre oito e dez sous. Aliás, é na Galícia que se come o melhor peixe. No centro da Espanha, isto é, em Castela, antes das ferrovias, era impossível comer peixe fresco, pois este levava quatro dias para chegar, sendo consumido então salgado ou podre.

O peixe mais apreciado e comum nessas províncias afastadas do mar era o BONITO e o ATUM, pesca realizada em Castoreal e cercanias. O bonito é vendido assim que pescado para grandes fábricas que o fritam no AZEITE e o preparam em conservas dentro de barricas, por sua vez adquiridas pelos consumidores e servidas de quatro maneiras: natural, como é, com a adição de azeite fresco; cozido, com TOMATES, na própria panela; como omelete; com pimentas aridas. Quanto ao peixe fresco que se come na Galícia, resume-se ao BACALHAU, à ENGUIA (seja do mar, seja do rio), à LAMPREIA e, finalmente, ao POLVO ou às LULAS, que são o manjar dos pobres.

É na Galícia que você comerá os maiores e mais belos morangos; apenas em Madri encontrará um à altura, o morango de Aranjuez, de que um prato basta para perfumar um palácio.

Encontramos OSTRAS em alguns lagos, como em Nápoles, mais gordurosas e sem sal que as marinhas. Os mexilhões mais comuns são os VÔNGOLES de Marselha, cuja centena custa dois sous. A Galícia é a única região onde se fazem ostras marinadas, expedidas em pequenas barricas para toda a Europa.

Santiago, situada a cerca de sete quilômetros do mar, é o melhor lugar da Galícia para se comer peixe, pois este chega aerado e no ponto de perder seu peso alimentar, supondo que a essa altura ainda goze de plena sápidex.

Outra região da Espanha conhecida por suas TRUTAS comuns e trutas salmonadas, é Puebla san Abria, próximo ao Lago, nome pelo qual resumem essa mancha d'água. Pescam-se ali trutas de 12 a 15 quilos. Um pequeno rio, que passa perto, fornece trutas inferiores em tamanho mas não em qualidade. A propriedade onde se acha esse ribeirão, que pertencia aos monges, foi vendida durante a última revolução como propriedade nacional para um tal Peres Gallos.

Infelizmente, os poucos viajantes que passam por essa região remota da Espanha fazem com que o proprietário não tire partido nem do Lago nem do ribeirão, contentando-se em oferecer suas trutas grandes e pequenas aos viajantes que vão lhe pedir hospitalidade, e não ao público, que não existe. Dependendo do número de convidados, ele diz a um de seus pescadores para mergulhar e lhe trazer uma truta de seis ou oito quilos. O nadador mergulha, traz a truta e raramente erra no peso, 100 ou 200 gramas para mais ou para menos.



Desenho de Gustave Doré, séc.XIX.

A lenda acerca desse Lago diz que em seu local erguiase antigamente uma cidade que foi destruída em um terremoto, o que gerou aquela massa de água no lugar da massa de pedras. Está tudo tão abandonado que a única barcaça existente encontra-se em pedaços. Os moradores da região comem as trutas na beira do lago, com um MOLHO que levam consigo. Digo que levam consigo porque ali são promovidos concursos de trutas como em Nápoles concursos de ostras.

Eis a composição desse molho: pegue uma xícara de azeite, uma xícara igual com água, duas colheres de VINAGRE, salsa e ALHO picados, sal, pimenta-vermelha e pimenta-ardida; misture tudo batendo com um garfo. Quando o fundo alcançar a superfície da água, acenda o fogo e coloque o peixe fresco e ainda saltitante para cozinhar nessa composição, que se torna seu CALDOCURTO e seu molho.

De lá você também pode enviar trutas para seus amigos: fritas, elas depois são armazenadas em pe

quenos potes, onde fazem a viagem mais ou menos longa que têm a fazer. Essas CONSERVAS fizeram surgir na Espanha os agentes do peixe, os quais o armazenam, efetuam sua venda e dividem o dinheiro para se abastecerem de novo. Ao lado desses agentes móveis, há outros que permanecem estacionários a fim de se ocuparem da venda. Estes dispõem de arrieros, que levam o peixe proveniente das Astúrias para as outras cidades, principalmente Rio Secco, local onde a maior parte é descarregada. Há duas espécies de arrieros: os maragatos, em quem confiam como nós nos auvergnats e que fazem basicamente o transporte das mercadorias; e os arrieros propriamente ditos, que negociam os VINHOS e outros gêneros alimentícios por contra própria. Sua alimentação compõe-se de ARROZ e bacalhau, que cozinham da seguinte forma: sem tirar o sal do bacalhau, eles o rasgam em pedaços, deitam-no sobre brasas, onde, aí sim, ele dessalga, e, finalmente, cozinham-no com arroz, azeite e água.

Todos eles têm um saco para dormir. Terminado o jantar, pagam dois sous para encherem de palha esses sacos: é o preço da hospedagem, e os dois sous dão direito à cobertura. Se porventura o arriero tiver feito bons negócios em sua viagem, ele faz uma extravagância, mas sempre com arroz: FRANGO com arroz, COELHO com arroz, perdiz com arroz. Então o bacalhau desaparece e se transforma em ave ou caça, mas o arroz permanece invariavelmente o principal condimento da refeição. É Valência que produz o melhor arroz; nas épocas mais caras, não ultrapassa seis sous a libra, metade do que custa na França.

Mas os infelizes espanhóis têm tão pouca sensibilidade para a cozinha que quando

matam uma lebre, mesmo quando matam para vendê-la, a primeira coisa que fazem é sangrarem-na pela carótida até a última gota de SANGUE. Não sabem, os ignaros, que o sangue da lebre não congela com sua morte, permanecendo líquido porque a lebre quer ser temperada com ele.

Eis como os espanhóis preparam a lebre: limpam-na, deixam-na marinar por três dias com 500 gramas de pimentão, uma pitada de orégano, ERVA que não tem similar francês mas que na Espanha está presente em todos os molhos, sal, pimenta-do-reino e um dente de alho fatiado. Colocam então para descansar por três dias na água comum. Em seguida a lebre é retirada da água, pendurada para escoar e abafada em uma panela com 500 gramas de CEBOLA, um quilo de azeite rançoso, um quilo de vinagre, um dente de alho inteiro e especiarias. Cobre-se então o conjunto com uma folha de papel untado, tampa-se a panela e leva-se novamente ao fogo com tampa, deixando o animal cozinhar três ou quatro horas a fio. A segunda maneira de comê-lo é assada no forno com cebolas e batatas em volta.

Quanto às perdizes, de que fazem muito pouco caso, o maitre ordena à cozinheira que, para depená-las com mais facilidade, mergulhe-as na água fervente, sem desconfiar que assim perdem o melhor de seu sabor, e as jogue na OLLA PODRIDA, onde cozinham e de onde são retiradas ao acaso com um grande garfo, em geral antes do ponto.

Eis em que consiste a olla podrida, produto raro na Espanha, mas disseminado na França pelos romancistas, que não conhecem outro senão ele e apenas de nome. Uma olla podrida é uma imensa panela colocada no fogo, de onde jamais é retirada e na qual é lançado sucessivamente todo tipo de carnes, particularmente as gelatinosas, que aparece na casa. Assim, PÉS de vitela, pés de CARNEIRO, pés de porco, cabeças e orelhas de porco - tudo faz parte da olla podrida. Isso destila, como se pode perceber, um suco muito grosso, muito saboroso, que achei excelente sem a adição da eterna dobradinha, que lhe dá um gosto de tripa insuportável. Portanto, era muito raro eu esperar o cozimento de minhas perdizes na olla, preferindo comê-las assadas em frente ao fogão, penduradas na ponta de um barbante. Quanto à minha lebre, fazia dela um guisado que, infelizmente, sem o sangue, ficava incompleto.

Uma das inconveniências mais inesperadas com que os viajantes por vezes se deparam em certas regiões da Espanha, até mesmo em Navarra e Aragão, é a maneira como ali se bebe. Não sei se hoje, quando a Espanha se gaba do progresso, existem copos nessa província, mas sei que na minha época não existiam. Como, porém, é preciso beber, sobretudo quando se come, colocam na mesa galhetas com capacidade de um ou meio litro. Nessas galhetas está contido o vinho que deve saciar os convivas, e todos são obrigados a lançar à distância a bebida na boca para não tocar com os lábios o gargalo da galheta - o que é assaz incômodo para o estrangeiro que nunca matou a sede dessa maneira. Se alguém tiver a infelicidade de encostar no colarinho da galheta, os outros convidados

lançam o conteúdo em seu rosto e o cobrem com as injúrias mais grosseiras.



Desenho de Bertall, séc.XIX.

Quanto ao pernoite, é tão difícil encontrar uma cama quanto um copo: esse móvel, indispensável em nosso país, é considerado supérfluo pelos espanhóis, que, por uma parca retribuição, cedem-lhe em nas casas das pessoas recém-casadas. Isso me aconteceu em Castrejou, onde fui obrigado a me colocar sob a proteção do prefeito e do diretor da escola, a quem fui recomendado, para conseguir uma cama, a qual me foi disputada por um viajante mais tardio na mesma noite. Mas é tão raro dormir bem na Espanha que resisti, e o turista retardatário foi obrigado a rolar em sua coberta e passar a noite em frente à lareira, o que decerto teria acontecido muitas vezes comigo se não tivesse sido calorosamente recomendado por don Vento d'Alvarez, padroeiro dos estrangeiros que viajam por Navarra e Aragão.

Todo lar tem uma criada. A mais pobre recém-casada, seja ela própria criada, tem no dia seguinte às sete da manhã uma subalterna à cabeceira de sua cama a lhe servir o chocolate. O marido já saiu desde as cinco da manhã para ir trabalhar e tomou sua aguardiente na taberna mais próxima de casa. A

aguardiente, como o nome indica, é uma espécie de pinga, água-de-fogo, como a chamavam os nativos em sua linguagem pitoresca. É feita com o bagaço da uva, que é passado em um alambique com água e ANIS; seu teor alcoólico vai de 18 até 40°.

Aguardiente raramente é bebida pura: coloca-se uma dúzia de gotas em um grande copo d'água e ela fica branca. Esse copo é bebido em jejum; abre o APETITE e não queima o estômago como o ABSINTO. É mais ou menos como o sambucco, vendido em todas as esquinas de Nápoles nos dias de verão, só que a AGUARDENTE é feita, como dissemos, com anis e o sambucco, com funcho. A outra aguardiente é simplesmente tafia originária de Havana e feita com cana-de-açúcar.

Nenhum vinho é natural na Espanha; são em geral os PÂTISSIERS que fazem os vinhos de qualidade; aliás também fazem doces, vinhos e velas. O xerez, o máлага, o alicante e o pagarete são fabricados por esses industriais e custam em geral 2,50 francos, comprados nos fabricantes. Os franceses, que fazem concorrência em nome do nosso país, fabricam uma espécie de CHAMPANHE com vinhos de Roneda, que são brancos e capitosos demais. Esses vinhos são em geral bebidos com o peixe.

Quanto às SALADAS, são quase sempre servidas antes da sopa. Já contei como, para escapar do azeite infecto dos espanhóis e de seu vinagre insípido com seus animáculos vistos a olho nu, eu fazia minha própria salada sem azeite e sem vinagre com gemas de ovos frescos e suco de LIMÃO. Há quem afirme que atualmente, com a existência de ferrovias, promoveu-se uma grande melhora nesse aspecto; infelizmente eu já deixara a Espanha quando aprendi o segredo de tirar o ranço do azeite.



Desenho de Gustave Doré, séc.XIX.

Como qualquer um dos meus compatriotas pode um dia achar-se diante de uma galheta de azeite rançoso, apressemo-nos a lhe revelar o jeito de devolver à substância seu sabor primitivo. Ponha o azeite em uma panela e ferva-o após ter tido o cuidado de fechar todas as portas e janelas da cozinha; quando alcançar 100 ou 140°C de calor, mergulhe um pedaço de pão e deixe-o literalmente queimar no azeite; dessa forma ele expelirá uma fumaça que arrastará todo o mau cheiro do líquido. Dá para asfixiar um esquimó: as janelas são abertas, o cheiro abandona a casa envenenada, vizinhos correm até a porta para não perderem nada daquele aroma delicioso, e o azeite torna-se comestível, tendo tão-somente trocado a tonalidade amarela por uma escurécida.

Geralmente os espanhóis comem a salada antes da sopa. Eis como preparam esta última: pegue duas onças de BANHA ou gordura por litro de água, coloque-a para esquentar na panela, pegue um dente de alho e asse-o até queimar. Então despeje água, acrescente uma boa pitada de sal e ferva a sopa três ou quatro vezes. Corte fatias bem finas de pão dentro de uma sopeira, quebre tantos ovos quantas forem as pessoas, cubra todo o pão e derrame em cima o COZIDO em ebulição.

Quando a refeição tem alguma consistência, a sopa é comumente seguida por uma LiNGUA de boi no bafo. Este prato pode ser feito de várias maneiras, entre elas a que se segue. Pegue uma língua de boi e deixe-a marinar três dias na mesma marinada já indicada para a lebre. Passado esse tempo, retire-a, escorra-a, introduza toucinho bem fino, depois cozinhe-a no bafo, como a lebre, com cebolas e batatas.

Acrescentemos à língua no bafo um dos pratos mais apreciados pelos espanhóis: pollo en pepitoria. Corte a galinha em quatro, deixe-a corar na FRITURA bem quente, coloque em seguida o conjunto, galinha e banha, em uma panela. Adicione sal e uma folha de LOURO. Deixe cozinhar bem. Depois amasse em um alguidar três gemas de ovos cozidos, um pouco de farinha de rosca, salsa e misture tudo junto de maneira a formar um molho espesso. Cozinhe-o com a galinha e sirva o mais quente possível.

É possível escapar de um jantar burguês oferecido por catalães com pollo en pepitoria, mas seguramente não se escapa de uma galinha com tomate e pimentão. Suponha que você quer regalar seus amigos com esse prato exótico. Frite a galinha na banha, como dito acima, tire os pedaços que estiverem fritos da frigideira, ponha os tomates e pimentões descascados e já assados na brasa e, finalmente, recoloque a galinha com os pimentões e tomates e frite tudo junto até seu cozimento integral.

Não há charcuteiros na Espanha. O sangue de porco com que preparamos nosso chouriço é guardado dentro de tripas cozidas com arroz e cebolas, sendo assim armazenado até a utilização, quando é cortado em fatias e frito ou cozido dentro da sopa ou ainda assado no borralho como batatas. Tudo que sobra do porco é salgado e vendido pelos comerciantes de salgados, quase todos da Estremadura.

A CHARCUTERIA que mais se aproxima da francesa é feita dentro das casas. Um decreto que proíbe, por motivos de higiene, o abate de porcos de 1o de junho até o fim de agosto é a causa da ausência dessa indústria pública na Espanha. Todo domicílio que se preze mata um, dois e até três porcos no mês de dezembro para as necessidades do ano. Conheci um sujeito, em Sérisi, que matava até 18 porcos nessa época do ano para a alimentação de seu pessoal.

Um dos principais produtos comestíveis que se tira do porco é o chorizo, isto é, uma espécie de SALAMINHO feito com carne de porco e carne de vitela picada, fortemente temperada, defumada e conservada como presunto. Nas casas de respeito, são preparados tantos chorizos quanto os dias que faltam até o dia do ano seguinte em que o porco será morto, ou seja, fazem-se 365 chorizos, sem contar os dias em que há convidados.

Quanto ao presunto, a referência é o de Bayonne, com a diferença que os presuntos da Catalunha atingem o dobro do tamanho, sendo defumados e conservados como os nossos.

Os presuntos são preparados de duas formas. A primeira é à minuta, sendo assim cozidos: corte o presunto em fatias não muito finas, depois frite-as na banha, tendo o cuidado de não deixar secar muito na panela. Em seguida introduza na fritura um copo d'água em que você pôs uma ou duas colheres de vinagre de acordo com sua intensidade, quatro colheres de açúcar e depois ferva tudo junto até que o molho ligue. Esta é, na minha opinião, a melhor maneira de comer

o presunto espanhol quando se está com pressa. Recomendo, portanto, aos viajantes que peçam o presunto à minuta e, sobretudo, que apreciem o seu molho.

Eis agora o presunto doce, que constitui a autêntica charcuteria tradicional. Poucos casamentos ocorrem na Espanha sem esse famoso prato. Desosse o presunto, depois tire o sal na água fervente durante uma hora; retire-o; jogue fora a água; escorra o presunto; mergulhe-o inteiramente em vinho branco; deixe reduzir à metade e acrescente 250 gramas de açúcar por litro de vinho; ferva o conjunto até que o presunto esteja bem cozido, retire a carne, jogue fora o vinho em que foi cozida, a menos que queira aproveitar em algum molho. Depois coloque o presunto em uma fôrma com o contorno que lhe quiser conferir e assim o comprima durante dois dias sob uma prensa pesada, o que forma uma massa compacta e cerrada, cortada em fatias para o consumo.

O carneiro é muito apreciado na Espanha. Um provérbio diz: "Coma carneiro por mais caro que seja, fique na cidade por mais insatisfeito que se sinta e beba a água do rio por mais turva que se apresente." É comido assado em costeletas ou como RAGÚ, com feijão, mas sempre temperado com muito alho.

A abundância dos CORDEIROS e seu preço barato são tão insistentes que um dos meus amigos, hospedado em Carión de los Condes, depois de ter comido cordeiro por um mês inteiro, foi obrigado a deixar a região para comer outra coisa. O CABRITO precede o cordeiro e é preparado da mesma forma, não sendo mais caro por isso. O cordeiro está tão desacreditado que todo pastor tem direito a pegar três deles por mês para sua alimentação, contanto que entregue as peles ao patrão. Outros pequenos benefícios advêm-lhe dos ladrões, de quem ele é quase sempre o espião, quando não o próprio ladrão. Conselho que dou aos viajantes: nunca peça informações aos pastores a fim de que eles não saibam de onde você vem nem para onde vai.

Um dos grandes prazeres dos espanhóis, que, como vemos, não se permitem morrer de fome, é comer no campo, ao ar livre. Esse prazer não seria completo sem a enpanada. Vamos então dizer o que é uma enpanada e de que maneira é preparada. Compre, de acordo com o número de convidados, três ou quatro quilos de massa de pão pronta para ir ao forno; leve para casa e trabalhe-a com a banha conhecida como grapo, encontrada por toda a Espanha e que, em certos casos, substitui a MANTEIGA. Forme um pastel redondo, oco no meio, e pincele-o com ovos batidos para que a carne a ser introduzida não grude. Em

Castela, quando a enpanada é feita com seis ou oito POMBOS, é uma enpanada de pombo; com quatro ou cinco galinhas, é uma enpanada de galinha. Pode ser feita com porco, vitela ou qualquer outro tipo de carne. Na Galícia, são feitas com peixe em lugar da carne. A carne que entra na confecção da enpanada é frita previamente; apenas os peixes são usados crus. Cobre-se a carne disposta na cavidade a ela destinada, como nos empadões, com uma camada da mesma massa, e leva-se tudo à PADARIA, onde vai ao forno com uma marca indicando o nome do proprietário, já que os padeiros às vezes assam milhares de enpanadas em um único dia. Deixa-se o empadão no forno o tempo suficiente para cozinhar a carne que ele encerra, paga-se pelo serviço. Depois, cada um com sua enpanada, parte para o campo da festa. Lá chegando, cada família junta-se ao respectivo portador da enpanada, que é quase sempre a criada e que está provida das toalhas e utensílios necessários à refeição, bem como de FRUTAS e vinho, este sempre em uma pele de BODE; enfim, de tudo que não se quer comprar dos ambulantes que se estabelecem no campo da festa.

Em Madri, é no dia de são Jeidre que essa festa acontece. A dois quilômetros da cidade, sobre uma pequena colina, ergue-se a capela de são Jeidre. A rampa de acesso é tomada por fritureiros e vinhateiros, que vendem os produtos destinados a preencher o vazio dos que não conseguiram preparar a enpanada de circunstância.

A colina é uma colméia enxameada de abelhas, com 30 ou 40 mil pessoas aglomerando-se na porta da capela para ver o santo, esbarrando-se e esmagando-se para fazer uma prece diante dele e depois expelidos para fora como empurrados para dentro. Da porta da capela, dominamos a planície, onde 200 mil pessoas sentadas fazem sua merienda e apresentam o espetáculo mais curioso de ser visto, provavelmente o que deu a Cervantes a idéia de suas bodas de Gamache. A festa parece um resíduo do carnaval romano, que punha criados e escravos no nível dos amos. Nesse dia, os criados espanhóis esquecem de sua servidão e se julgam iguais àqueles com quem estão sentados, uma vez que comem a mesma comida e bebem o mesmo vinho na mesma mesa. À medida que o tempo passa e os odres são esvaziados, grupos se divertem, a agitação torna-se confusão, a confusão, tumulto, e é muito raro que essas festas terminem sem algumas belas punhaladas e sem que alguns convivas tenham pago com a vida o prazer de fazer a merienda em família. Recomendo, portanto, que o viajante assista a esse curiosíssimo espetáculo, mas não tome parte na festa. Principalmente, que vá e volte de carro, pois a ponte de Toledo, mesmo à luz do dia, é perigosa nesse dia.

Seríamos ingratos com a Catalunha se esquecêssemos dois de seus pratos nacionais: a bisnaguinha recheada e os ragus com AMEIXAS. A bisnaguinha é feita com pãezinhos compridos típicos da Catalunha, que são fervidos no leite, destituídos do miolo, substituído por carne moída, e fritos na gordura. A França recheia com TRUFAS, Castela com AZEITONAS, a Galícia com CASTANHAS e a Catalunha com ameixas. Assim, o FRICANDEAU é preparado como os

ragus comuns, só que com ameixas que à primeira vista o comensal toma por trufas. A mesma surpresa temos com as galinhas e PERUS: através de sua pele transparente, aparecem manchas pretas que dão água na boca dos gourmands: atenção, imprudentes convivas, são ameixas secas.

espanhol, molho --> MOLHOS

espanhol trabalhado, molho -> MOLHOS

espelta [*Triticum spelta*; "trigo-vermelho"]. TRIGO que produz uma FARINHA levíssima e muito saborosa. É particularmente cultivada no norte da Europa. A sra. Genlis diz que os melchpaes e as outras PÂTISSERIES alemãs devem sua suprema delicadeza ao emprego da farinha de espelta.

espeto. O sagaz autor das Memórias da marquesa de Créqui, ao chegar no seu dicionário ao verbete "espeto", escreveu: "Utensílio excessivamente trivial para que mereça descrição." Vê-se bem que o conde de Courchamps escreve para franceses; se escrevesse para espanhóis, teria feito uma longa descrição desse instrumento culinário ignorado pelos compatriotas de Dom Quixote.



Gravura de 1610, extraída de II Trinciante, de Vincenzo Cervio.

Com efeito, exceto no dicionário, não encontrei um único espeto em todas as Espanhas. Resulta daí que lá se preparam ASSADOS execráveis, visto que não há autêntico assado senão no espeto e ao fogo de lenha, a rigor de carvão de pedra. Isso é ainda mais aborrecido na medida em que a cada passo topamos com LEBRES que os espanhóis não comem porque, dizem eles, o animal cavouca a terra para desenterrar cadáveres. Sem falar nas PERDIZES de todas as cores que, na falta de espetos, somos obrigados a comer na OLLA PODRIDA.

Nos antigos livros de culinária lemos que, sob o reinado dos Valois e mesmo de Luís XIII, todos os espetos das cozinhas reais eram de prata. Os espetos devem ser mantidos bem limpos, pois, quando enferrujam transmitem um sabor ferruginoso às regiões por ele atravessadas.

ESPANHA, CULINÁRIA NA

GALINHOLA; LAGOSTA

espinafre [*Spinacia oleracea*]. Hortalça da família da ERVA-ARMOLES. Fazem-se amuitas piadas a respeito do espinafre, que, dizem, não possui propriedade nutritiva alguma e foi apelidado de "vassoura do estômago". Isto é um erro: ao contrário, o espinafre é nutritivo e agrada muito ao estômago, do qual só é a

vassoura, se me permitem a expressão, na medida em que convém de tal forma a esse órgão que ele o digere com notável facilidade. Das diferentes maneiras de

preparar o espinafre, vamos indicar as que nos parecem melhores.

<iP Espinafre à maitre d'hôtel. Quando o espinafre estiver bem branqueado em água fervente, ponha-o sob água fria, escorra-o e pique-o bem; coloque tudo em uma panela vazia, leve ao banho-maria com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada, acrescente um pedaço de manteiga quando estiver quente e mexa.

Espinafre à moda antiga. Passe o espinafre na água fervente, pique-o miudinho, ponha em uma panela com manteiga e noz-moscada; quando estiver refogado, acrescente manteiga e farinha, açúcar e leite; sirva acompanhado de croûtons passados na manteiga.

Sopa de espinafre. Em uma caçarola com espinafres bem lavados, acrescente água, manteiga, sal, 1 pequeno buquê de manjerona, tomilho, 1 cebola espetada com alguns cravos; ferva tudo junto e, quando estiver na metade do tempo de cozimento, acrescente o açúcar necessário, um punhado de passas, alguns croûtons torrados no forno, termine o cozimento dos espinafres e arrume-os sobre fatias de pão.

--> CORES/CORANTES CULINÁRIOS

~Jt RISSOLE





estragão [*Artemisia dracunculus*]. ERVA aromática, originária da Sibéria e muito cultivada nas hortas; é usada como tempero nas SALADAS ou para CONSERVAS em VINAGRE. Sabemos como seu uso é freqüente nos MOLHOS. Inclusive acrescentaríamos que não existem bons vinagres sem estragão, e intimo o leitor a colocá-lo no seu.

--> <ip OVO

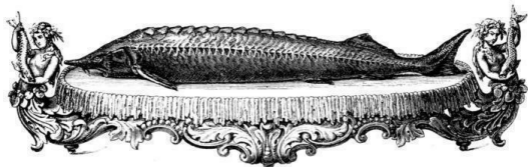
esturjão [*Acipenser*]. Durante um mês assisti à pesca do esturjão nas margens do mar Cáspio, ao longo de todo seu litoral, que se estende do Ural ao Volga. Nada mais curioso que essa pesca que, durante dois meses, mata milhares de PEIXES pesando até 150 quilos e medindo entre quatro e cinco metros de comprimento. No Danúbio, vêm-se alguns com até dez metros - vêm do mar Negro e

remontam até Bade para desovar. Em 1769 foi pescado um com 20 metros de comprimento, pesando 1.155 quilos e com três toneladas de ovos em seu interior (feitos os cálculos, conjecturou-se que totalizariam 30.412.860). Henri Cloquet afirma serem comuns espécimes de uma tonelada e comprimento de 13 metros.

A carne do esturjão tem sabor delicado, qualidade raríssima em peixes cartilagosos. É fácil ser tomada por carne de VITELA, mas devemos admitir que as nações modernas não demonstram por ela o entusiasmo dos povos antigos, que coroavam não apenas esse peixe com flores, como aqueles que o preparavam e levavam à mesa ao som de flautas. Segundo Ateneu, na Grécia o esturjão era considerado o melhor prato do festim; Ovídio cantou: "Esturjão, peregrino das mais ilustres ondas..."

É encontrado no Oceano, no Mediterrâneo, no mar Vermelho e, sobretudo, em todos os grandes rios - onde cresce e engorda, pois neles encontra a tranquilidade, a temperatura e os ALIMENTOS que lhe convêm. No século XVI, era tão comum na Provence que meio quilo custava uma bagatela. Na Rússia, onde é mais abundantemente pescado, são capturados quando tentam subir o Volga e o Ural.

Podemos fazer uma alta idéia de sua inteligência a julgar pelo método utilizado em sua captura. O rio é fechado com barricadas, o que é fácil, visto que não tem profundidade; os esturjões chegam em cardumes de mil ou dois mil para subirem a correnteza; impedidos, passeiam de um lado para o outro da foz, onde foram dispostos enormes anzóis pendurados em traves de madeira e escalonados a 60, 90 e 120 centímetros sob a água. Alguns desses anzóis contêm iscas, o que sempre me pareceu desnecessário, considerando que os esturjões em seu vaivém agarram-se ao obstáculo que pretendem transpor, o obstáculo lhes penetra na carne e eles são capturados. Em seguida, barcaças circulam por entre as esteiras de espuma formadas pelas traves colocadas transversalmente ao rio e recolhem os esturjões. Quando uma barcaça está carregada, dirige-se para o abatedouro, verdadeiro abatedouro, onde são diariamente massacrados a golpes de martelo e de massa entre dois e três mil esturjões. O animal, embora muito forte e capaz de derrubar com o rabo o homem mais forte, não opõe resistência, soltando apenas um grito ao lhe arrancarem a medula espinhal, quando dá um pinote de um metro de altura e cai morto. Com essa medula espinhal, chamada visigha, são preparados PATÊS muito apreciados. Porém, mais estimadas que o patê de medula espinhal são os milhares de ovas recolhidas para a fabricação do CAVIAR (pois assim é chamada uma receita de ovas de esturjão), ovas porém, que, privadas de ar, conservam-se frescas por pouco tempo. Além destas, enviadas no mesmo dia em que são armazenadas em barris parecidos com nossos barris de pólvora de quatro, sete e meio e dez quilos, há outras, que são semi-salgadas ou salgadas integralmente e expedidas de acordo com a demanda.



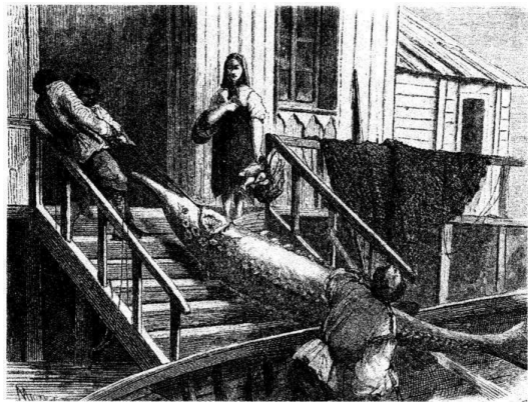
A pescaria de inverno a que assisti acontece em janeiro e é aberta com uma grande cerimônia. Depois de fixado o dia pela assembléia popular, são enviadas cartas de convocação. Todos chegam ao local na véspera e nomeiam um chefe, que, antes da partida, passa em revista os pescadores, bem como seu armamento, que consiste em um gancho de metal fixado em uma vara comprida. Ao nascer do dia, duas salvas de canhão dão o sinal e o melhor lugar é de quem chega primeiro. Uma descarga de mosquetes anuncia o começo da pescaria. Porém, para nossa grande surpresa e também dos pescadores, não encontramos, ao chegar à margem, nem o Volga nem o mar Cáspio pululando de peixes, mas, ao contrário, todos os preparativos para uma pescaria de verão, a qual prosseguira ao se perceber que o frio não vinha. Portanto foi uma pescaria de verão que contei, pois foi uma pescaria de verão que vi.

O esturjão era muito raro e muito estimado na França. Em 1833, dei um baile de máscaras, de que alguns contemporâneos decerto se lembram, e nele foi servido um VEADO assado e um esturjão cozido no CALDO-CURTO: o veado foi devorado integralmente até os ossos. E embora houvesse 400 pessoas para a ceia, não se conseguiu chegar ao fim do esturjão.

Um dia, o arquichanceler Cambacérès, que disputava a realeza da mesa com Murat, Junot, o marquês de Cussy e Talleyrand, recebeu no mesmo dia, dia de JANTAR de gala, dois esturjões monstruosos: um pesava 81 quilos; o outro, 94.0 maitre julgou dever consultar Sua Alteza sobre esse caso notável: se servissem os dois, um prejudicaria manifestamente o outro; se servissem apenas um, o segundo estaria perdido. Não se podiam oferecer consecutivamente dois peixes da mesma espécie aos convidados de Sua Alteza.

Cambacérès trancou-se com seu maitre, que, 15 minutos depois, saiu radiante de seu gabinete. Com efeito, haviam encontrado uma saída que permitia, se não servi-los, pelo menos mostrá-los juntos: sacrificar o primeiro em homenagem ao segundo, e sacrificá-lo de maneira a prestar maior homenagem ainda à mesa de Sua Alteza. Eis o que imaginaram monsenhor e seu maitre: o esturjão devia ser servido como relevé da sopa. Deitaram então o menos avantajado sobre uma camada de folhagem e flores. Um concerto de violinos e flautas anunciou sua entrada. O flautista, em trajes de mestre-cuca, seguido por dois violinistas vestidos como ele, precederam o esturjão, que entrou acompanhado de quatro

valetes com archotes, dois auxiliares de cozinha com facão na cinta e o suíço à frente, alabarda em punho. O esturjão, apoiado em uma pequena escada de dois metros e meio de comprimento, repousava suas duas extremidades nos ombros dos dois auxiliares de cozinha. O cortejo, ao som dos violinos e da flauta e em meio aos gritos de admiração dos convidados, começou a dar a volta à mesa. A aparição era tão inesperada que o respeito devido a monsenhor foi esquecido e todos subiram nas cadeiras para apreciar o monstro. Terminada a apresentação, porém, no momento em que o peixe ia sair para ser cortado sob os aplausos de toda a sociedade, um dos carregadores deu um passo em falso e caiu sobre um joelho, enquanto, por sua vez, o peixe escorregava do alto da escada e tombava no assoalho. Um longo grito de desespero saiu de todos os corações, ou melhor, de todos os estômagos, houve um instante de balbúrdia, cada um dava sua opinião, mas a voz de Cambacérès dominou o tumulto e, com a simplicidade digna de um antigo romano, ordenou: "Sirvam o outro."



E viu-se entrar um segundo cortejo igual ao primeiro, com a ressalva de que este vinha com duas flautas, quatro violinos e quatro valetes. Os aplausos então sucederam o grito de dor, e deu-se sumiço ao primeiro peixe, que pesava 12,5 quilos menos que seu substituto.

1 Esturjão com croûtons. Corte-o em pedaços pequenos, coloque-os em uma caçarola com manteiga, salsa, cebolinha, cebolinhas-chalotas picadas, sal, pimenta em grão; quando estiverem cozidos de um lado, vire-os do outro, cozinhe-os e retire-os. Ponha na caçarola um pedaço de manteiga misturada a farinha, 1 copo de vinho tinto, ferva por uns instantes, acrescente uma pitada de alcaparras picadas, aqueça sem deixar ferver e sirva guarnecido de croûtons fritos na manteiga.

ISIP Patê de esturjão. Pegue 2 fatias de esturjão da grossura de três dedos e espete-as com anchovas; prepare uma massa fina, cubra o fundo com manteiga fresca, sal, pimenta-doreino, fines herbes e especiarias; ponha por cima as fatias de esturjão e o mesmo tempero da camada inferior; cubra com manteiga fresca, em seguida à camada de massa, e asse no

forno. Quando o patê estiver cozido, desengordure-o, acrescente um molho de camarões de água doce um pouco picante e sirva bem quente como entrada.

--~) CALAPE; ESTURJÃO-STERLET

esturjão-sterlet [*Acipenser ruthenus*]. Existe na Rússia um PEIXE pelo qual os russos têm predileção igual à que os romanos demonstravam pela TRILHA e o PARGO.

Sabemos que em Roma o anfitrião tinha o hábito de mostrar vivos o pargo e a trilha que deviam ser servidos ao jantar. Ora, como havia 70 quilômetros entre o local onde eram pescados e Roma, escravos colocados em postos de baldeação os transportavam correndo sem mudá-los de ÁGUA e chegando quase sempre a tempo de os convivas poderem contemplá-los em sua agonia, quando esmaecem o ouro, o púrpura e o azul de suas escamas.

Acontecia o mesmo e ainda pior na casa de um russo, quando se tratava de servir um sterlet aos amigos. O sterlet, ou pequeno ESTURJÃO, era um prato incomparável para os grãos-senhores de Petersburgo e os boiardos de Moscou; o grande esturjão comum mantinha a reputação apenas porque fornecia o CAVIAR.

Antes que houvesse estradas de ferro na Rússia, um sterlet às vezes tinha de fazer 200 ou 300 léguas para ter a honra de ser servido à mesa de um príncipe. Ora, no rigor do inverno, quando o barômetro está a 30 ou 32 graus abaixo de zero não é coisa fácil transportar um peixe por 200 ou 300 léguas na mesma água e a uma temperatura igual a zero, uma vez que é preciso aquecer a água à medida que esfria. Tinham portanto veículos exclusivos para o transporte de sterlets, às vezes acontecendo de uma simples SOPA, caso entrasse em sua confecção dois ou três desses peixes, custar seis ou oito mil francos.

Patê de esturjão-sterlet. Se alguém investisse na fabricação de bons patês frios de sterlet em São Petersburgo não tenho dúvidas de que esse prato seria apreciado e posto na ordem do dia por gourmets de todos os países; tive a oportunidade de prepará-lo algumas vezes e, a meu ver, as qualidades desse peixe prestam-se admiravelmente bem a esse emprego.

Limpe um esturjão-sterlet de acordo com a regra, distribua-o em pedaços, ponha-os em uma caçarola com um pouco de manteiga e 1 copo de vinho branco, 2 punhados de aparas de trufas frescas e 1 buquê de salsa misturada com outros aromatas; cozinhe o peixe de 7 a 8 minutos, tampe a caçarola e retire-a do fogo; 10 minutos depois, escorra o fundo de cozimento do esturjão em uma terrine e retire então os pedaços de esturjão da caçarola para cortá-los cada um em 2 partes no sentido do comprimento; remova com atenção as espinhas e corpos duros; ponha o peixe em uma travessa funda e misture com 500 a 600g de trufas cruas, descascadas e cortadas em quartos; tempere com sal, especiarias, salsa picada e algumas colheiras de madeira; feche a vasilha e deixe o peixe macerar com as trufas e o vinho por 1 hora.

Corte em pedaços 300g de carne de enguia e a mesma porção de carne de lúcio

sem espinhas, misture-os no alguidar para pilá-los e os retire; pile 500g de toucinho fresco e reserve também; pile enfim 4 trufas cruas com uma porção de panade do tamanho de um ovo, bem como os filés de 6 anchovas. Feita a mistura, acrescente a esse recheio o toucinho e as carnes de peixe piladas; tempere a mistura a gosto com sal e especiarias, pile-a de novo e, 5 minutos antes de retirá-la do alguidar, incorpore o pouco do fundo de cozimento do esturjão. Forre uma fôrma de patê com massa brisée, cubra o fundo e as laterais com uma camada de recheio e complete o vazio com os pedaços de esturjão e as trufas em camadas alternadas com o recheio; termine e asse o patê segundo as regras de praxe. Cerca de 1/2 hora depois de tirá-lo do forno, infiltre (pelo alto) algumas colheres de gelatina em uma infusão de arômatas misturada com a metade de seu volume de vinho madeira. Deixe o patê esfriar completamente para servir.

extrato. Preparação feita previamente e reservada nas COZINHAS para finalizar alguns ragus cujo refogado deve ser ligado.

<i>P</i> Extrato de carne. Ponha em uma panela 1 ossobuco de vitela, na proporção da quantidade de extrato a ser obtida, e toucinho cortado em pedacinhos, acrescente 3 ou 4 cenouras e leve tudo ao fogo brando; quando a carne soltar o seu suco, aumente o fogo; tudo cozido, retire a carne e os legumes e coloque na panela manteiga e farinha; faça um roux com uma bela cor, junte um pouco do caldo quente, reintroduza a carne e cozinhe por 3 horas em fogo baixo; passe por um pano fino para dele se servir.

Extrato de peixe. Derreta um bom pedaço de manteiga na panela e ponha cenouras e cebolas fatiadas para dourar, junte água e acrescente carnes bem limpas de peixe, com sal, pimenta, noz-moscada e buquê garni. Com o peixe bem cozido, passe o caldo por um coador e sirva-se dele como caldo ou molho.



tailleuēt

Grant cuisinyer du
Roy de France.



L Le liure de
tailleuent grant cuy
sinier du Roy de
France,



C On les vend a Lyon/en la maison
de feu Barnabe Chaulard/pres
nostre dame de Confort.

Le grand cui-

sinier de toute cuisine : tres Vtile & prouffitable :
Contenât la maniere dhabiller toutes Viâdes
tant chair que poisson / & de seruir es banquetz &
festes / avec Vn memoire pour faire Vn escreteau
pour Vn banquet. Composez par plusieurs cuis-
siniers / reueu & corrige par Pierre pidouso : & cō-
tient ledict liure cinq chapitres. vii f. & d.

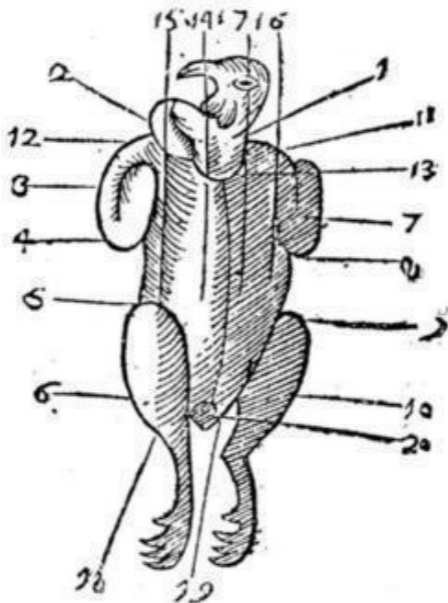


A P A R T I S

Pour Jean bonsfos libraire demourât en la rue
neufue nostre dame a lenseigne saint Nicolas.

Le Grand Ecuyer-Tranchant.

Dissection du Chapon
à l'Italienne.



Petit traicte

Alquel verrez la maniere de faire cuis
sine / & cōment on doibt abiller touz
tes sortes de viandes / fort stile a
Vng chascun / Imprime nou
uellement a Paris.



Frontispícios de obras gastronômicas dos sécs.XV e XVI.



faisão [Phasianus]. Gênero de ave da ordem dos galináceos.

O rei Creso, sentado em seu trono incrustado de diamantes e pedras preciosas, portando seu diadema e coberto de ouro e púrpura, perguntou a Sólon se já vira algo mais belo. "Sim, os faisões e os PAVÕES", respondeu ele.

O faisão foi descoberto pelos Argonautas às margens do Faso; da Grécia passou a Roma e de lá para o resto da Europa. A carne do faisão talvez seja a mais delicada e sávida de todas. É servido ASSADO, cozido na brasa, como filé salteado, escalope e guisado. Preparado na brasa, pode ser servido sobre um MOLHO de TRUFAS, à la Périgueux, sobre um RAGU de AZEITONAS ou uma liteira de CHUCRUTE. Voltaire, autor da Henriada, fez sobre o faisão um poema que vale mais que seu poema sobre o bearnês. Tem apenas um verso: "A ave do Faso é um manjar dos deuses."



Desenho de Bertall, séc.XIX.

BRILLAT-SAVARIN empreendeu, sobre essa magnífica ave, uma de suas melhores meditações:

O faisão, diz ele, é um enigma cuja chave revela-se apenas a seus adeptos; somente estes são capazes de o saborear cabalmente. Cada substância tem seu apogeu de esculência, algumas o atingem antes do pleno desenvolvimento, como a ALCAPARRA, o ASPARGO, a PERDIZ-cinzenta, o POMBO etc., outras, apenas quando alcançam a perfeição de existência que lhes é destinada, como o MELÃO, o BOI, o VEADO e a perdiz-vermelha; outras, enfim,

quando começam a se decompor, como a NÊSPERA, a GALINHOLA e, sobretudo, o faisão.

Esta última ave, preparada nos três dias seguintes à sua morte, nada tem que a distinga, não sendo nem tão delicada quanto uma GALINHA nem tão perfumada quanto uma CODORNA. Apreciada no ponto, é carne tenra, sublime e de sabor requintado, pois tem tanto da volataria quanto da veação.

Esse ponto tão almejado é aquele em que o faisão começa a se decompor, quando seu aroma se desenvolve e se alia a um óleo que, para exaltar-se, precisava de um pouco de fermentação, como o óleo do CAFÉ, obtido apenas por meio da torrefação. Esse momento manifesta-se aos sentidos dos leigos por uma leve fragrância e uma mudança de tonalidade na barriga da ave. Os inspirados, porém, pressentem-no por uma espécie de instinto que atua em diversas ocasiões, fazendo, por exemplo, com que um rôtisseur hábil saiba, ao primeiro relance, se está na hora de tirar a ave do ESPETO ou fazê-la girar mais algumas vezes.



Atingido esse ponto, o faisão é depenado, e não antes, e lardeado com cuidado, escolhendo-se o toucinho mais fresco e rijo. Não é de forma alguma indiferente não depenar o faisão cedo demais: experimentos muito bem dirigidos mostraram que os que são conservados dons la plume são bem mais perfumados que os que permanecem nus por muito tempo, seja porque o contato do ar neutraliza parte do aroma, seja porque parte da essência destinada a alimentar as plumas é reabsorvida e realça a sapidéz da carne.

Uma vez preparada a ave, trata-se de forrá-la, o que se faz da seguinte forma: pegue duas galinholas, desosse-as e limpe-as de maneira a compor duas porções, a primeira, com a carne, a segunda, com as vísceras e FIGADOS.

Pegue a carne e faça um recheio picando-a com TUTANO cozido no vapor, um pouco de toucinho ralado, PIMENTA, sal, fines herbes, e a quantidade suficiente de boas trufas para ocupar a capacidade interna do faisão.

Tenha o cuidado de fixar esse recheio de maneira a que ele não se espalhe para fora, o que às vezes é bem difícil quando a ave já se desmanchou um pouco. Não obstante, há diversos meios para tal, entre outros modelando-se uma casca de pão e prendendo-a com uma linha para que exerça a função de obturador.

Prepare uma fatia de pão que ultrapasse em cinco centímetros de cada lado o faisão deitado no sentido de

seu comprimento; pegue então os fígados e as vísceras de galinhas e amasse-os com duas trufas, uma ANCHOVA, um pouco de toucinho ralado e um pedaço proporcional de boa MANTEIGA fresca.

Estenda uniformemente essa pasta sobre a TORRADA e coloque-a sob o faisão preparado como dito acima, de forma a expô-la por inteiro à essência que dele escorre enquanto cozinha. Quando o faisão estiver cozido, sirva-o deitado com graça sobre a torrada; circunde-o com LARANJAS-AMARGAS e fique tranqüilo quanto ao resultado.

Esse prato de requintado sabor deve ser regado, preferencialmente, com vinho do cru da Haute Bourgogne. Deduzi essa verdade de uma série de observações que me deram mais trabalho que uma tábua de algoritmos. Um faisão assim preparado seria digno de ser servido aos anjos se estes porventura ainda voejassem pela Terra como no tempo de Ló.

Onde estou com a cabeça! A experiência foi feita! Um faisão forrado foi executado, sob meus olhos, pelo digno chef Picard, no castelo de la Grange, na casa da minha simpática amiga sra. de Ville-Plaine. Levado à mesa pelo maitre Louis a passo de procissão, foi examinado com tanta minúcia quanto um chapéu da sra. Herbault e admirado com extrema atenção; durante esse douto trabalho, os olhos das esfuziantes damas brilhavam como estrelas, seus lábios esmaltavam-se de coral e seu semblante transparecia êxtase.

Fiz mais: apresentei um idêntico a uma comissão de magistrados da corte suprema, que sabem da necessidade de às vezes despir a toga senatorial e a quem demonstrei sem dificuldade que a boa mesa é uma compensação natural para os aborrecimentos do Gabinete. Depois de um exame apropriado, o decano, com uma voz grave, articulou a palavra: "Excelente!" Todas as cabeças baixaram em sinal de aquiescência e o veredito foi aprovado por unanimidade.

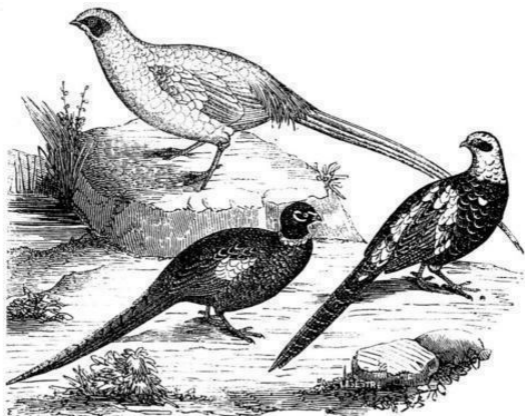
Eu observara, durante a deliberação, que os narizes daqueles veneráveis

havia sido agitados por espasmos olfativos pronunciados, que suas augustas frentes reagiam com serenidade e que suas bocas verídicas tinham algo de jubiloso que lembrava um arremedo de sorriso.

Enfim, tais efeitos maravilhosos estão na ordem das coisas. Depois de tratado segundo a receita precedente, o exterior do faisão, já por si ilustre, assimila a gordura saborosa do toucinho, a qual se carboniza, impregnando-se em seu interior dos gases odoríferos que escapam da galinhola e da trufa. A torrada, já tão ricamente ornamentada, recebe ainda a essência de tripla combinação que escorre da ave assada.

Assim, de todas as boas coisas que se vêem reunidas, não escapa um átomo à apreciação, e, em virtude da excelência desse prato, julgo-o digno das mesas mais augustas.

1 Faisão à espanhola. Encha sua ave, já bem faisandée, com um recheio feito com seu fígado, salsa, cebolinha, champignons picados, toucinho ralado, 2 gemas; coloque-a no espeto, asse-a e sirva com um molho espanhol que será feito da seguinte forma: guarneça o fundo de uma caçarola com 2 fatias de presunto e algumas de vitela, 2 raízes e 2 cebolas cortadas em fatias e deixe suar no fogo; quando tudo estiver bem ligado, regue com um bom caldo, extrato de carne, 1/2 garrafa de champanhe, que você ferverá previamente; acrescente um punhado de coentro, 1 dente de alho, 1 buquê garni e 4 colheres de azeite; cozinhe esse molho por 2 ou 3 horas em fogo brando, desengordure-o, reduza-o, passe-o na peneira e sirva com o faisão.



Desenho de Lesestre, séc.XIX.

Faisão de Lúculo [receita de Vuillemot, do La Tête Noir, em Saint-Cloud]. Consiga um bonito galo-faisão, bem gordo, que não tenha sido morto a tiros, desosse-o, deixe os ossos de lado, faça um mirepoix com cenouras, cebolas cortadas bem fininho e 1 buquê garni, passe-os na manteiga, regue com 1 garrafa de champanhe espumante, 1 garrafa de sauterne, 1/2 copo de madeira e 1 concha de bom consomê, deixando cozinhar por 4 horas; faça em seguida um bom recheio fino com vitela, toucinho gordo, películas de trufas picadas, sal, pimenta-do-reino e quatre-épices, corte algumas lâminas de vitela, presunto e toucinho gordo; não encha o faisão, colocando apenas um pouco de recheio em seu interior; introduza duas galinholas desossadas dentro do faisão, formando uma galantina. Costure o faisão e faça sua galantina suar dentro do mirepoix antes de acrescentar qualquer líquido. Não esqueça as trufas dentro da galantina. Embrulhe o faisão em um guardanapo untado com manteiga apertando-o bem de cada lado, prepare na assadeira um mirepoix, faça suar tudo com 1 copo d'água e regue com 1 garrafa de champanhe, 1 de sauterne e 1 de madeira, deixe que entre em ebulição até reduzir à metade, acrescente o caldo da sua caça e mantenha no fogo ainda em torno de 2 horas, sondando de vez em quando a galantina para ver se está bem cozida.

Pegue então 12 hortulanhas, guarnecidas com o recheio do faisão depois de

desossadas; limpe bem 12 trufas do Périgord, cozinhe-as, sem descascá-las, junto com o faisão e as hortulanas. Passe em seguida o molho da galantina por um guardanapo e reduza-o à metade, acrescentando pimenta moída grosseiramente e um pouco de suco de limão.

Retire o faisão do pano que o embrulha e o arrume em uma bandeja de prata, depois corte as trufas como você faria para ovos à la coque e ponha cada hortulana por cima; cubra tudo, faisão e hortulanas, com a glace de carne. Espete no faisão 2 espetos com cristas de galo, camarões de água doce e trufas, e sirva quente, colocando o molho em uma tigela ao lado da bandeja.

P Patê de faisão sem trufa. dobre as patas do faisão adequadamente, quebrando-lhe os ossos, espete-o com toucinho gordo e presunto, tempere-o com fines herbes, salsa, cebolinha e especiarias, arrume-o sobre uma base de massa comum, com louro, manteiga fresca, fatias de bacon e toucinho socado; tempere com sal, pimenta, fines herbes e especiarias, cubra com outra camada de massa, decore seu patê com cuidado e o asse-o por 2 ou 3 horas.

Nota de Vuillemot: Não esqueça nunca de acrescentar o fumet [aroma] ou a essência do faisão em seu patê pela chaminé [usualmente de papel, para evitar que a massa fique úmida durante o cozimento] assim que sair do forno.

falcão [Falco]. Ave de rapina amestrada para a CAÇA antes da invenção das armas de fogo. Comi da carne de um falcão assado: tem um gosto forte, mas nada mau.

-.* ÁGUIA



fanchonnette. ENTREMETE de PÂTISSERIE cujas principais fórmulas extraímos do autor das Memórias da marquesa de Créqui, convencidos de que não encontraríamos em lugar nenhum gourmet mais íntimo de todas as

guloseimas do século passado e de todas as gulodices deste.

Fanchonnettes de baunilha. Faça uma infusão com 1 fava da melhor baunilha em 3 copos de leite e deixe cozinhar no canto de um fogão por 15 minutos; passe esse leite por um guardanapo, ponha na panela 4 gemas, 1 onça [30g] de farinha peneirada e 1 grão de sal; estando essa mistura bem desmanchada, acrescente pouco a pouco a infusão de baunilha e cozinhe esse creme em fogo moderado mexendo continuamente com uma espátula para que não grude no fundo da panela.

Faça em seguida cerca de 1/2 quilo de massa folhada e dê-lhe 12 tours [dobras], abra-a com 2mm de espessura; corte-a com um cortador de 2 polegares de diâmetro; forre umas 30 forminhas, guarneça-as com o creme de baunilha; leve ao forno moderado e, assim que tiverem secado e a massa folhada tiver adquirido uma bela cor, retire-as do forno e deixe esfriar.

Pegue 3 claras bem batidas, misture com 4 onças de açúcar [120g] e mexa bem essa mistura para amolecer as claras e

facilitar o trabalho; guarneça o meio das fanchonnettes com o resto do creme de baunilha e cubra ligeiramente esse creme com as claras. Sobre cada fanchonnette você irá colocar 7 suspiros em forma de coroa, formando-os com a ponta de uma faca pequena à medida que vai pegando as claras colocadas sobre a lâmina da faca grande: quando tiver 5 ou 6 fanchonnettes prontas, cubra-as o mais elegantemente possível com açúcar refinado passado em peneira de seda; depois, à medida que for cobrindo e glaceando seu entremets, recoloque-o no forno, em calor bem brando; quando for tomado por um merengue bem avermelhado, sirva-o.

5P Fanchonnettes de chocolate. Faça como acima, acrescentando 4 onças [120g] de chocolate ralado aromatizado com baunilha; suprima apenas duas onças [60g] de açúcar, eis toda a diferença.

P Fanchonnettes de passas-brancas. Prepare só metade da massa, depois acrescente 3 onças [90g] de boas passasde-corinto [brancas] bem lavadas; cozinhe o creme como de costume e termine a operação da forma corriqueira. Prontas e confeitadas as fanchonnettes, coloque uma passa entre cada pérola de suspiro (lave 4 onças [120g], 3 delas na massa, e você terá 1 onça para enfeitá-las), assim como 1 passa sobre cada pérola; leve ao forno em temperatura baixa para que os suspiros sequem sem escurecer. Tome cuidado para que as pérolas de suspiro conservem sua brancura, que é o que caracteriza esse entremets de maneira bem particular.

farinha. Pó extraído das sementes das gramíneas e particularmente do TRIGO, a FARINHA de trigo é freqüentemente usada no MOLHO branco, nos vermelhos e,

finalmente, em receitas diversas. Tenha a mão leve quando se servir de farinha: ela cozinha com dificuldade, além de enfraquecer os molhos e torná-los pesados. Use, portanto, farinha da melhor qualidade para fazer qualquer tipo de PÂTISSERIE; para BOLOS, use FÉCULA de BATATA.

Para evitar parte dos inconvenientes da farinha, deixe-a secar em um forno um pouco quente até ganhar um ténue grau de coloração: ficará excelente para misturar com a MANTEIGA que acrescentamos aos molhos muito claros para os LIGAR.

farinha de rosca. Casca de Pão ralada vendida nas PADARIAS e que, unida a FINES HERBES, sal e NOZ-MOSCADA, serve para envolver costeletas, PRESUNTOS etC.

--* FARINHA





fava [*Vicia faba*]. Grãos de FAVA jovens prestam-se ao consumo, mas ficam pesados quando em vias de amadurecer e somos obrigados a nos livrar de sua casca.

fécula. Substância que é um princípio vegetal. Composta quimicamente de hidrogênio, oxigênio e carbono, é nutritiva e recomendada a crianças e convalescentes; é empregada sobretudo para LIGAR OS MOLHOS. A fécula de BATATA tem uso especial na PÂTISSERIE, sendo preferível à FARINHA de TRIGO para os molhos brancos; podemos fazer uso de um tantinho dela nos molhos refratários à LIGAÇÃO.

--* SAGU

feijão. Feijões podem ser consumidos de três maneiras e em três épocas de seu desenvolvimento: antes de maduros, acompanhados da vagem, quando são denominados "feijões-verdes"; um pouco antes da maturação, em grãos ainda macios chamados flageolets [feijões-brancos]; enfim, suas sementes

descascadas têm grande apelo popular e, seja qual for sua origem, são conhecidos como feijões de Soissons. Como sou do departamento do Aisne, cabe-me defender meus compatriotas; e, com efeito, antes da minha última viagem à Ásia eu declarara que os feijões de Soissons eram os primeiros do mundo; mas agora sou obrigado a admitir que os de Trebisonda lhes são superiores.

Mas de Trebisonda ou de Soissons, os feijões têm um grave inconveniente: há ÁGUAS em que teimam em não cozinhar. É preciso então que a ciência desafie a natureza: nesse caso, introduza um pequeno sachê de cinza de lenha nova na água de seu cozimento, ou melhor, um pouco de carbonato de sódio; o feijão mais renitente reconhecerá sua derrota.

Feijão com toucinho do interior [receita do "Dicionário geral da cozinha francesa"]. Convém saber que os senhores Descars de Livry, de Cussy, d'Aigrefeuille, de Ia Reynière e outros homens experientes sempre proclamaram em uníssono que esta era a melhor maneira de se comer feijão.

Comece por ter um bom estômago e se muncie de um bom apetite. Quando não se está doente, nunca se perde senão por continência alimentar ou falta de exercício. Acorde cedinho e mantenha-se em jejum por um bom tempo: passeie a cavalo ou a pé. Ora, mas todos acham que a vida lhe sorri, uma vez que lê livros de culinária! Cozinhe então 2kg de feijões-brancos graúdos com 1kg de toucinho; corte o toucinho em fatias, que todos os pedaços tenham a mesma quantidade de gordura; ponha somente a quantidade de água necessária para que não precise acrescentar ou fatiar durante o cozimento. Todo o aquoso e todo o untoso desse caldo devem ser absorvidos pelos farinhosos, de tal maneira que estejam infinitamente cozidos e perfeitamente bem ligados sem virarem papa; aí está todo o segredo. "A buon corriere forte minestra", diz Jean de Milan.

Feijões de Soissons com manteiga de pimenta. Depois de cozidos, se possível em água de chuva filtrada, façaos saltear com um pedaço da melhor manteiga que puder conseguir; a partir do momento em que estiverem salteados, não devem ferver, pois nesse caso a manteiga perderia 3/4 do sabor de creme fresco; junte alguns grãos de pimentade-caiena moída.

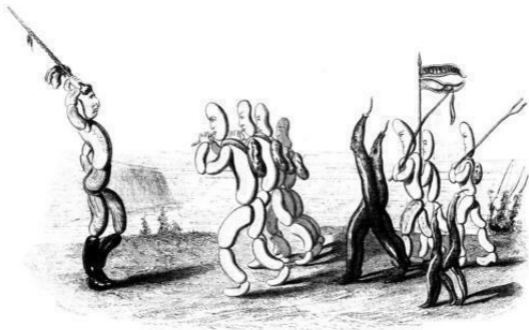


Ilustração de Amédée Varin, 1851.

1311, Vagens com creme. Passe as vagens na manteiga ou na caçarola com toucinho; depois de ferverem um pouco, tempere-as com sal e acrescente um molho de salsa e cebolinha; quando estiverem quase cozidas, adicione creme de leite ou leite diluído com gemas e sirva-as em seguida como horsd'oeuvre; pode-se acrescentar açúcar.

fermento --3 LEVEDURA/FERMENTO

fígado -> 1 GALINHA; TERRINE; VITELA



Traicte plai-

SANT ET SENTENTI=
eux de Figue, Noix, & Chastaigne.
Et contient trois petites parties. La
premiere est ioyeuse. La secon=
de serieuse. La tierce
mythologique.

On les vend a Paris par Jehan
corbom en la rue des Carmes pres
le college des Lombars.



figo [Ficus carica]. Apesar da reputação dos figos de Argenteuil, comem-se bons figos tanto na província da ile-de-France quanto no Midi; os de Marselha só perdem o lugar para os de Capodimonte e da Sicília, os melhores. São comidos frescos e secos. Quem já foi à Itália sabe que a maior injúria que se pode fazer aos milaneses é mostrar-lhes a ponta do polegar apertada entre os dois dedos, o que chamam de *defar la fica* ["fazer a figa"]; essa aversão pelo figo vem de um fato que Rabelais conta da seguinte forma:

Os milaneses, rebelados contra Frederico, haviam expulsado da cidade a imperatriz, sua esposa, a qual foi colocada sobre uma velha mula, o rosto virado para o

rabo. Frederico, entretanto, voltou a vencer e, após ter aprisionado os rebeldes, imaginou mandar o carrasco prender um figo embaixo do rabo dessa mesma mula e exigir que cada um dos vencidos o tirasse dali e apresentasse ao carrasco dizendo: "Ecco il fico", depois o recolocasse no lugar; tudo, sob pena de ser enforcado. Vários preferiram morrer a se submeter a tal humilhação, mas o medo de ser morto determinou o maior número. Daí a fúria dos milaneses quando lhes fazem a figa.

Foi também um figo que fez o Senado romano votar pela destruição de Cartago. Todas as vezes que Catão dava sua opinião no Senado, terminava com estas palavras: "Precisamos destruir Cartago! (Delenda est Carthago!)." Em uma sessão em que se deliberava sobre a guerra a essa potência, Catão mostrou um figo a seus colegas: "Quando, disse ele, os senhores acham que esse figo foi colhido? A julgar pelo frescor, há pouco tempo. Pois bem! Esse figo estava pendurado na árvore há apenas três dias e vem de Cartago. Julguem quão próximo de nós encontra-se o inimigo!" A guerra foi declarada na hora.

Thoin, sementeiro do Jardin des Plantes, havia encarregado um criado simplório de levar a Buffon dois belos figos de primeira. No caminho, o criado deixou-se tentar e comeu uma das FRUTAS. Buffon, esperando receber duas, perguntou pela outra, e o valete confessou sua fraqueza. "Como fizeste isso?" vociferou Buffon. O criado pegou o figo que restava e disse, engolindo-o: "Assim!..."

filés. Os filés, nos quadrúpedes, são as partes carnudas que acompanham a espinha dorsal; no GANSO e no PATO, são as tiras que podemos recortar nos músculos das ASAS e sobre os estômagos; nos POMBOS, designase filé toda faixa de carne desprovida de arestas.

-+><IP BOI

finés herbes. ERVAS que acompanham a CHICÓRIA ou a ALFACE e fazem o corpo da SALADA. São elas: AGRILHO-MASTRUÇO, cerefólio, CEBOLINHA, ESTRAGÃO, quebra-pedra, melissa, chifre-de-veado, PIMPINELA,

CAPUCHINHAS floridas, flores de VIOLETA, de verbasco-branco, borragem e buglossa.

-* 1 BADEJO; TRILHA

flamingo [*Phenicopterus ruber*; "ganso-cor-de-rosa"] . Ave da família dos palmípedes, tem a envergadura do GANSO, vive no Sul da França e no litoral da Espanha e frequenta as praias do Mediterrâneo; é facilmente domesticável, embora selvagem. Sua carne era muito estimada pelos antigos, marcando presença assídua nas mesas, e dizem que Heliogábalo mandou buscar alguns espécimes e se regalou. Os negros o têm como ave sagrada.

foiegras [fr.]. Todos sabem que o foiegras de Estrasburgo é considerado a origem do rei dos patês. A operação pela qual se obtém o foie gras consiste principalmente em engordar os GANSOS de maneira a neles produzir uma tumefação desse órgão. O fígado de um ganso submetido ao tratamento que lhes impõem os cevadores de Estrasburgo cresce dez ou 12 vezes mais que o normal.

Para chegar a esse ponto, esses animais são submetidos a torturas inacreditáveis, poupadas até mesmo aos primeiros cristãos: suas patas são pregadas sobre tábuas para que a agitação não prejudique a obesidade; têm os olhos furados para que não se distraiam com a visão do mundo externo; são entupidos com NOZES e nunca recebem nada para beber, sejam quais forem os gritos de sofrimento que a sede lhes arranque.

Assim, o conde de Courchamps, autor das Memórias de madame de Créquy e um dos gourmands mais eruditos do início deste século, fazendo calar as apetências de seu estômago aos gritos de sua consciência, apresentou, em nome dos gansos de Estrasburgo, uma petição à Câmara dos Pares. Eis textualmente essa petição, que, por mais justa que seja, como acontece em geral com as petições justas, não foi seguida de nenhum resultado:

Nobres pares,

Ao desprezar as leis da natureza, adotadas pelas duas câmaras e garantidas pelo código da humanidade, os cidadãos de Estrasburgo insistem em fazer crescer monstruosamente em nossas entranhas uma víscera composta de dois lobos inertes. Isso tudo à custa do coração, que temos sensível, do estômago, revoltado pela injustiça, do pulmão, que nos é essencial, do baço, impedido de se desenvolver; enfim, é a honra nacional que essa crueldade compromete.

Que fizemos nós, aves desafortunadas? Cegam-nos, sufocam-nos, torturam-nos. Que diríeis vós, nobres pares, se fôsseis comidos, se vos cortassem essas asas

com que voais tão alto, se vos pregassem as patas em tábuas, enfim, se vos

arrancassem os olhos para depois atacarem o fígado como o abutre de Prometeu? "Por Júpiter! diríeis vós, que injustiça!"

Será que roubamos, à nossa revelia, o fogo sagrado? E só porque ele não é encontrado em lugar algum, fomos nós que o surrupiamos? Somos franceses, nobres pares, e reivindicamos nosso quinhão do orgulho nacional. Viramos folclore para os gansos britânicos e motivo de chacota para os PERUS de Lincoln; até mesmo as aves irlandesas parecem nos desprezar, e a menor patinha dos Três Reinos tem mais orgulho que uma ÁGUIA imperial. Somos livres, dizem todos com ênfase, e nunca os gansos precisaram recorrer à Câmara dos Lordes em nosso país.

Ah! a Inglaterra! exclama a menor ave que tenha a honra de pertencer a essa grande potência, eis o verdadeiro país da liberdade e da igualdade. Lá recrutam-se homens que passam pela rua e, sem lhes ser perguntado se é de seu gosto ou de sua família, deles são feitos marujos e soldados. Quando esses soldados ou esses marujos faltam com seu dever, são chicoteados como cachorros; um camponês flagrado de fuzil na mão nas terras de um grão-senhor é mandado para as galés; um homem que roube um pão é enforcado. Mas os BOIS, os PORCOS, os bezerros, todo animal, enfim, que se come, ou melhor, que é comido, têm direito a uma morte uniforme, legal e constitucional. O Parlamento estipulou, em 1796, como matar bois e porcos: com suavidade e celeridade. Por meio de um bill posterior, ordenou que os bezerros fossem transportados para o mercado em uma rede pendurada; é proibido colocar vários animais na mesma charrete; insta-se para que observem o conforto de sua posição e não os obriguem a ficar com a cabeça pendente, como não raro vemos no continente.

Uma COZINHEIRA inglesa que matasse um PATO, uma GALINHA ou mesmo um frango julgar-se-ia objeto de opróbrio para a humanidade. Assim, vemos, na porta dos castelos e nas mais obscuras ruelas das aldeias uma espécie de carrasco, que exerce o terrível ofício de asfixiar os POMBOS e degolar os CORDEIROS. É uma criatura infame, odiada, semelhante aos cirurgiões do antigo Egito.

Eis o que os gansos tomam a liberdade de dizer a vossas senhorias: Suplicamos-vos que decreteis uma lei proibindo aos cidadãos de Estrasburgo martirizarem a volataria e atormentarem os animais, aos quais, de res to, nada têm a recriminar. Que lhes seja vedado exercerem sua indústria, que apenas depenem os pobres gansos sem desperdiçar a inteligência em perturbar a harmonia de suas vísceras. Que tomem como exemplo os fornecedores e usuários, que depenam suas galinhas sem fazê-las gritar. Que, se por um abuso da força e um texto mal interpretado do Gênesis, eles possam tirar nossa vida, que não nos tirem a visão, o que nos mergulha em funesta melancolia. Enfim, que nos depenem e nos comam, pois são para nós tiranos feudais e chefes bárbaros, uma vez que nos terreiros ainda não há constituição nem hábeas-

corpus. É um despotismo pavoroso: o mais livre de nós está a mercê do mais mísero vira-lata, e, em toda a Alsácia, não há câmara fria comparável à dos deputados.

Possais vós estender essa benesse aos confins do império, incluindo, por favor, os patos de Toulouse, nossos desafortunados primos.

Até a invenção das penas metálicas pelo inglês Parry, foram os gansos que tiveram o privilégio de fornecer o precioso canal pelo qual a obra-prima do espírito humano passava do cérebro para o papel. Victor Hugo, por exemplo, e Chateaubriand sempre se negaram a usar penas metálicas, que tiram da caligrafia sua amplitude e toda a altivez de caráter para transformá-la seja em garranchos, seja em varinhas de professor primário ou balizas de jovem miss.

fondue [fr.]. Prato suíço, do qual apresentamos receita extraída dos papéis do Sr. Trollet, bailio de Mondon, cantão de Berna.

ISP Fondue suíço. Pese o número de ovos que vai usar a partir do número presumido de seus convivas. Pegue em seguida um bom pedaço de queijo-gruyère pesando 1/3 do peso dos ovos e um pedaço de manteiga pesando 1/6 desse peso. Quebre e bata bem os ovos em uma panela; depois acrescente a manteiga e o queijo ralado. Ponha a panela sobre um bom fogo aceso e misture com a espátula até que a mistura esteja convenientemente encorpada e macia; acrescente um pouquinho ou nada de sal, segundo o queijo for mais ou menos maduro, e uma expressiva quantidade de pimenta-do-reino, que é uma das características desse prato antigo. Mandé trazer o melhor vinho, a -ser bebido prontamente, e todos verão estrelas.

-> QUEIJO

framboesa [Rubus idaeus] Há duas espécies de framboesa, a vermelha e a amarela; a primeira é a mais

comum. Na segunda, os amantes de framboesas percebem, embora tenha aproximadamente o mesmo sabor, um aroma mais fino.

francolino [Francolinus]. Ave selvagem que vive em bandos como a PERDIZ. Nunca vi um francolino na França. Ao chegar ao litoral do mar Cáspio fui atraído por um bando de aves desconhecidas para mim. Ao primeiro tiro que disparei, duas caíram; uma moita me fez perder o restante. Eu ignorava o nome da CAÇA que havia matado e, à noite, na casa da sra. de Tatars, soube que era um casal de francolinos. Sua carne deve ser apreciada como a da perdiz, do FAISÃO e da PERDIZ-GREGA.

--> SISÃO

frangipana. Espécie de CREME, GUARNIÇÃO freqüente de PÂTISSERIES.

Esse nome tem origem em seu inventor, don César Frangipani, descendente daqueles famosos Frangipani sempre dispostos a dividir o PÃO: frangere panem. As ruínas de sua fortaleza, que ficava na Via Appia, ainda são visíveis entre o túmulo de Cecília Metela e o circo de Maxêncio.

frango --) ' CAPÃO; GALINHA

fricandeau [fr]. Rodelas ou fatias lardeadas e glaceadas; aplica-se sobretudo à carne de VITELA.

Fricandeau à moda antiga [receita de Vuillemot]. Princípio antigo, melhor que o método empregado nos dias de hoje. Pegue um lagarto de vitela bem claro, corte-o, lardeie-o; forre o fundo de uma panela com um bom mirepoix, cenouras, cebolas grandes em rodelas, buquê garni; ponha manteiga no fundo da panela, acrescente o lagarto de vitela e o faça suar a fim de que a parte aquosa da vitela evapore; regue então com uma tigela de consomê que não cubra o toucinho. Cozinhe lentamente, feu dessous et dessus, e regue o fricandeau com o molho de vez em quando. Passe o molho na peneira, reduza-o para glacear o lagarto e, de sobra, realçar o sabor seja da azedinha, seja da chicória que compõe a guarnição, e sirva.

frigideira. Utensílio de COZINHA geralmente em ferro fundido no qual derretemos gordura ou TOUCINHO, ou no qual colocamos óleo, e que serve para fazer FRITURAS, OMELETES e CREPES. Antigamente, as frigideiras tinham um cabo enorme, no qual bastava dar um pequeno toque para virar as omeletes e os crepes. Daí o provérbio, empregado também no figurado, embora as frigideiras de cabo pequeno sustentem-se sozinhas no fogo: "Quem segura cabo da frigideira acaba fazendo besteira."

FRIGIDEIRÃO; PANELA; PINGADEIRA

frigideirão [fr. poêlon]. Instrumento culinário em cobre amarelo sem estanho com um cabo longo para poder ser exposto ao fogo do forno de lenha. Os tachos de doce são bem mais profundos que os usados na COZINHA, sendo empregados na confecção de CALDA de açúcar, GELEIAS etc.

..-3 FRIGIDEIRA; PANELA; PINGADEIRA

fritar. Ação de cozinhar carne, PEIXE ou LEGUMES na MANTEIGA, óleo OU BANHA. É sabido que O COZIMENTO efetua-se muito mais lentamente nos corpos gordurosos que na ÁGUA. Com efeito, a água ferve apenas a 100°C, a FRITURA atinge o dobro. Esse calor assustador secaria instantaneamente as substâncias submetidas ao corpo gorduroso se, antes de as mergulharmos na fritura, não as isolássemos sempre com uma MASSA que, em parte, as poupasse da ação do calórico.

fritura. BRILLAT-SAVARIN poderia dizer do friturier o que disse do rôtisseur:

"Aprende-se a ser coziNHEIRO, mas se nasce rôtisseur." Seu friturier recebia instruções à parte. O próprio Brillat-Savarin conta, com a penetração de costume, o interrogatório a que um dia submeteu mestre Laplanche, seu cozinheiro. O professor estava sentado em sua grande poltrona de meditação e mandou convocar aquele a quem devia dar conselhos, se não tivesse de lhe fazer críticas. O juiz gastrônomo põe no relato toda a solenidade que este merece. Sua perna direita estava verticalmente apoiada no assoalho; a esquerda, esticada, formava uma rigorosa diagonal. Confortavelmente recostado, suas mãos acariciavam as cabeças de leões que rematavam os braços do venerável móvel do qual presidia suas audiências. A fronte elevada indicava amor pelos estudos severos e a boca, inclinação por distrações amáveis; o aspecto era recolhido e a pose, escultural e bem equilibrada. Assim acomodado, o professor mandou chamar seu cozinheiro-chefe, e logo o criado chegou, pronto para receber conselhos, lições ou ordens.



Desenho de Gustave Doré, séc. XIX.

Alocução. Mestre Laplanche, diz o professor naquele tom grave que penetra o fundo dos corações, todos os que se sentam à minha mesa proclamam-no um potagiste de primeira classe, o que é ótimo, pois a SOPA é a primeira consolação do estômago necessitado; porém, apiedado, percebo que ainda és um friturier irregular. Ouvi teus gemidos diante daquele LINGUADO triunfal, que nos serviste pálido, flácido e descorado. Meu amigo Récamier lançou-te um olhar reprovador; o Sr. Richerand dirigiu seu nariz gnomônico para oeste; e o presidente Séguier deplorou o acidente como se fora uma calamidade pública. Esse infortúnio abateu-se sobre nós por teres desprezado a teoria cuja importância não percebes. És um tanto teimoso, mestre Laplanche, e sinto certa dificuldade em fazê-lo conceber que os fenômenos operados em teu laboratório são mera consumação das leis da natureza e que certas coisas que fazes, sem atenção e apenas porque viste outros fazerem, nem por isso deixam de derivar das mais altas abstrações da ciência. Escuta, portanto, com atenção e instrui-te para não ter mais de passar vergonha com tuas obras.

Química. Os líquidos que expomos à ação do fogo não assimilam igual quantidade de calor, pois a natureza os dispôs desigualmente nesse aspecto. É uma ordem de coisas cujo segredo ela reservou para si e que chamamos de capacidade do calórico. Assim, podemos mergulhar impunemente o dedo no **ÁLCOOL** etílico em ebulição, enquanto já o retirariamos correndo da **AGUARDENTE**, mais rapidamente ainda se fosse **ÁGUA**, e uma imersão, por fugaz que fosse, no óleo fervente, causaria uma ferida cruel, pois o óleo esquentava pelo menos três vezes mais que a água. É por efeito dessa disposição que os líquidos atuam diversamente sobre os corpos sápidos neles mergulhados:

os que são preparados na água amolecem, dissolvem e se reduzem a uma papa; daí resultam o CALDO ou os SUCOS; os que, ao contrário, são preparados no AZEITE comprimem-se e escurecem até carbonizarem. No primeiro caso, a água dilui e leva com ela as essências inerentes aos ALIMENTOS ali mergulhados; no segundo, essas essências são conservadas porque o óleo não consegue diluí-las, e, caso esses corpos sequem, será porque o calor contínuo acaba por vaporizar suas partes úmidas. Os dois métodos também têm nomes diferentes; chamase FRITAR a ação de cozinhar no óleo ou na gordura corpos destinados à alimentação. Creio já te haver dito que, sob o aspecto farmacêutico, óleo ou gordura são quase sinônimos, a gordura não passando de um óleo concreto ou óleo de uma gordura líquida.

Aplicação. Alimentos fritos são bem recebidos nos festins, neles introduzindo uma variação sedutora: vistosos, preservam seu sabor original e podem ser comidos com as mãos, o que sempre agrada às damas. A fritura também fornece aos cozinheiros diversos recursos para mascarar o que foi servido na véspera, proporcionando-lhes, em caso de necessidade, auxílio para ocasiões imprevistas, pois fritar uma CARPA de dois quilos não leva mais tempo que fazer um ovo quente. Todo o mérito de uma boa fritura provém da "surpresa"; assim é chamada a invasão do líquido fervente que carboniza ou doura, no exato instante da imersão, a superfície exterior do corpo a ele submetido. Por meio da surpresa forma-se uma espécie de abóbada que resguarda o objeto, impede a gordura de penetrá-lo e concentra as essências, que, assim, sofrem uma cocção interior que dá ao alimento todo o sabor de que é suscetível. Para que a surpresa se concretize, é preciso que o líquido em ebulição tenha assimilado calor suficiente para que sua ação seja brusca e instantânea, mas ele só atinge esse ponto após ter sido exposto por um tempo bem longo a um fogo vivo e flamejante. Para verificar se a gordura está quente no grau desejado, corta um pedaço de pão em forma de bisnaga e mergulha-o na frigideira durante cinco a seis segundos; se ele sair firme e colorido, opera imediatamente a imersão; caso contrário, aumenta o fogo e faz outra tentativa. Uma vez operada a surpresa, reduz o fogo a fim de que a cocção não seja excessivamente precipitada e as essências ali encerradas sofram, por meio de um calor prolongado, a mudança que as aglutina e realça seu gosto. Provavelmente observaste que a superfície das substâncias fritas em excesso deixa de absorver sal e açúcar, de que entretanto necessitam segundo sua respectiva natureza. Assim, não deixa de reduzir essas duas substâncias a um pó bem fino a fim de que contraíam uma grande capacidade de aderência e, por meio do polvilhador, a fritura possa temperar-se por justaposição. Não vou discorrer sobre óleos e gorduras: os diversos dispensatórios com que formei tua biblioteca já te deram esclarecimentos suficientes sobre o assunto. Entretanto, não te esquece: se chegar às tuas mãos dessas TRUTAS que mal ultrapassam 100 gramas, provenientes dos ribeirões que serpenteiam longe da capital, não te esquece, repito, de fritá-las com o que tiveres de mais refinado em matéria de azeite de oliva. Esse prato tão simples, devidamente polvilhado e temperado com fatias de LIMÃO, é digno de ser oferecido a uma eminência. Prepara da

mesma forma os EPERLANOS, de que os adeptos fazem tanto caso. O eperlano é o PAPA-FIGO das águas: mesma pequenez, mesmo perfume, mesma superioridade. Essas duas prescrições fundamentam-se igualmente na natureza das coisas. A experiência ensinou que só se deve usar azeite de oliva para operações que exigem pouco tempo e não pedem grande calor, uma vez que a ebulição prolongada desenvolve nele um sabor empireumático e desagradável, oriundo de certas partes do parênquima de que é difícilimo se livrar e que se carbonizam. Bom, se provaste do meu inferno, foste o primeiro a ter a glória de oferecer ao Universo estupefato um imenso TURBÔ frito. Houve, nesse dia, grande júbilo entre os eleitos. Vai! Continua a esmerar-te em tudo que fazes e nunca te esquece: assim que os convidados pisam meu salão, somos nós os encarregados de zelar por sua felicidade.

Massa para todo tipo de fritura. Ponha a farinha em uma tigela, faça uma cova no meio e desmanche nela 1 ou 2 gemas, 1 colher de óleo e 1 ou 2 de conhaque, sal, misture com a mão, mexendo sempre no mesmo sentido e acrescentando água pouco a pouco para dar uma boa consistência. Na hora de usá-la, junte à mistura uma clara batida em neve, o que vai deixar a massa pouco densa; feita com antecedência ou mesmo de véspera, ficará mais leve. Se for para uma fritura doce, como sonho, põe-se pouco sal e acrescenta-se água de flor-de-laranjeira.

~~~ COZIMENTO; MASSA; SONHO

fruta-do-conde [Annona squamosa; "ata"]. FRUTA abundante entre os dois trópicos. A polpa é saborosa e semelhante a um CREME açucarado; contém grande quantidade de sementes pretas que tomaríamos por NOZES, tão dura é sua casca.

frutas. As frutas compõem grande parte da alimentação do homem, desde os tempos mais remotos, quando ele vivia apenas delas e de RAÍZES, até os dias de hoje, quando ainda se fazem presentes em todas as mesas. São comidas frescas e cruas, cozidas e secas. Maduras, podemos comê-las com segurança, porém sem excesso e preparados para uma acidez no estômago, disposição que até certo ponto podemos amenizar com a adição de açúcar e aromatas tônicos. O COZIMENTO facilita sua DIGESTÃO sem alterar suas propriedades laxativas. Secas, são mais indigestas, porém mais açucaradas e nutritivas. A propósito, antigamente FIGOS secos eram parte substancial da alimentação dos atletas.

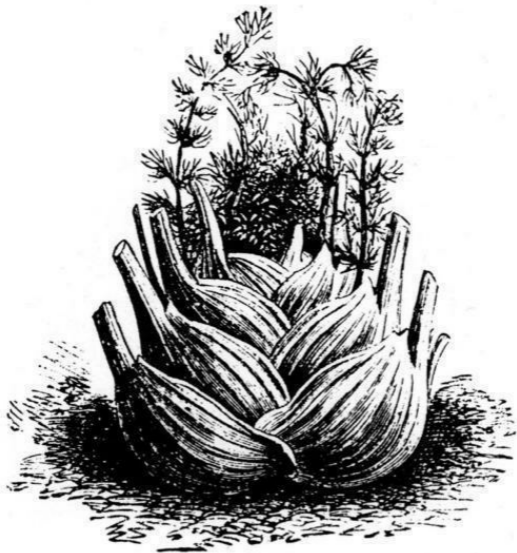
As frutas são comestíveis em diferentes níveis, de acordo com a natureza e o número dos elementos que as constituem. Em geral, as que formam a base dos ALIMENTOS de todos os povos civilizados são as frutas feculentas, que contêm, em proporções variadas, glúten, açúcar, FÉCULA, albumina, mucilagem, resina e sal. Podem ser classificadas como principais: TRIGO, centeio, CEVADA, AVEIA, ARROZ, MILHO, FEIJAO, ERVILHA, FAVA, LENTILHA, CASTANHA etc. Para torná-las comestíveis é preciso submetê-las a diferentes

procedimentos, todos do âmbito da culinária e que indicamos nos verbetes referentes a essas frutas ou sementes. Em seguida, vêm as mucoso-açucaradas: AMEIXA, DAMASCO, UVA, figo, CEREJA etc., bem menos comestíveis que as primeiras e que, sozinhas, não bastariam para a alimentação cotidiana do homem. Com elas fazem-se geralmente MARMELADAS, GELÉIAS e CONSERVAS. São comidas cruas também, mas é preciso que estejam bem frescas a fim de não provocarem nenhum distúrbio ao sistema orgânico. Temos ainda a AMÊNDOA, a NOZ, o coco, a AVELÃ etc. chamadas frutas oleagino-feculentas, que são de difícil digestão em virtude do óleo que contêm, só podendo ser ingeridas em pequena quantidade. Finalmente, as ácido-mucilaginosas, as menos comestíveis de todas, que ainda assim constituem grande recurso durante os grandes calores do verão, quando servem para fazer bebidas refrescantes, bem como doces, conservas etc.: as principais são a LARANJA, O LIMÃO e a GROSELHA.

As frutas figuravam sempre em grande quantidade nas mesas dos antigos. Conta-se que o imperador Cláudio Albino gostava tanto delas que comeu em um dia em seu almoço 500 figos, 100 PÊSSEGOS, dez MELÕES e uma quantidade considerável de uvas.

De todas as frutas precoces, o morango silvestre é que aparece primeiro. Todo mundo sabe que é o melhor e mais natural, e de há muito um ornamento útil e simpático nas mesas. Depois vêm as cerejas, as mais estimadas sendo as de Montmorency, mais temporãs que as outras. Em seguida, as groselhas em cachos, as framboesas que sucedem aos morangos e que passam igualmente rápido para darem lugar aos damascos, às ameixas, às amêndoas verdes, aos melões, às PÊRAS, aos figos, ao pêssego de Montreuil, fruta tão saborosa e deliciosa que todo gourmand sonha com ela, e às uvas de mesa de Fontainebleau, as melhores do mundo. Depois, finalmente, as frutas de inverno, a pêra e a MAÇÃ; as frutas de casca resistente, como nozes, amêndoas, castanhas etc.

funcho [*Foeniculum vulgare*]. ERVA umbelífera muito aromática, cuja semente tem um perfume anizado, sobretudo na Itália meridional, sendo comida como o AIPO. Não é raro encontrar pessoas do povo sobraçando seu MOLHO de funcho a caminho de casa para preparar, com Pão, seu almoço ou JANTAR. O aroma, agradável a princípio, torna-se desagradável pelo abuso que dele fazem os napolitanos, que o põem em tudo.





galantina [fr. galantine]. A galantina é um composto de várias carnes finas superpostas em fatias ou camadas e cozidas juntas.

ISIP Galantina de franga cevada ou de capão. Pegue 2 frangas cevadas, desossadas, retire a pele sem descarná-las, faça um recheio com a carne, um pouco de toucinho, miúdos de vitela, alguns champignons e trufas, um pouco de miolo de pão molhado no creme de leite, e 3 ou 4 gemas cruas com fines herbes, especiarias, um pouco de salsa e cebolinha, pimenta em grão e sal, tudo isso picadinho e pilado num alguidar.

Estenda em seguida a pele das frangas cevadas e arrume o recheio por cima; sobre esse recheio estenda uma primeira camada de fatias de bacon bem brancas e bem temperadas; sobre esta camada, outra de presunto cru; em seguida outra fileira de fatias de bacon, uma de pistaches bem verdes, outra de bacon e assim por diante até o fim. Embrulhe tudo nas peles, enrolando-as; dobre-as dentro de um pano e amarre-as. Guarneça o fundo de uma panela com fatias de bacon e de carne batida com fines herbes, especiarias, sal, pimenta, cebolas, nabobranco e cenouras, instale as 2 frangas, tempere e guarneça como guarneceu o fundo da panela; cozinhe em fogo lento com brasas sobre a tampa.

Quando tudo estiver cozido, escorra bem, retire o barbante e o pano que as envolve, corte-as em fatias, arrume-as no fundo de um prato e despeje por cima um ragu de trufas verdes, de tal modo que as trufas fiquem somente nos intervalos e não cubram a galantina; sirva bem quente.

1 Galantina de peru. Considerando que cada peru deve formar 1 galantina, tenha a quantidade necessária e prepare-os como de praxe; separe-os pelo dorso, retire

a pele o mais delicadamente possível para não rompê-la, pegue em seguida a carne branca dessas aves e corte em fatias com presunto, toucinho e pistaches também cortados em lâminas; arrume tudo em uma travessa; faça um recheio com o restante da carne, um lagarto de vitela, um pedaço de presunto cortado em pedaços pequenos, que depois podem ser picados com salsa, cebolinha, especiarias, fines herbes, pimenta, sal e gemas, fazendo com que esse recheio tenha um gosto acentuado; estenda em seguida as peles, sobre as quais disponha primeiramente um leito de recheio, depois uma faixa de carne branca, presunto, toucinho, pistaches, gemas cozidas (se a galantina for servida como entremets frio); em seguida um leito de recheio por cima e assim até que as peles de peru estejam cheias; junte as peles e costure-as. Guarneça uma panela com fatias de toucinho e de vitela. Arrume por cima os perus, tempere-os e termine por cobrilos em cima como embaixo; acrescente 1/2 garrafa de bom vinho branco, alguns dentes de alho, caldo, e cozinhe "feu dessus et dessous" [ao fogo com brasas na tampa], bem lentamente; retire-os do fogo, deixe esfriar na própria panela de cozimento para que peguem gosto e sirva em seguida, inteiros ou cortados em fatias.

Galantina de perua. Corte os pés e o pescoço da perua, ponha as coxas para dentro, desosse as asas sem retirá-las, divida a perua pelo dorso para desossá-la sem prejudicar a pele, retire as carnes do estômago e as sobrecoxas, lardeie-as com pedaços finos de toucinho, tempere com sal, pimenta em grão e especiarias. Faça um recheio com um pedaço magro de vitela e a mesma quantidade de gordura de toucinho picadas miudinho, tempere exageradamente com sal, pimenta e especiarias; estenda sobre a pele da perua uma primeira camada desse recheio, depois uma segunda com fatias de bacon, continue alternadamente e termine como indicado na receita acima.

galette [fr.]. Espécie de solo achatado cozido no forno, mencionado por Paul de Kock, que o põe na boca das sirigaitas parisienses em todos os romances de sua autoria.

Galette comum. Trabalhe 2kg de boa farinha com 360g de manteiga fresca e quantidade suficiente de água e sal, amasse bem e acrescente água, trabalhando sempre para obter uma massa molenga; abra-a com o rolo, polvilhando-a com farinha para que não grude, pincele com gema e leve ao forno para assar.

galinha/frango/franga. Foram os habitantes da ilha de Cós que ensinaram aos romanos a arte de engordar as AVES DE TERREIRO em lugares fechados e escuros. A profusão de aves cevadas existentes em Roma obrigou o cônsul Cânio Fânio a baixar uma lei proibindo a criação de galinhas nas ruas.

A galinha é originária da Índia; de seu local de nascimento espalhou-se para todos os pontos do globo. Apresenta diferentes variedades muito peculiares: na Turquia, suas penas são quase tão abundantes quanto as do FAISÃO; na China, tem lâ no lugar de penas; na Pérsia, há uma espécie inteira rabricó; na Índia, têm a carne e

os ossos escuros, o que nem por isso lhes tira a suculência. As galinhas foram perseguidas pelas leis suntuárias, que proibiram (e foram elas que o cônsul Fânio invocou) servir à mesa outra galinha a não ser a de terreiro.

Como não temos na França leis suntuárias que proíbam engordar as aves, revelemos a maneira que lhes dá ao mesmo tempo o melhor sabor e gordura possíveis. Alimente-as durante alguns dias com CEVADA, farelo e LEITE; instale-as no galinheiro em um lugar escuro, mas não úmido; enfim, deixe sempre ao seu alcance FARINHA de cevada amassada no leite.

A alimentação do CAPÃO é a mesma; os romanos castravam os frangos à idade de três meses e engordavam esses recém-capões em lugar escuro com uma pasta de farinha e leite. Castravam também as frangas retirando-lhes os ovários para transformá-las em frangas de corte. Mais que a cevada, recomenda-se aos gourmands O TRIGO-SARRACENO para a engorda das aves de terreiro.

BRILLAT-SAVARIN acabava de sair de uma doença; seu médico recomendara-lhe dieta. Um amigo foi visitá-lo e o encontrou destrinchando uma franga cevada do Mans.



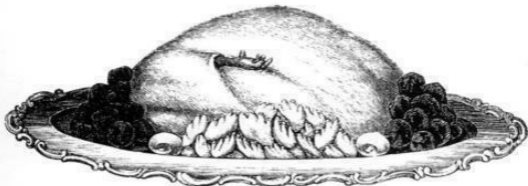
- É este o regime de um enfermo? perguntou a visita indignada.

- Meu amigo, respondeu-lhe o autor da Fisiologia do gosto, vivo de cevada e de trigo-sarraceno.

- Mas e essa franga?

- Viveu apenas dois meses; em contrapartida, concede-me a vida. Depois, acrescentou o ilustre magistrado em seu entusiasmo pindárico, que presente nos deram os mouros ao nos legarem o trigo-sarraceno! É seu grão que deixa a franga de engorda tão sedutora, fina e requintada.

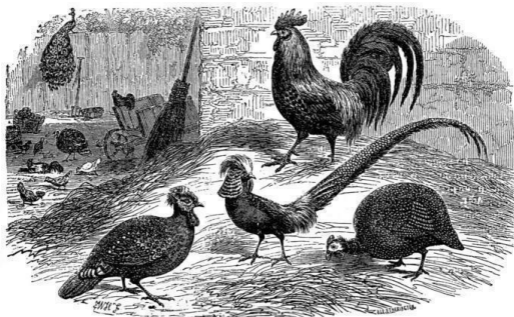
Quando percorro o interior e encontro um campo de trigo-sarraceno, não posso deixar de admirar essa ERVA benfeitora que embalsama o ar ao florescer; seu perfume me lança em uma espécie de êxtase, e julgo estar aspirando o vapor da própria ave de que um dia ele será o ALIMENTO.



Fígados de galinha com trufas. Pegue 7 fígados de galinha, que estejam bem gordos; retire o fel e a parte do fígado adjunta; espete-os com pontinhas [clous] de trufas; acomode-os em uma panela forrada com fatias de bacon; cubra com um molho mirepoix; na falta de mirepoix, use 1 copo de vinho branco e 1 de consomê, com um pouco de sal, 1 cenoura cortada em rodela, 2 cebolas médias, uma delas espetada com 1 cravo, 1 buquê de salsa e cebolinha, 1/2 folha de louro e a metade de 1 dente de alho; cubra então os fígados com fatias de bacon e um círculo de papel; leve ao fogo e cozinhe por 20 minutos sobre a grelha, "feu dessus et dessous" [ao fogo com brasas sobre a tampa]; escorra-os, arrume-os na travessa e cubra com o molho à la Périgueux. Entre os fígados, você pode servir fatias de pão tostado na manteiga com uma bela trufa no meio. Lembre-se de pregar as trufas nos fígados.

5P Galinhas à la Saint-Cloud ("en petit deuil"). Prepare 2 galinhas; pegue 2 ou 3 trufas bem negras, forme com elas pequenos pregos e decore com elas as galinhas, o que significa colocar os pregos nos furos feitos com a lardeadeira; é preciso que os furos sejam igualmente espaçados. Forre uma caçarola com fatias de bacon, ponha 1 cebola espetada com cravos, 1 cenoura cortada em rodela, 1 buquê de salsa e cebolinha, polvilhe as galinhas com sal, esprema suco de limão, cubra-as com fatias de bacon e com papel, molhe com um molho poêle, ou empregue 1 copo de consomê ou de caldo; acrescente 1 copo de vinho branco, 1/2 folha de louro e 1 lâmina de presunto. 45 minutos antes de servir, ponha as galinhas para cozinhar, coloque-as sobre a grelha com "feu dessus et dessous" [ao fogo com brasas sobre a tampa]. Terminado o cozimento, arrume-as, sirva sobre um molho de trufas à la Saint-Cloud; se não tiver um molho velouté, coe o caldo em que cozinhou as galinhas, coloque um pedaço de manteiga e 1/2 colher de farinha, ferva esse molho, desengordure-o e, após reduzi-lo, passe-o na peneira; acrescente pedacinhos de trufa, como é o caso do molho à la Saint-Cloud, passe-os na manteiga e finalize acrescentando um

pequeno pedaço de manteiga fresca.



Ô Picadinho de frango à moda da rainha. Pique bem miudinho as carnes brancas das galinhas, ponha na caçarola um molho béchamel e um pouco de consomê, na proporção da quantidade das carnes; ferva e dissolva o molho; na hora de servir, junte o picadinho sem ferver, finalize com um pouco de manteiga e um pouco de noz-moscada ralada; esse picadinho é bem-vindo nos vol-au-vent grandes ou nas tortinhas quentes.

CROQUETE; CURRY; GALANTINA

galinha-d'angola [Numida meleagris; "pintada"]. Gênero de AVE da ordem dos galináceos. Originária do Oriente, estampa pintas brancas e arredondadas contra uma plumagem cinzento-azulada, pintas dispostas com regularidade tal que parecem traçadas pelo pincel de um pintor, sobretudo a galinha-d'angola comum. O nome latino das galinhas-d'angola, meleagris, origina-se da mitologia grega, que as considerava fruto da metamorfose das irmãs de Meleagro; as pintas de suas penas seriam vestígios de lágrimas; o apelido numida foi dado pelos romanos, que as denominavam "galinhas-da-numídia".

A galinha-d'angola tem a cabeça calva como o PERU, dois apêndices cartilaginosos que são como barbichas escorrendo da mandíbula superior e uma crista calosa no cocuruto; os pés não têm esporas e as penas atravessam longitudinalmente do alto do pescoço até a base, mais abundantes na rabadilha, o que lhe dá forma convexa e um tanto inchada; seu rabo, curto e pendente, arredonda ainda mais o seu corpo.

Do tamanho da GALINHA mais robusta, o aspecto da galinha d'angola lembra o da PERDIZ: escandalosa e insolente por natureza, torna-se de tal maneira

importuna nos terreiros que os agricultores desistem de criá-la, apesar do sabor de sua carne e da abundância de suas posturas.

É, diz, Buffon, uma ave cheia de vida, irrequieta e turbulenta, que não fica no lugar e manda no terreiro, inspirando temor até mesmo nos perus, sobre os quais sua petulância prevalece, embora seja muito menor em tamanho. A fêmea choca entre três e quatro semanas, e, a despeito do que dizem por aí, cuida da família e a cria corretamente sempre que se acha sob circunstâncias que lhe permitem manter-se saudável, quando não é importunada por visitas muito freqüentes perto do local da incubação. As ninhadas, porém, são mais difíceis de criar que os frangos em nossos climas temperados. Alimentam-se inicialmente de grãos miúdos e insetos, mas carne picada, crua ou cozida, larvas de formiga ou uma mistura de miolo de PÃO, SALSA e ovos cozidos é o que mais lhe convém; mais tarde adaptam-se ao farelo de MILHO.

Quando a galinha-d'angola é criada em liberdade em jardins, sua carne iguala-se em delicadeza à do FAISÃO, sendo preparada da mesma forma.

galinha-do-mato [*Bonasa bonasia*]. Ave pouco maior que a PERDIZ-vermelha e muito semelhante à GALINHA. É encontrada onde haja bosques e moitas espinhosas. Varrão contou ser tão rara em Roma que era transportada em gaiolas e alimentada com FRUTAS silvestres, amentos de bétula e bagas de ZIMBRO. A opinião sobre o sabor requintado e a delicadeza de sua carne, sobretudo no outono e mesmo no inverno, é unânime: talvez seja a CAÇA mais respeitada e cobiçada. Os húngaros a chamam de "ave de César"; para dizer "quitute de rei"; e, na Alemanha, a galinha-do-mato é a única caça que pode ser servida duas vezes seguidas na mesa dos príncipes. É preparada como o PATO.

galinhola [*Scolopax rusticola*]. É a primeira das aves de carne escura e a rainha dos pântanos. Por seu aroma delicioso, a volatilidade de seus princípios e o requinte de sua carne, é uma iguaria para os gastrônomos de todas as classes. Migratória (para nossa infelicidade), estaciona entre nós durante três meses do ano. Galinholas no ESPETO são, depois do FAISÃO, o ASSADO mais prestigioso. É tão venerada e preciosa essa ave que lhe são prestadas as mesmas homenagens que ao Grande Lama. Assadas e molhadas com um bom suco de LIMÃO, recebem suas dejeções e são degustadas com respeito por fervorosos diletantes.

Elzéar Blaze, grande CAÇADOR e grande COZINHEIRO, dava sua opinião sobre a galinhola nos seguintes termos:

A galinhola é uma excelente carne de caça quando gorda e sempre melhor durante as geadas; nunca se deve limpá-las. Para preparar um PURÊ delicioso, pile as galinholas no alguidar. E para obter o mais elevado resultado da ciência culinária, coloque ASAS de PERDIZ picadas sobre esse purê. Antigamente, quando os deuses desciam sobre a terra, não se alimentavam de outra forma.

Não convém comer a galinhola muito cedo, pois seu aroma ainda está por se desenvolver e você teria uma carne insossa. Prepare-a guisada, seu perfume casa-se muito bem com o das TRUFAS. No espeto com uma capa de TOUCINHO, deve ser vigiada com olho de caçador: uma galinhola passada do ponto não vale nada. Mas uma galinhola no ponto e deitada sobre uma TORRADA dourada e amanteigada é uma das iguarias mais delicadas e saborosas que um homem galante pode degustar. E, ao mostrar a precaução de regá-la com um excelente borgonha, ele pode gabar-se de ser um excelente lógico.

Um presidente do tribunal de Avignon jantava na casa do prefeito. Em sua dupla qualidade de gastrônomo respeitado e caçador intrépido, oficiava sempre magistralmente. Depois de tomar sua xícara de CAFÉ para facilitar a DIGESTÃO, já estava em seu terceiro copinho para facilitar a passagem do café, quando o anfitrião o abordou e lhe perguntou se jantara bem.

- Mas... sim.

- Essa resposta parece acompanhada de restrições.

- Jantei muito bem.

- Muito bem não significa bem.

- Pronto, jantei bem.

- Estou adivinhando, senhor presidente, vejo que lamenta que essas duas galinholas não tenham sido cortadas.

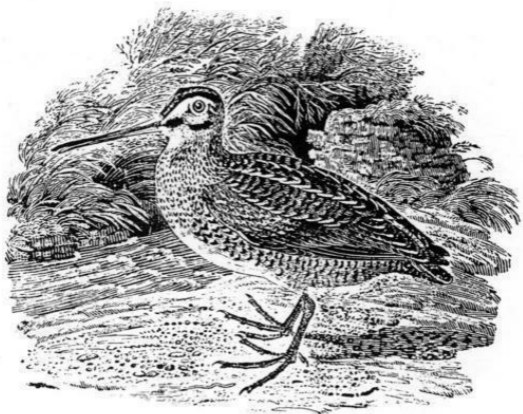
- Juro que comi o suficiente.

- Espere um instante, vamos servi-las para o senhor.

- Depois do café?... depois do licor?... impossível.

- Nada é impossível para estômagos como o seu.

O prefeito deu a ordem, uma mesinha foi armada no gabinete vizinho, serviram-se as duas galinholas e o bem-aventurado presidente as comeu.



Acredita-se que os antigos não conheceram a galinhola. É do tamanho da perdiz, tem bico bem comprido, plumagem agradavelmente variada, olhos grandes. Bastante disseminada no antigo continente, também é encontrada na América. No verão, migra para a Suíça, a Savóia, os Pireneus e os Alpes. É apanhada de manhã nas franjas dos bosques, seu vôo é sustentado e veloz, é estúpida e dizem que não enxerga ao crepúsculo. Embora a carne dessa ave de patas pretas mostre a excelência das aves selvagens, não é do agrado de todos, não sendo recomendável nem aos estômagos ruins nem aos biliosos nem aos melancólicos, mas àqueles que fazem exercício. É melhor no outono. Dizem que na galinhola tudo é bom; é a caça que os caçadores mais prezam. O cheiro e o sabor dessa ave desagradam aos CÂES, que têm grande dificuldade para recolhê-la.

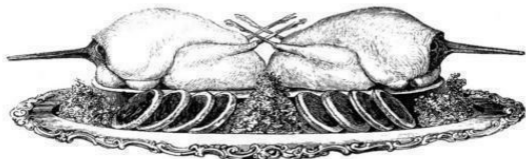
ISIP Galinholas flambadas ao rum à la Bacquaise. "Ao sr. Alexandre Dumas, em Paris. Prezado mestre, A propósito de sua grande obra sobre arte culinária, o senhor me pergunta se eu poderia lhe ensinar algumas receitas originais da cozinha da minha terra. O que poderia eu ensinar ao senhor, grande cientista que há muito detém o pouco de ciência que minha juventude permitiu-me adquirir? Nada! O que é observado por minha inexperiência não merece sua atenção. Entretanto, eis um prato muito apreciado na minha região e que não vi figurar em nenhum cardápio de restaurante, o que não quer dizer que não possa ocupar seu lugar em uma antologia completa da cozinha burguesa. Enfim, transmito-a,

ao sabor da pena, na esperança de lhe ser agradável. As galinholas, depois de terem sido preparadas como convém, espetadas sob as asas para não lesionar os intestinos, são levadas a um fogo bem alto. A carne dessas aves, assim como a dos pombos, precisa ser frita para conservar o aroma. Na pingadeira que deve receber seu suco, coloque um pedaço de pão esfregado no alho; esse pão, como uma esponja, absorverá os caldos e a essência do animal. As galinholas cozidas ao ponto devem ter a carne ligeiramente vermelha. Deixemos ao destrinchador a tarefa de retirar delicadamente os 4 membros, raspar com uma colher todo o interior, buscar cuidadosamente o fel para eliminá-lo, e, tendo esmagado com as costas de um garfo os intestinos em um prato fundo, espalhá-los sobre o pão, juntar sal e pimenta e despejar um copo de rum envelhecido. Assim que a bebida inflamar, o operador, geralmente o caçador mais velho, agita o rum com uma colher para aumentar a violência da chama e com a outra mão, armada de um garfo, pega e passeia cada pedaço da caça sobre a chama azulada. Terminado o sacrifício..., o pão tostado é dividido, colocado sob cada pedaço de ave e em seguida passado a cada um dos gourmets que disputam as últimas gotas desse molho maravilhoso. O acessório, nesse prato, vale mais que o principal. É, aliás, um prato dos mais delicados e saborosos. B.S."

hP Galinholas no espeto. Pegue 4 galinholas, flambe-as, depene-as e retire a pele da cabeça, vire as patas e prenda-as com o próprio bico. Fure as partes magras, cubra de toucinho as mais gordas. Atravesse-as com um espeto de ponta a ponta. Disponha sob os espetos pedaços de pão que receberão toda a gordura e deverão ser temperados com ervas picadinhas, azeite e limão. O cozimento das galinholas deve levar em torno de 1/2 hora. As aves serão servidas sobre o pão tostado.

Guisado de galinholas ao caçador. Retire as galinholas do espeto, corte em pedaços, coloque-os em uma panela com os miúdos e o fígado picadinhos, cebola, cebolinhaschalotas, vinho branco, sal, pimenta; deixe ferver 2 ou 3 vezes e sirva sobre torradas.





1 Guisado de galinhola de mesa ao vinho. Asse suas galinholas, corte-as em pedaços; coloque em um prato sobre um réchaud. Junte sal, pimenta, um pouco de cebolinhalachota, 1 copo de vinho branco, limão, manteiga, empane com farinha de rosca e deixe cozer por 10 minutos.

1 Picadinho de galinhola en croustade. Cozinhe 3 galinholas no espeto; assim que esfriarem, desosse-as, pique o mais fino possível, sem as peles, retire as moelas, amasse os miúdos, assim como os intestinos, coloque em uma panela e regue com 1 copo de champanhe e 3 cebolinhas-chalotas cortadas. Assim que o vinho levantar 1 fervura ou 2, junte umas 8 colheres de molho espanhol reduzido; ferva, retire as carcaças do almofariz, junte-as ao molho e dissolva-o sem deixar ferver; passe na peneira fina e junte tudo. Leve à panela e mantenha em banho-maria. Corte rodelas de pão da mesma espessura e tamanho, uns 3 dedos de largura; frite-as na manteiga até que obtenham uma bela coloração. Retire um pouco do miolo, ponha o picadinho no molho, verifique o tempero, encha seus pães, arrume-os na travessa e coloque sobre cada um 1 ovo fresco poché; sirva.

galo [Gallus]. O galo é com certeza a AVE DE TERREIRO mais orgulhosa, mais vigilante e mais corajosa que existe. Orgulho: basta vê-lo caminhar em meio ao seu harém de GALINHAS para reconhecer que, nesse aspecto, rivaliza com o PAVÃO. Vigilância: não dorme nunca mais de duas horas seguidas e, a partir da uma da manhã, arranca, com seu cacarejo, o homem do sono e o devolve às suas ocupações. Coragem: Levaillant conta em suas Memórias que o galo era o único de todos os seus animais que não tremia nem à aproximação nem ao rugido do leão. Em todas as épocas associado à magia, um galo foi condenado à fogueira por magistrados da Basílica, na Suíça, por haver botado um ovo.

Durante o Primeiro Império cogitou-se no antigo galo gaulês para emblema e brasão da bandeira francesa. Napoleão, a quem a questão foi submetida, recusou: "Não quero porque a Raposa o devora." E escolheu a ÁGUIA.

Na cozinha o galo serve apenas para fazer um CONSOME conhecido como "geléia de galo", a que os antigos dispensatórios atribuíam virtudes heróicas. O galovirgem, entretanto, o solteirão de nossos terreiros, deve à sua continência e virtude um sabor e perfume que o distinguem eminentemente de seu tio, o CAPÃO, que, como sabemos, é não pai, mas tio das galinhas. É comido no

ESPETO e simplesmente envolvido em tiras de TOUCINHO, uma vez que picá-lo seria um ultraje e incluí-lo em outro prato, uma desonra.

Temos também o tetraz, ou galo-da-floresta, caça soberba que nos chega principalmente das Ardennes, dos Vosges e das montanhas de Auvergne, e que se come como o galo-virgem, assado ou picado.

O galo, em suma, é um bellissimo animal, galante, intrépido e dotado de uma voz sonora que representa magnificamente o espírito francês, porém pouco estimado na COZINHA, onde sua prole tem preferência.

-> CALDO



gamo. Quadrúpede da ordem dos ruminantes e da família dos cervídeos. A carne desse animal é vista, com razão, como excelente ALIMENTO. O gamo é

suficientemente conhecido para que o descrevamos aqui; aliás, isto não é um curso de história natural. Apenas diremos que sua carne, como a do VEADO, é melhor quando ele morre em exercício. As partes do gamo mais estimadas são o lombo e as patas traseiras, mais carnudas; os miolos, segundo Redi, que diz tê-lo comido com TOUCINHO, também são uma região muito delicada. O gamo a ser escolhido deve ser jovem, tenro, gordo e bem nutrido. Sua carne produz um bom sumo e alimenta bem; velha, é dura e indigesta.

Quarto de gamo à inglesa. É o que Walter Scott chama de carne de veação em seus romances. Quem ainda não sonhou comer a veação de Walter Scott e o cupim do bisão de Cooper? Infelizmente os bisões estão bem longe de nós, e sequer gamos temos em nossas florestas (verdade que estes são reservados aos prazeres reais e que nossos animais são piores que os ingleses). Se dispuser de um quarto de gamo, lave-o em água morna, enxugue em um pano, tempere com sal e cubra com papel untado com manteiga; em seguida embrulhe-o em uma grande folha de massa feita simplesmente com farinha e água morna, abrindo-a na espessura de uma moeda; cole bem nas junções, depois sustente a massa embrulhando-a por sua vez em papel untado; asse o quarto durante 3 horas regando a cada 10 minutos; quando estiver no ponto, desembale-o, arrume-o sobre um réchaud de mesa com reservatório e fure o quarto de gamo na direção da extremidade com a ponta da faca para liberar o suco da carne; mande servi-lo imediatamente acompanhado de uma molheira com gelatina de groselhas e um prato de feijões-brancos escorridos na última hora e misturados a um pedaço de manteiga.

ganso [Anser]. Os gansos foram por muito tempo consagrados em Roma, porque, enquanto os CÃES dormiam, um ganso que ficara acordado, a história não diz o motivo, ouviu o barulho dos gauleses tentando escalar o Capitólio. A AVE despertou as colegas, que, assustadas, puseram-se a grasnar tão alto que, por sua vez, acordaram Mânlio. Lafosse, que escreveu uma tragédia sobre o episódio, teve a ingratidão de omitir os gansos nos dois mil alexandrinos que compõem a obra. Quem não viu e ouviu Talma dizer estes versos: "Fui quem, ao destruir sua vã expectativa, / Venci os gauleses do alto do Capitólio"; não faz idéia das alturas de que podem troar as palavras de um ator trágico...



Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

Porém, depois da conquista da Gália por Júlio César, o exército romano, a exemplo dos gauleses, que não tinham motivo algum para respeitar os aliados de Mânlio, causa de sua derrota, começou a comer gansos. Logo espalhou-se o rumor, inclusive em Roma, de que os gansos da Picardia eram um manjar delicioso, e logo o picardense, comerciante por natureza, estava a conduzir pedestremente para Roma bandos de gansos que devoravam tudo no caminho.

Os antigos egípcios viam o ganso como um prato dos mais refinados. O rei da Lícia, Radamante, dedicava-lhes tanta estima que ordenou que, em todos os seus domínios, deixassem de jurar pelos deuses e passassem a jurar pelos gansos, juramento igualmente exigido na Inglaterra quando Júlio César a conquistou. Foi um cônsul romano chamado Metelo Cipião quem inventou, segundo Plínio, a arte de engordar os gansos e tornar seu fígado delicado. O médico Júlio César Scaliger, célebre erudito, tem pelos gansos uma ternura toda particular, admirando-os não só pelo físico, como pelo moral. Nada melhor que citá-lo:

Os gansos são o mais belo emblema da prudência: baixam a cabeça para passar sob uma ponte por mais elevados sejam seus arcos e são a tal ponto recatados e bem-comportados que, doentes, purgam-se a si próprios, sem médico. São tão precavidos que, ao atravessarem o monte Taurus, enxameado de ÁGUIAS, têm o cuidado, cientes de seu temperamento loquaz, de pegar cada um uma pedra no bico para evitarem, torturando-se dessa maneira, formar sons que chamariam a atenção de suas inimigas.

Os gansos são suscetíveis de certa educação. O químico Mémery viu um ganso girando um ESPETO em que assava um PERU: segurava a ponta do espeto com o bico, e seu pescoço, esticando-se e encolhendo-se, exercia as funções de um braço; tinham apenas de lhe dar ÁGUA para beber de tempos em tempos.

Ganso à la chipolata. Pegue um belo filhote de ganso com uma gordura bem branca, esvazie-o, revire as patas para dentro, flambe-o ligeiramente, depene-o, aperte-o, cubra-o com fatias de bacon e amarre-o; forre uma caçarola de tampa com fatias de bacon, ponha no fundo um mirepoix e algumas aparas de carne bovina, 2 lâminas de presunto, os miúdos do filhote de ganso, um buquê de salsa e cebolinha, 3 cenouras cortadas, 2 ou 3 cebolas, uma delas espetada com alguns cravos; 1 dente de alho, tomilho, louro, um pouco de manjerição e sal. Coloque o seu ganso sobre esse fundo, regue-o com 1 bom copo de vinho madeira, 1 garrafa de vinho branco, conhaque, 1 concha de um bom consomê de ave; leve ao fogo, deixe suar, cozinhe-o por cerca de 1 hora, retire-o da caçarola, arrume-o na travessa e cubra-o com molho chipolata.

--* FOIE GRAS; SISÃO

garbanzo --* ESPANHA, CULINÁRIA NA

garbure [fr.]. SOPA da Gasconha com fundo gratinado.

t Garbure à moda de Polignac. Pegue 30 ou 40 castanhas [portuguesas], retire sua casca e coloque-as na água; em seguida despele-as de forma a não restar nenhum vestígio de pele e ponha, no fundo de uma caçarola, fatias de bacon, de vitela, louro, cravos, cenouras, cebolas, um buquê de folhas verdes de aipo e, depois, as castanhas; tempere com pimenta moída grosseiramente, cubra com fatias de bacon, regue com um caldo e deixe cozinhar por 1 hora; escorra, divida-as em dois, coloque na travessa um leito de castanhas e um leito de pão até em cima; forme um cordão de castanhas em volta, passe na peneira o caldo que serviu para o cozimento; regue com ele o pão e deixe ferver até que esteja gratinado.

garça-da-mata [Agamia agami; "socó-beija-flor"]. Gênero de ave da ordem dos pernaltas encontrada em montanhas áridas e florestas altas. Em estado selvagem, vive em bandos numerosos nas florestas da Guiana, porém, quando domesticada, sua inteligência e qualidades concedem-lhe o primeiro lugar entre todas as

AVES DE TERREIRO.

Daubenton afirmou que "a garça-da-mata é a mais interessante de todas as aves: comparada ao cão pela inteligência e fidelidade, ao ser despachada para guardar um bando de GALINHAS e até mesmo um rebanho de CARNEIROS, faz-se obedecer, embora seja menor que uma galinha. A garça-da-mata é tão curiosa quanto útil, merecendo um lugar em todos os terreiros."

A garça-da-mata, com efeito, não ultrapassa 60 centímetros de altura e 70 de envergadura; seu bico cônico é de um verde sujo; seus olhos, cuja íris é castanho-clara, são contornados por uma linha avermelhada; penas curtas e crespas cobrem-lhe a cabeça e dois terços superiores do pescoço, sendo o terço inferior guarnecido por penas maiores, lisas e roxas. O gogó e a parte superior do peito exibem uma espécie de plastrão que irradia belíssimos reflexos metálicos; o restante do peito, a barriga, os flancos e as pernas são pretos, assim como a cauda e as ASAS.

Um dia, durante um JANTAR na casa de campo de um amigo, pouco depois de o sino chamar para a mesa, vi uma dessas aves adentrar o recinto e expulsar todos os cães e gatos, perseguindo-os a bicadas sem que estes lhe ousassem resistir. Executada a tarefa, aproximou-se de cada um de nós, observou-nos e, provavelmente satisfeita com a inspeção, dirigiu-se ao dono da casa e lhe estendeu a cabeça e o pescoço para um afago.

Pouco habituados a ver uma ave, do tamanho aproximado de um PATO, agir dessa maneira com cachorros e gatos e desejosos de saber mais sobre o curioso animal, solicitamos ao nosso amigo algumas informações a respeito.

Ele então nos contou que, durante sua viagem à Guiana Francesa, observara em Caiena várias dessas aves precedendo ou seguindo colonos com marcas de profunda satisfação; depois viu outras conduzindo e guardando bandos de patos e PERUS, fazendo-os entrarem na hora estipulada e, em seguida, empoleirando-se no telhado ou em alguma árvore dos arredores. Tomado pela curiosidade e querendo juntar a si dois daqueles preciosos animais, pediu a um de seus amigos que lhes cedesse. Levou-os para a França, não obstante temer pelas aves durante a travessia, e, de volta ao campo, surpreendeu-se com o apego que ambas já lhe demonstravam, seguindo-o por toda parte. Instalou-as no terreiro ao lado de outras comadres, onde não demoraram a reinar como rainhas. Com o tempo, as duas aves passaram a perseguir impiedosamente os cães até o canil sempre que o sino do jantar soava, voltando em seguida e oferecendo a cabeça e o pescoço para serem acariciados por seu dono, carícia a que são muito sensíveis.

Nosso amigo acabou por nos revelar, entristecido, que dias antes perdera uma de suas garças-da-mata, morta em consequência de uma queda do telhado, e não conseguira escapar de provar sua carne: era deliciosa e com toda a certeza preferível à maioria de nossas aves de terreiro. A carne da garça-da-mata é

realmente muito delicada e rebuscada.

--* MUTUM

garfo --*COLHER E GARFO

gaufre. Peça pequena de PÂTISSERIE muito difundida em certas províncias, mas pouco degustada em Paris.

1 Gaufres à moda flamenga. Dissolva em uma tigela 30g de levedura de cerveja nova com 1/4 de litro de um bom leite, acrescente 1/2kg de farinha para fazer uma massa mole e coloque-a em lugar aquecido para fermentar; junte em seguida sal, açúcar, um pouco de raspa de casca de laranja, 2 ovos inteiros e 4 gemas, acrescente 240g de manteiga morna e misture tudo junto; acrescente 4 claras batidas em neve e umas 4 colheres de sopa de creme de leite fresco, também batido; quando a massa atingir o dobro de seu volume, aqueça dos dois lados a chapa de gaufres, despeje a massa e asse como abaixo.

Ô Gaufres au sucre. Pegue 8 ovos, 250g de açúcar, a mesma quantidade de manteiga derretida, 2 medidas [350ml] de creme de leite fresco; bata bem, acrescente 360g de farinha e vá desmanchando-a aos poucos com os ovos e o açúcar até que a massa adquira certa consistência; experimente para ver se está bem fina, caso contrário acrescente manteiga e açúcar. Estando boa, lance mão da chapa de gaufres, aqueça-a, pincele-a com manteiga derretida e ponha uma colherada de massa, o que é o bastante para cada gaufre; leve a chapa ao fogo alto, vire-a para assar do outro lado, retire-a e polvilhe com açúcar.

geléia/marmelada/massa de fruta. Geléias e marmeladas são preparadas com sucos de FRUTAS maduras, cozinhados com açúcar até uma consistência adequada. São refrescantes e possuem vantagens que fazem

algumas recomendáveis tanto aos doentes quanto às pessoas válidas. Grande recurso na convalescença dos doentes, figuram muito convenientemente em todas as SOBREMESAS. Marmeladas e massas de frutas são preparadas com frutas confeitadas no próprio líquido acrescentado de CALDA de açúcar.

Geléia de flor-de-laranjeira. Quando sua geléia de maçã tiver chegado ao ponto de cozimento, retire o tacho do fogo e deixe baixar a fervura; acrescente e misture rapidamente a tintura de flor-de-laranjeira observando se a geléia está bem quente para fazer evaporar o álcool enquanto o aroma se mistura ao açúcar.

Geléia de maçã-reinette à moda de Rouen. Na confecção dessa geléia são usadas geralmente maçãs-reinette [ou fuji], em virtude da grande quantidade de ácido que contêm, o que permite fazer uma geléia com sabor vivo; mesmo assim, acrescenta-se também, geralmente, suco de limão. Descasque as maçãs com uma faca de prata para impedir que o seu suco escureça, lave-as bem na

água quente, escorra-as e as ponha em um tacho grande, com bastante água até cobri-las completamente; dê-lhes uma boa fervida para que cozinhem (sem desmanchar), despeje-as sobre uma peneira, deixe-as escorrer e junte ao suco passado pela peneira c.4 colheres de calda de açúcar; reúna tudo no tacho e cozinhe até cobrir o dorso de uma colher; acrescente casca de limão cortada em fatias bem finas, deixe ferver mais 1 minuto ou 2 e retire as tiras de limão com que você cobrirá os potes cheios de geléia.

IP Geléia de rosas. Mesmo procedimento da geléia de flor-de-laranjeira; acrescentando-se à geléia de maçãs a quantidade suficiente de água-de-rosas, dissolvida com um pouco de carmim para lhe conferir um tom suave de rosa pálido.

Marmelada de ameixa-mirabelle. Pegue da espécie pequena de ameixas-mirabelle, bem maduras, extraia os caroços e faça-as macerar 24 horas com açúcar refinado. Cozinhe, peneire e proceda como para as outras marmeladas de fruta.

Marmelada de pêra. Descasque pêras de boa qualidade, corte-as em quartos e as ponha de molho na água; cozinhe-as em fogo alto, retire-as e ponha o açúcar em seu caldo; enquanto o açúcar derrete, esmague as pêras e passe-as na peneira; ponha tudo de volta no tacho e termine o cozimento como o das outras.

IP Marmelada de pêsego. Escolha pêsegos outonais e maduros que você vai descascar e cortar em pedaços. Cozinhe o açúcar até o ponto de calda firme e introduza os pêsegos; não pare de misturar, enquanto cozinha, com uma espátula até atingir o ponto de cozimento desejado. Complemente com algumas amêndoas, como na marmelada de damasco.

INIP Massa de frutas. Pode-se converter em massa todas as frutas com as quais fazemos geléias e marmeladas e confeccionar massa de frutas em todas as estações: basta colocar as geléias ou as marmeladas dentro de um tacho e amolecê-las aquecendo-as lentamente.

DAMASCO; GROSELHA

geléia de carne --> GLACE DE VIANDE

gelo. O uso de gelo nos países meridionais é muito antigo: Sêneca criticava os romanos pelos cuidados que dispensavam para obterem bebidas geladas, e Hipócrates fala de seus inconvenientes, bem como dos da neve. Os habitantes dos países quentes, em todo caso, sempre procuraram por bebidas frescas, e a ÁGUA gelada faz as delícias de orientais, italianos e espanhóis, que usam ânforas de terra porosa e não envernizadas, chamadas alcaranzas, para consegui-la.

No século XVI, o uso do gelo ainda não era conhecido na França, e, quando Francisco I reuniu-se com o papa Paulo III e o imperador Carlos Quinto, seu

médico ficou espantadíssimo ao perceber que o VINHO era resfriado com o gelo recolhido nas montanhas vizinhas a essa cidade.

genebrino, molho --* ' MOLHOS

gironda. Fêmea do JAVALI. Eu quase poderia dizer, como Hipólito, que foi com os javalis que fiz meu aprendizado de CAÇADOR; aos 12 anos já sabia identificar um rastro e era capaz de dizer se era de gironda, se estava prenhe e quantos meses tinha. Conteí várias histórias dramáticas sobre essa primeira parte da minha vida.

Jovem, a gironda deve ser preparada como seu filhote; já depois de parir, como seu macho, o javali. As TRIPAS cozidas de gironda são muito dignas de estima, sendo quase sempre servidas sobre um PICADINHO de TRUFAS ao MOLHO OU sobre Um PURÉ de CASTANHAS ao CREME e ao VINHO branco.

glace/consomê reduzido --* q& MOLHOS

glace de viande [fr., "geléia de carne"]. As geléias de carne têm por base a gelatina, sobretudo a fornecida

pela cola de PEIXE ou pelo chifre de VEADO ralado. A solução desses corpos forma um líquido que, ao esfriar, vira uma geléia transparente. PÉS de VITELA são comumente empregados para obtê-la, sendo fervidos com outras carnes brancas, como GALINHA OU mesmo peixe; clarifica-se o CALDO resultante desse COZIMENTO com uma clara de ovo: logo o caldo vira geléia e toma a forma do pote em que é guardado. A geléia de carne é de uso freqüente nas convalescenças em virtude da considerável quantidade de substância alíbil por ela contida, produzida pelos sucos de carne acrescidos da gelatina; também é recomendável para diversas doenças crônicas, sobretudo afecções dos intestinos e diarreia.

Glace de viande. Pegue 2 pés de vitela segundo a quantidade de geléia que quer fazer e 1 galo. Depois de tê-lo lavado e depenado, coloque-o em uma panela com água na proporção, cozinhe as carnes e as escorra com cuidado. Quando perceber que a geléia está pronta, passe para outra panela depois de tê-la coado com um pano e desengordurado; ponha açúcar na proporção, canela em pau, 2 ou 3 cravos e a casca de 2 ou 3 limões, dos quais vai reservar o suco. Cozinhe a geléia com todos os ingredientes e acrescente 4 ou 5 claras batidas em neve e o suco de limão; mexa de vez em quando, depois deixe a fervura levantar, sem mexer, até ultrapassar a borda da panela. Passe a geléia 3 vezes no coador para que fique limpa, e está pronta. É suscetível de muitas cores, podendo ser servida em sua cor natural, branca com amêndoas piladas, amarela com gemas etc.

góbio [Gobio gobio] Há duas espécies de góbio: o góbio do mar, que é branco e verde e lembra um pouco a CAVALA, e o góbio do Sena, muito mais estimado que o precedente.

godiveau [fr.]. Assim é chamado um PICADINHO de carne, com que preparamos uma espécie de bolinhas que guarnecem TORTAS SALGADAS e VOL-AU-VENT.

1511 Godiveau de blanc de volaille aux truffes. Proceda exatamente da mesma maneira que para o godiveau de vitela, empregando no lugar desta 500g de filé de peito de galinha e de outras aves e misturando-os a 8 colheres de trufas picadas bem miudinho no lugar da cebolinha.

Godiveau de vitela à moda burguesa. Corte os tendões e as cartilagens de um lagarto de vitela e junte a 500g de gordura bovina, acrescente salsa, cebolinhas picadas, sal e especiarias misturadas, amasse tudo junto e acrescente sucessivamente ovos inteiros até que a massa esteja bem ligada; ponha um pouco d'água para amolecê-la e modele bolinhas, boas para guarnecer patês quentes e outras entradas.

golfinho. Mamífero da ordem dos cetáceos e da família dos botos. Em minhas viagens comi FIGADO e LÍNGUA de golfinho, que é um prato de honra. A carne tem o gosto da do ATUM e um forte cheiro de limo: é indigesta.

grão-de-bico --3 ESPANHA, CULINÁRIA NA

grelhados. Fatias de carne bem finas assadas em uma grelha. Se tivermos um PERU qualquer ou outra peça para preparar uma ENTRADA, podemos pegar as ASAS, as coxas e a rabadilha, grelhá-las com sal e PIMENTA, passar FARINHA na FRIGIDEIRA COM TOUCINHO derretido, acrescentar ANCHOVAS, um fio de VINAGRE, Um pouco de CALDO, sal, PIMENTA, ensopar o conjunto e servir bem quente. Também podem ser servidas grelhadas com uma ESSÊNCIA de PRESUNTO ou um MOLHO claro por cima, ou ainda com um molho Robert.

.- COZIMENTO; FRITURA

Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar [1758- 1838]. Um dos heróis da minha época. Muito jovem, um acidente terrível o privara das mãos, porém, graças a algumas engrenagens, conseguiu fazer das ruínas que lhe sobravam recursos tão flexíveis quanto os teriam suas mãos originais. Muito elegante na juventude, estivera em Ferney e conhecera Voltaire. Sua saúde era sólida, seu estômago, inquebrantável. Morreu aos 80 anos, o que permitiu ao seu sobrinho, o conde d'Orsay, apresentar-me a ele. Insistiu que ficássemos para o jantar e nos ofereceu um dos melhores de que me lembro ter desfrutado. Era por volta de 1834 ou 1835.

O pai de Grimod de la Reynière tinha muito orgulho de sua nobreza, que por

sinal comprara do ministro da justiça da França em pessoa. Quanto ao filho - cuja reputação como gourmand e como homem de espírito era conhecida -, nunca esqueceu ser filho de um coletor de impostos, por sua vez filho de um honesto CHARCUTEIRO.

Filho pouco respeitoso, crítico implacável, aproveitava todas as ocasiões para humilhar os pais, lembrando-lhes a humilde origem de sua fortuna e o antigo plebeísmo da família. Um dia convidou para jantar, durante a ausência dos pais, uma numerosa comitiva, composta de comensais selecionados em todo tipo de corporações do Estado: alfaiates, AÇOUGUEIROS etc.

Os convites mencionavam que, no que se referia a AZEITE e PORCO, os convivas de nada teriam a reclamar. De fato, o serviço inteiro viu-se unicamente composto de carne de porco, e ele fazia questão de dizer: "É um de meus pais que ficou nesse estado."

O pessoal de serviço era composto de fulanos pegos na esquina e bizarramente fantasiados como arautos da Idade Média. Nos quatro cantos da sala de jantar, postavam-se crianças de coro em túnica branca e com um turíbulo nas mãos, o qual, a um sinal dado, dirigiam para o anfitrião envolvendo-o em uma nuvem de incenso: "Isto é, dizia então Grimod de La Reynière filho, para evitar que incensem o dono da casa, como costumavam fazer os convidados do senhor meu pai."

No meio dessa cena, entraram o Sr. e a Sra. Grimod de La Reynière. Podemos imaginar sua cólera e humilhação ao se verem assim achincalhados pelo filho. Um mandato real de prisão deu-lhes razão, e o piadista de mau gosto foi exilado na Lorena.

Não se passaram seis meses, seu pai morreu, tendo sido obrigado, para sua grande infelicidade, a lhe deixar sua imensa fortuna. Foi então que Grimod de La Reynière resolveu, para se divertir, publicar o Almanach des Gourmands, cuja publicação e voga ao longo de oito anos são mérito exclusivo seu.

.1_) BRILLAT-SAVARIN; CARÊME; VUILLEMOT



groselha [Ribes]. Há duas espécies de groselha, a verde, vulgarmente apelidada de "groselha de CAVALA", uma vez que é usada como AGRAÇO na época das cavalas frescas, e a vermelha, que serve mais especificamente para preparar GELÉIAS, MARMELODAS, COMPOTAS etc.

O sal ácido de que as groselhas abundam é a causa dos principais efeitos por elas produzidos: excitam o APETITE porque esse sal fustiga ligeiramente as pequenas fibras do estômago; refrescam; e é boa para a febre porque esse sal dá mais consistência aos humores, detendo seu movimento excessivamente violento e impetuoso.

Todo mundo conhece o uso da groselha e suas diversas receitas. O suco é refrescante e, misturado à água com açúcar ou MEL, forma uma bebida acidulada apreciada por todos, que, no Norte, substitui a limonada. Dela também é extraída uma AGUARDENTE por destilação.

As variedades rosa e branca são menos ácidas e saborosas que a vermelha.

1 Geléia de groselha. Para confeccioná-la, é importante escolher groselhas não muito maduras e ainda ácidas a fim de que sua geléia fique clara; caso contrário, seria preciso clarificá-la, o que não se faria sem prejudicar o aroma da fruta. Para se fazer uma boa geléia são necessários, em geral, 500g de açúcar para 500g de fruta, mas essa proporção não é de regra. Pegue 2kg de açúcar e ponha em uma panela apropriada. Tenha 5kg de groselhas, sendo 1 kg de brancas para que a geléia fique mais bonita; retire os cabinhos e coloque-as em outra panela com 270ml d'água, para dissolvê-las; leve ao fogo mexendo de vez em quando para evitar que grudem no fundo e, para dar mais sabor, acrescente uma cestinha de framboesas; deixe ferver; passe na peneira para retirar todo o suco a ser derramado sobre o açúcar, coloque o açúcar no fogo e espere que levante fervura uma dúzia de vezes; certifique-se de que está no ponto mergulhando uma colher de sopa na geléia; espere que esfrie; se escorregar pela colher em ponto de geléia, pode colocá-la nos potes, caso contrário, dê-lhe mais 1 ou 2 fervuras.

Cubra os potes, primeiro com uma rodela de papel mergulhada em conhaque, depois cubra com outra rodela de papel duplo dobrada para fora das bordas e amarrada com um barbante fino.

Não podemos deixar de insistir sobre a cobertura dos potes: se estiverem mal tampados, o ar, ao penetrar, irá alterar a geléia e a fará perder parte do líquido que contém, o que a resseca e

lhe dá consistência muito dura. É preciso utilizar sempre para a cobertura dos potes papel branco impermeável: o outro absorve o ar muito facilmente.

Acabo de receber um bilhete de um mestre; não poderíamos estar mais bem-informados. Transmito-o a meus contemporâneos e à posteridade. Ei-lo: "Caro e ilustre mestre, eis o que minha experiência, adquirida à frente dos fogões, me sugere quanto ao ponto sobre o qual deseja me consultar. Para fazer uma boa geléia de groselhas, pegue frutas pouco maduras, que são gelatinosas, debulhe-as, coloque em uma tigela, acrescente algumas framboesas também, tenha para cada 2kg de fruta 2kg de açúcar, que você derreterá em um tacho com 1/2 litro de água; à primeira fervura, 5 minutos depois, jogue as groselhas dentro do açúcar. Após 15 minutos em ebulição, retire a polpa e passe a geléia na peneira fina; mexa por 2 minutos e despeje nos potes. Você terá uma bela geléia, com o gosto da fruta bem pronunciado. Sucesso infalível. Vuillemot."

grou [Grus grus]. A "ave de Palamedes" nas palavras dos poetas, segundo os quais durante a guerra de Tróia Palamedes aprendeu com os grouas as quatro letras gregas 1), ~, x, w, a formação de batalha e a senha.

O grou é da família dos pernaltas e tem o tamanho do PERU, pescoço e perna bem compridos. Como a cegonha, é um grande exterminador de répteis, vermes

e insetos, de que se alimenta, bem como de RÃS e pequenos PEIXES. É visto pelos calmucos de Kulagena como uma das aves mais puras, e nunca a matam.

Os groux vivem principalmente nos climas temperados, daí suas migrações regulares assim que o frio ou o calor começam a se fazer sentir de maneira excessiva nas regiões do Norte ou do Oriente por eles freqüentadas. Reúnem-se então em bandos para empreender os percursos mais distantes e audaciosos e, para guiá-los, escolhem um chefe cujo pio indica o caminho a ser tomado; para fender o ar com mais facilidade, formam-se em triângulo e, caso o vento esteja muito forte, até mesmo em círculo. Em terra, dispõem de sentinelas que zelam pela segurança do bando enquanto este dorme, as quais, para evitar sucumbirem ao sono, mantêm uma pata erguida segurando uma pedra cujo choque as despertaria se a fadiga viesse a adormecê-las e vencê-las. É o que chamamos de "fazer o pé do grou", para indicar uma longa espera de pé.

Varrão conta que os romanos criavam e alimentavam pacientemente seus groux nos aviários para comê-los em virtude da delicadeza de sua carne. Ainda hoje, em certas regiões orientais da Europa onde essas aves são muito comuns, sua carne é servida nas mesas. Arnaud de Villeneuve as apreciava e os indígenas alimentavam-se dela, mas aqui falamos apenas dos jovens groux, pois os velhos têm carne dura, fibrosa, insípida e de difícil DIGESTÃO.

guarda-comida. Espécie de gaiola com clarabóias ou telas, onde são conservadas, expostas à corrente de ar, as carnes frescas e SOBREMESAS. É o apêndice indispensável de toda casa afastada da cidade ou situada em uma sem abastecimento diário. Deve ficar voltado para o norte ou leste, e, durante os oito meses do ano em que não há risco de geadas, vale mais a pena fechar o guarda-comida com uma treliça metálica bem cerrada, que as moscas não consigam atravessar, que por qualquer outro tipo de porta. Durante os outros quatro meses, graças ao rigor do tempo, as provisões se preservarão frescas.

A MANTEIGA é a substância que se altera com mais facilidade em contato com o ar; recomendamos guardá-la em um recipiente de arenito de boca larga, em folhas de PÊRA OU BETERRABAS (não usar REPOLHO, pois transmite-lhe o cheiro).

Durante o verão, PEIXES do mar não devem ser conservados no guarda-comida; o remédio, caso isso seja feito, é cozinhá-los até três quartos e só terminar O COZIMENTO na hora de servir; de toda forma, é recomendável transportá-los embrulhados em folhas de urtiga.

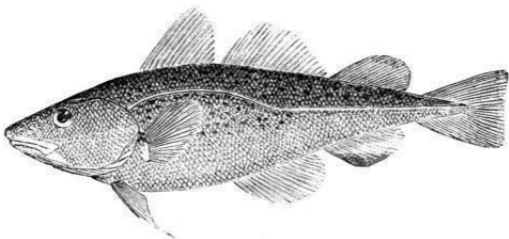
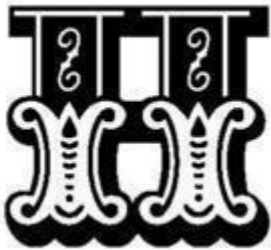
~ COZINHA

guarnição. Diz-se de toda substância que acompanha e garante um prato.





Ilustração de Bertall, séc. XIX.



haddock [*Melanogrammus aeglefinus*; "eglefino"]. Espécie de PEIXE da ordem dos gadiformes, assemelha-se ao BACALHAU, sendo pescado da mesma forma que este no litoral da França. Sua carne varia de acordo com a idade, o ambiente onde é pescado, o sexo e a época do ano. Tem geralmente um metro de comprimento e seu peso pode chegar a 20 quilos. Desova no mar e os encontramos às vezes em número tão grande que, em um perímetro de dois quilômetros, três pescadores conseguem encher suas barcaças duas vezes por dia.

hidromel. Plínio diz que sua invenção é atribuída a Aristeu, filho de Cirena, filha do Sol. O hidromel simples é a mistura de uma pequena parte de MEL com

muita ÁGUA, aconselhável para tosse e catarro preso, mas não do gosto de todo mundo. O hidromel vinífero é composto de uma parte de mel e três de água, sendo preciso apenas um mínimo de calor para que a fermentação se estabeleça; torna-se tão forte quanto o VINHO espanhol e pode ser conservado por muito tempo. Os antigos egípcios o tinham em grande conta. Em todo caso, é saboroso e revigora o estômago à dose de um copinho.

Parece ter tido grande aceitação entre os povos antigos: os celiberos, os taulentianos, povos da Ilíria, da Grécia e do antigo Egito eram grandes adeptos dessa

divina beberagem, e o 122 livro de Columelo o Agrônomo é em grande parte dedicado à exposição dos procedimentos adotados pelos romanos em sua preparação. O consumo do hidromel ainda é bastante difundido nos dias de hoje na Rússia e na Polônia, bem como na Abissínia.

hipocrás. Célebre beberagem na idade Média, era uma mistura de VINHO e ingredientes doces e rebuscados. Na época de Luís XIV, ainda tinha adeptos, sendo servido na mesa dos ilustres, e a cidade de Paris devia fornecer anualmente determinado volume para a mesa real. Nunca mais se ouviu falar dele.

holandês, molho --> 1 MOLHOS

homem pobre, molho do --) 1P MOLHOS

hors-d'oeuvre [fr.]. Assim são chamados todos os pratos que, insuficientes para constituírem repasto substancial, e não obstante servidos à parte e em louça com formas especiais, completam a elegância de uma refeição.

Hors-d'oeuvre de beterraba. A beterraba também pode ser servida como hors-d'oeuvre, com azeitonas e sardinhas, um molho de vinagre, estragão, cebolinhas-chalotas, sal, pimenta, além de ovos cozidos picados em volta. Nesse caso, junte azeite ao tempero da beterraba.

1P Hors-d'oeuvre de roolpins [receita de jornal traduzida do holandês por Courchamps]. Pegue 3kg de carne de vaca, a das costelas é a melhor; veja se está bem marmorizada, de tal sorte que haja a mesma quantidade de carne e gordura; pique tudo junto, como se fosse para um patê; tempere com sal, pimenta, especiarias, noz-moscada.

Pegue um bucho de boi bem limpo, corte-o em pedaços quadrados de 20cm mais ou menos; encha cada um deles com o recheio, junte as extremidades dos envelopes e costure-os com agulha grossa.

Com todos os pedaços assim preparados, pegue um caldeirão bem estanhado,

ferva água com um bom punhado de sal e 1 litro de vinagre; em seguida ferva-os durante 1 hora (você deve ter à mão um grande pote em cerâmica); escorra os pedaços sobre um pano limpo, despeje o vinagre no pote até cobri-los e não tampe o pote até que tenha esfriado completamente; estará pronto para servir daí a 15 dias. Se não for usar tudo, deixe-os no vinagre e, só depois, coloque-os na água morna por 1 hora, a fim de que o vinagre seja absorvido.

Pegue a quantidade de pedaços que precisar, corte-os em fatias, como bifês; coloque-os na frigideira com manteiga, doure-os por 5 minutos em fogo alto, virando-os de vez em quando; prepare a mesma quantidade de fatias de maçã-reinette [ou fuji], frite-as como os pedaços de carne; arrume este hors-d'œuvre em forma de coroa, alternando as fatias de cada tipo; sirva o mais quente possível.

<ANCHOVA; ARENQUE; OSTRA; RISOLE; SARDINHA

hortulana [Emberiza hortulana]. Um dia o seguinte diálogo foi trocado entre Antoni Deschamps, grande poeta e filósofo pitagórico, e Elzéar Blaze, CAÇADOR à altura de Nemrod e inteligente como Méry:

- Acredita, perguntava Antoni Deschamps a Blaze, que seja permitido ao homem matar uma PERDIZ, um PAPA-FIGO, uma hortulana, um desses encantadores PASSARINHOS, enfim, que não fazem mal a ninguém e a cuja aparição e canto gozam olho e ouvido?

- Apenas, respondeu Blaze, quando o homem está munido de um porte de arma, a caça está aberta e ele caça em terras que ou são dele ou nas quais tem licença para caçar.

- O senhor não compreende. Pergunto-lhe se acha que o homem, reunindo, aliás, as condições indicadas, tem direito de matar uma perdiz, um papa-figo, uma hortulana, criaturas inofensivas, criadas, como ele, pela mão do Senhor.

- Sim, sem dúvida, sob a condição de que as coma.

- Podemos então comer perdizes, papa-figos e hortulanas?

- Lambendo os beiços, se estiverem cozidas no ponto.

- Mas o abade de São Pedro... mas Pitágoras...

- ...dizem o contrário, eu sei. Azar o deles, devemos lamentar por eles. Ouça, o meu dilema é: ou comemos os animais ou os animais nos comem.

- Tem medo de que as perdizes o devorem?

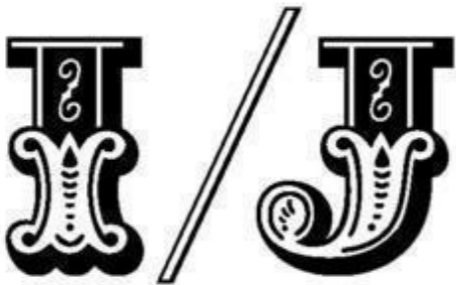
- Ouça. As perdizes fazem por ano, uma na outra, 20 ou 25 filhotes. Fique dez

anos sem matá-las e seu número alcançará o das vespas e moscas; será então o fim do TRIGO, da AVEIA e das uvAS. Comamos, portanto, as perdizes, uma vez que precisamos de CAVALOS; comamos as perdizes, uma vez que amamos o borgonha, e, pela simples razão de que não podemos prescindir de Pão, comamos as perdizes. Esse direito de comer perdizes emana do próprio Deus, que, durante a Criação, disse a Adão, nosso ancestral comum, e, após o Dilúvio, a Noé, nosso avô: "Sereis senhores de todos os animais." Manui restae traditi sunt, ou seja, deixo com vocês. Para fazermos o quê? Para nossa mão levá-los à nossa boca, naturalmente. Assim, coma tudo que lhe parecer bom. O homem não foi feito para pastar capim; seus DENTES demonstram isso. Pitágoras e o abade de São Pedro eram pessoas honestíssimas, mas não entendiam nada de COZINHA. Deixe-os falarem e continue comendo. Por sinal, se fôssemos respeitar todo mundo, ninguém comeria.

Não sei se Antoni ficou plenamente convencido pela lógica de Blaze, mas sei que continuou a comer, e fazendo muito bem a sua parte à mesa em que se encontrava, mesmo diante de um prato de hortulanias. É verdade que eram hortulanias à moda de Toulouse e que as pessoas dessa região têm uma maneira própria de engordá-las melhor que ninguém e, quando querem comê-las, de asfixiá-las mergulhando sua cabeça no VINAGRE bem forte, morte violenta que beneficia a carne.

--* FOIE GRAS; SALADA







inhame [*Colocasia esculenta*]. ERVA da família das aráceas. Há diferentes espécies de inhame, mas assinalamos apenas a que faz parte da alimentação dos indígenas, que comem suas folhas como COUVE. O inhame é um grande recurso para os povos das Canárias, dos Açores e até do Brasil, substituindo o PÃO e constituindo o único ALIMENTO para alguns. A mistura de sua FARINHA com a farinha de TRIGO é a base de diversos PURÉS, BOLOS e pão.

íris [*Iris*]. RAIZ empregada na PÂTISSERIE salgada e doce. Reduzida ao estado de flor de FARINHA, com ela são feitos BOLOS muito delicados, além de excelentes FRANGIPANAS com ESSÊNCIAS de flores. A melhor espécie de íris é incomparavelmente a da Santíssima Trinità, em Florença, reconhecida com facilidade pela espessura e alvura de suas raízes, que exalam uma inebriante fragrância de VIOLETA.

italiano, molho -) Ô MOLHOS

italiano escuro, molho --) 1 MOLHOS

jantar. Ação diária e capital que não pode ser realizada senão por pessoas espirituosas, pois jantar não se resume a comer: é preciso manifestar-se com uma alegria discreta e serena. A conversa deve reluzir como os rubis dos

VINHOS de ENTREMETS, abrandar suavemente com os doces da SOBREMESA e ganhar verdadeira profundidade ao CAFÉ.

-+) DESJEJUM; ALMOÇO

jasmim [*Jasminum*]. O jasmim só é usado culinariamente na fabricação de SORVETES e PASTILHAS DRAGÉES.

javali [*Sus scrofa*]. PORCO no estado selvagem, estado em que sua CAÇA oferece certo perigo, o javali é por natureza um animal essencialmente misantropo que, ao atingir certa idade, refugia-se nas moitas e capoeirões mais fechados, onde não gosta que venham perturbá-lo, ocasião em que recebe a alcunha de "solitário". É raro um desses animais, de temíveis cerdas, não reagir ao CAÇADOR que o alvejou; nesse caso, o melhor que o agressor tem a fazer é, se dispuser de um galho de árvore ao alcance da mão, pendurar-se nele e deixar o javali passar, já que ele não costuma voltar ao lugar do ataque. Contei várias caçadas da minha mocidade que não eram isentas, sob esse aspecto, de peripécias bastante originais. Os javalis jovens são escorchados e comidos ASSADOS no ESPETO.

Os quartos dianteiros, a cabeça e os filés são os pedaços mais respeitáveis do javali; com ele também podemos preparar costeletas, como fazemos com porco, mas a dificuldade de sangrá-lo faz com que nem sempre se consiga coletar seu SANGUE para confeccionar O CHOURIÇO.



"Uma pausa na caçada", extraído de um frontispício de 1742.

1 Costeletas de javali à la Saint-Hubert. Corte, apare, salteie as costeletas com sal e pimenta em fogo bem alto; quando estiverem cozidas dos dois lados, arrume-as em forma de coroa; a seguir, acrescente 1 copo de vinho branco na frigideira, a mesma medida de molho espanhol; reduza e cubra as costeletas com esse molho. O molho espanhol pode ser substituído por um roux ao qual se adiciona consomê.

1 Lingüiças de javali. Preparadas como as de porco, simplesmente são mais raras e mais refinadas. É um prato de sabor especial, sobretudo quando as lingüiças são defumadas previamente com lenha de zimbro durante 72 horas. Podem ser cortadas em rodela e grelhadas, servidas sobre um purê de ervilhas ou castanhas. É uma entrada, não um hors-d'oeuvre.

jequiriti [*Abrus precatorius*; "fruta-de-conta"] Arbusto que cresce na América e na Índia, fornece as sementes vermelhas com uma pinta preta que os camelôs vendem e com que são feitos colares e terços para crianças. Sua RAIZ, que compõe parte da alimentação

dos hindus, tem sabor adocicado; é nutritiva e adoçante, podendo ser comida crua.

juliana. SOPA feita com diversas espécies de ERVAS e LEGUMES, com ênfase na CENOURA picada. É possível conservar esses legumes picados por meio da secagem, o que permite prepará-la em qualquer época do ano. Vemos nas receitas de Marc Helio que a juliana de antigamente não se compunha apenas de legumes.

Juliana à moda antiga. Asse 1 quarto de carneiro pela metade e o fecho em uma panela com 1 naco de carne bovina, 1 rodela de vitela, 1 capão e 4 pombos-torcazes; cozinhe tudo durante 5 ou 6 horas a fim de que o caldo fique bem grosso; corte em pedaços 3 cenouras, 2 nabos, 2 nabos-brancos, 3 cebolas, 2 raízes de salsa, 2 pés de aipo, 3 molhos de aspargos verdes, 4 punhados de azeitona, 4 alfaces, um bom punhado de cerefólio e, se a estação permitir, 1 litro de ervilhas verdes, que devem ser cozidas separadas da carne e no caldo onde eram curtidas as croûtes de que essa antiga sopa era composta.

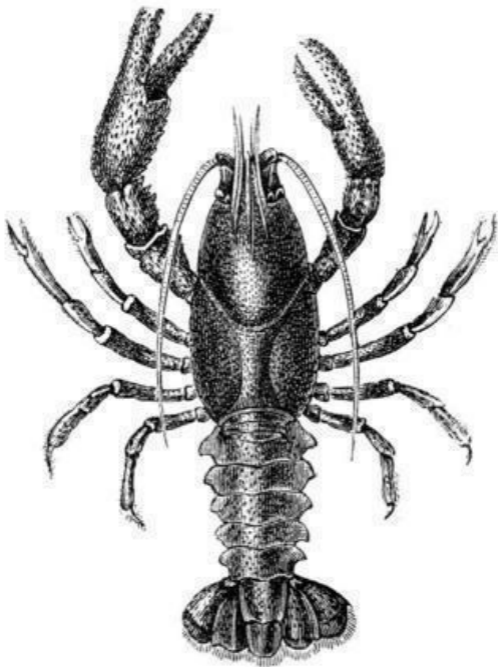


lagosta [Homarus]. Crustáceo muito apreciado pela culinária, sua carne picada é objeto de maioneses, bem como de molhos brancos que acompanham o ROBALO e o TURBÔ. Se possível, comprar apenas lagostas vivas.

4 Lagosta no espeto. Pegue uma lagosta grande, ou um lagostim bem vivo, prenda-os com um palito sólido que você possa amarrar no espeto; submeta tudo primeiramente a um fogo alto, começando por regá-lo com champanhe, manteiga derretida, sal e pimenta; a concha se tornará rapidamente friável, quer dizer, parecida com cal, desmanchando nos dedos; quando se soltar do corpo, estará suficientemente cozida; regue-a com o suco da pingadeira, convenientemente desengordurado, ao qual acrescente o suco de uma laranja-amarga e uma pitada de quatre-épices. É um ragu típico da Normandia, que nunca deixa de fazer efeito na mesa.

~~~ MOLHOS

lagosta, molho de ---> 1 MOLHOS



lampreia [*Petromyzon marinus*]. PEIXE semelhante à ENGUIA; encontrado em alto-mar, aventura-se nos rios na primavera; há espécimes que alcançam quatro quilos; tem a forma de uma serpente; sua cor é amarelo-esverdeada rajada de dourado e pintas pretas; a pele é menos escura na barriga.

O duque de Borgonha, Filipe o Audaz, tinha como confessor um dominicano a quem regalava todos os anos com uma lampreia, e, quando não conseguia

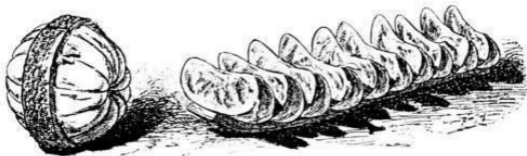
arranjar uma, dava-lhe 45 sous de prata. Na Inglaterra, quando esse peixe escasseia, paga-se por ele até um guinéu. A cidade de Gloucester oferece todos os anos, na véspera do Natal, um PATÊ de lampreia ao rei ou à rainha.

Platino criticava os papas e senhores romanos por regalarem seus convidados com lampreias, pelas quais pagavam até 20 moedas de ouro e que matavam mergulhando-as no VINHO de Chipre com uma NOZ-MOSCADA na boca e um grão de CRAVO-DA-ÍNDIA em cada abertura das guelras; após essa preparação, eram colocadas em uma PANELA onde eram cozidas com AMÊNDOAS amassadas e todo tipo de especiarias; seus filhotes são um prato rebuscado, e sua desova é um hors-d'œuvre de extrema delicadeza, que nos chega principalmente de Rouen e de Barfleur, de onde é expedida em pichéis, com uma mistura de MANTEIGA fresca, PURÊ de AZEDINHA e FINES HERBES.

Não é verdade que os antigos romanos alimentavam suas lampreias com escravos. Augusto fora convidado para jantar na casa de Polião e um escravo deste último quebrou um recipiente de vidro que o anfitrião esperava exibir ao imperador. O infeliz foi sumariamente condenado a ser atirado às lampreias, mas recorreu a Augusto e implorou pela vida. Não apenas Augusto lhe concedeu, como mandou quebrar todos os recipientes de vidro de Polião e aterrar todos os seus viveiros.

As grandes lampreias ainda recebem nos dias de hoje os mesmos procedimentos que no século XVI.

ISP Lampreia ao molho. Sangre-a pela garganta e guarde o sangue; elimine a parte sanguinolenta na água fervente e passe-as em um roux; depois de cortar a lampreia em pedaços, regue-a com um borgonha tinto, acrescentando canela e 1 buquê de fines herbes ao qual vai acrescentar 1 ramo de sálvia, assim como 1 casca de limão verde; arrume no fundo do prato 1 croûton de pão de centeio, acomode os pedaços de lampreia em volta e regue com o caldo do cozimento.



laranja [Citrus]. A FRUTA da laranjeira é globulosa, um pouco achatada, de um belo amarelo-dourado, com casca de espessura variável na qual a camada branca inferior não é carnuda como a do LIMÃO, e sim desprovida de sabor e,

de certa forma, ressequida. Os gastrônomos da antiga Roma execravam o cheiro e o sabor das laranjas.

As melhores são incontestavelmente as "mandarinas", que nos chegam da China: menores que nossas bolas de bilhar, há mandarinas do tamanho de uma Noz; sua cor é amarela puxando para o vermelho; a casca é fina e cheira como limão; a polpa é açucarada e contém pouco suco. Com a laranja faz-se uma bebida muito refrescante chamada "laranjada", às vezes misturada com suco de limão.

.-> 1 PÃO-DE-LÓ; PATO; TURBÔ

laranja-azeda [*Citrus aurantium*]. Espécie de LIMÃO amargo demais para ser comido cru, com ela são feitas saborosas COMPOTAS; seu suco, como o do AGRAÇO, serve para temperar uma infinidade de pratos.

lardear. Termo de culinária que exprime a ação de passar tiras de TOUCINHO através de uma carne por meio de uma lardeadeira ou agulha de lardear. Para lardear adequadamente uma carne, é preciso que as tiras sejam da grossura da metade do dedo mínimo e bem temperadas com sal e PIMENTA. Para lardear apenas a superfície, usam-se filetes bem finos de toucinho, que, nesse caso, são dispostos simetricamente, às vezes formando desenhos.

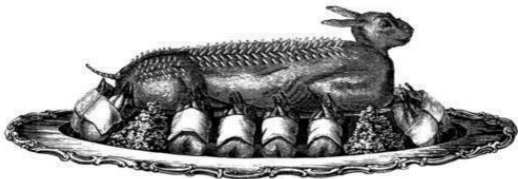
lebre [*Lepus*]. Considerando tal quadrúpede por demais conhecido para que tenhamos necessidade de fazer sua descrição material, acrescentarei apenas algumas observações sobre sua inteligência, que às vezes deixa em segundo plano a dos CAÇADORES e até mesmo dos CÃES.

A lebre é caçada com cão apontador, mas sobretudo com galgo: caçada com apontador, ela parte na frente, cabendo ao caçador, segundo sua habilidade ou inabilidade, acertar ou errar; caçada com galgo, dá duas voltas na planície ou na floresta, uma que dura entre 25 minutos e meia hora, outra que dura entre 45 minutos e hora e meia - respectivamente designadas como "pequena" e "grande corrida".

Por que fatalidade a lebre volta sempre ao lugar de onde saiu, seja após a primeira, seja após a segunda corrida, o que faz com que quase sempre retorne ao ponto onde foi avistada para ser morta? Sua primeira sortida é feita abertamente e sem segundas intenções, na segunda, porém, ela usa de astúcia e, embora seu repertório não seja tão completo quanto o da raposa, consegue às vezes desorientar os cães e desapontar o caçador. Uma de suas primeiras manhas, ao chegar a um local aonde as moitas ou espinheiros lhe oferecem refúgio, é traçar tão exatamente quanto um compasso um círculo de 25 ou 30 passos de diâmetro e dar três ou quatro voltas sobre o traçado do seu primeiro círculo; depois, reunindo todas as forças, dar um salto de lado e escapular.

Os cães, ao chegarem ao ponto em que ela deixou a linha reta para fazer uma linha curva, imitam-na e seguem seu trajeto girando em círculo, o que os faz

perderem todas as pistas: o pulo prodigioso dado pelo animal interrompeu os rastros; os cães, desorientados, continuam a ganir, mas como animais pedindo socorro ao caçador. O caçador chega, de fato; mas assim que a lebre o escuta, volta a partir, descansada e disposta a uma corrida mais longa que as que acaba de efetuar.



Vi uma lebre fazer uso desses recursos; porém, em vez de saltar e procurar refúgio nos espinheiros, subiu em uma árvore retorcida e foi se ocultar em um tufo de folhagem. Foi o meu cão apontador que a desentocou e que, pela fixidez do olhar, ma denunciou. Matei portanto uma lebre empoleirada, como teria feito com um FAISÃO ou uma GALINHA-DO-MATO.

Lebres à moda suíça. Corte-as em quartos, lardeie estes com toucinho, cozinhos em um caldo, com 1 copo de vinho branco, sal, pimenta e 1 buquê de fines herbes. Quando o molho estiver bem ligado, retire-os do fogo e sirva-os com suco de laranja, temperados com um ragu feito com o fígado, o sangue e um tanto de farinha misturados, outro tanto de vinagre e algumas azeitonas e alcaparras inteiras.

--\* COELHO; COUTADA; LEPORÍDEO.

legumes. Entende-se por legumes os grãos encerrados em VAGENS e que colhemos com as mãos. Atribuiu-se erradamente esse nome a uma infinidade de vegetais usados na alimentação do homem e dos animais, tendo sido aplicado não apenas às FRUTAS, como a todas as partes do vegetal, RAÍZES, caules, folhas etc. Não obstante, deve ser aplicado tão-somente às plantas da família das leguminosas, como as ervilhas, LENTILHAS, FAVAS, FEIJÕES etc. Por outro lado, entre esses legumes, todos úteis à alimentação do homem, alguns são saudáveis e de fácil DIGESTÃO, outros, ao contrário, de digestão laboriosa. Não se deve, portanto, fazer deles alimentação exclusiva, pois se trata de ALIMENTO pesado e indigesto, adequado sobretudo aos estômagos mais vigorosos, aos operários e pessoas do campo, acostumados a uma vida laboriosa e difícil. Indicamos nos respectivos verbetes as maneiras de preparar e comer os diferentes legumes.

1 Essência de legumes. Ponha 2kg de carne bovina, 1 galinha velha e 1 músculo de vitela em uma panela grande com 2 ou 3 dúzias de cenouras, cebolas, nabos, 2 ou 3 alfaces, cerefólio, talos de aipo, cravo; encha a panela de caldo e proceda como para o consomê. Quando as carnes estiverem cozidas, passe na peneira a essência e a reduza se necessário.

## 1 MACEDÔNIA

leitão --) & PORCO

leite. Substância animal branca, líquida, doce, açucarada, que se forma nas mamas das fêmeas dos animais e que é o primeiro ALIMENTO do ser humano. O único leite que usamos é o da vaca, da cabra e da ovelha, e, como remédio em certos casos de tísica, o da jumenta. Tive oportunidade de beber leite de camela e leite de égua e não achei em nada inferior ao da cabra e da vaca; o de cabra é provido de uma densidade maior que o da VACA e é menos gorduroso que o da ovelha; conserva inclusive, em estado de MANTEIGA OU QUEIJO, um sabor caprum que se aproxima do cheiro do animal do qual é tirado. As cabras brancas e as mochas fornecem um leite menos cheiroso.

lentilha. Há duas espécies de lentilha: a grossa e a fina, esta, a mais estimada. As lentilhas são preparadas como FEIJÕES, mas é preciso escolher as amarelclaras e que cozinham bem, pois há algumas que resistem ao COZIMENTO mesmo na ÁGUA mais pura. Fazem-se PURÉS de lentilhas para guarnecer SOPAS ou carnes cozidas no vapor.

leporídeos. Já se vão uns seis mil anos que os cientistas são criticados por lutarem contra Deus, sem, entretanto, conseguirem criar o menor animal que fosse. Cansados dessas críticas, puseram mãos à obra e, no ano da graça de 1866, reagiram e criaram o leporídeo. Dessa vez, pregavam uma peça não apenas a Deus, como também a Buffon.

Buffon, ao perceber a antipatia reinante entre LEBRES e COELHOS, a despeito da semelhança entre as duas espécies, afirmou: "Nunca os indivíduos irão aproximar-se." Buffon enganava-se.

A antipatia existente entre a lebre e o coelho não é absolutamente antipatia de raça, mas simples antipatia de caráter. Se nada se assemelha mais fisicamente que uma lebre e um coelho, moralmente nada se assemelha menos. A lebre é sonhadora, ou melhor, divagadora; fixou residência na superfície da terra; só abandona a toca com grandes precauções, depois de haver girado em todos os sentidos o funil móvel de suas orelhas. É em geral de dia que faz suas expedições, abandonando a toca após ter sido expulsa duas ou três vezes.





Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

O coelho, ao contrário, vai buscar repouso em um longo subterrâneo por ele escavado e cujos meandros apenas ele conhece. Deixa o refúgio desavisadamente, sem se preocupar com o barulho que faz ao sair, e é quase sempre ao cair da noite que se arrisca nessas imprudentes sortidas. Depois, como é louco por trevos, TRIGO verde e o aromático serpão, vai buscar na planície esses HORS-D' EUVRE elegantes que lhe faltam na floresta: é então que o CAÇADOR o embosca e o faz pagar por sua imprudência.

Dizem que a antipatia entre coelhos e lebres era tamanha que uma COUTADA invadida por coelhos logo era abandonada pelas lebres, e vice-versa. Isso é absolutamente verdadeiro, mas deve-se a que o coelho, libertino e turbulento, dorme de dia e fica de vigília à noite, ao passo que a lebre dorme à noite e fica de vigília de dia. É claro que tamanha divergência de hábitos torna impossível

uma moradia comum para as duas espécies.

Pois foi justamente com esse aspecto que os cientistas contaram, se não vejamos. Reuniram uma ninhada de coelhos e uma ninhada de lebres, antes que ambas abrissem os olhos e as alimentaram com o LEITE de um animal, da VACA, o qual, sem manter qualquer tipo de relações com elas, não poderia inculcar-lhes, pelo ALIMENTO primeiro, ódios preconcebidos.

Colocaram essas duas ninhadas em um recinto escuro onde, ao abrirem os olhos, as crias não percebe ram a ligeira diferença existente entre as respectivas espécies. Julgaram-se da mesma família, e, bem alimentados e não tendo motivo para briga, os animais viveram em amizade plenamente fraterna até que as primeiras exigências do amor fizeram-se sentir e substituíram as primeiras ternuras.

Os cientistas, que se revezavam para nada perder da aproximação julgada impossível por Buffon, viram um dia com grande prazer uma fêmea de coelho e um macho de lebre abordarem-se com carícias mais que fraternas. Não demorou muito para a colônia prometer aumentar em proporções que não deixariam mais dúvida sobre o cruzamento de duas raças fadadas a jamais se aproximarem.

Duas dezenas de filhotes foram o resultado desse misterioso trabalho da ciência, com a ressalva de que a natureza resistiu: as coelhas pariam sempre oito ou dez crias, ao passo que as lebres fêmeas deram à luz apenas duas lebrezitas. Tratava-se de dar seqüência ao experimento e desmentir cabalmente Buffon, que declarara: "Se, em consequência de erro, fraqueza ou violência, houvesse aproximação entre as duas raças, daí resultariam mestiços impotentes para se reproduzir."

Essa ninhada anormal foi isolada de todas as outras criaturas, e, para grande satisfação dos cientistas, os filhotes seguiram o exemplo dos pais e acasalaram entre si. Hoje em dia temos animais completamente novos, que fazem a alegria dos cientistas seus criadores. Têm tanto da lebre quanto do coelho, são maiores que seus genitores e pesam até seis ou sete quilos. Faltava dar um nome a essa nova espécie: foi chamada de "leporídeo", e cuidou-se para que o cruzamento prosseguisse.

Sua carne é mais branca que a da lebre e menos que a do coelho. São aproveitados indiferentemente em todos os MOLHOS que requerem os dois quadrúpedes que participaram de sua criação, e não resta dúvida de que, daqui a dois ou três anos, irão tornar-se tão corriqueiros que assumirão lugar honroso em nossas florestas e mercados (garantiram-me que vários já são vistos nos mercados do Mans e do Anjou).

A Sociedade de Aclimação enviou-me um desses animais, sob a condição

expressa de que provasse dele. Posso afirmar que, filho de coelho com lebre ou de lebre com coelho, ele não degenerara nem em relação ao pai nem à mãe.

levedura/fermento. A levedura é um pedaço de MASSA ácida ou embebida em algum ácido que faz subir, crescer e fermentar a outra massa a que é misturada. O PÃO comum deve sua leveza à levedura. O fermento é a substância que tem a propriedade de fermentar. O levedo de CERVEJA é a espuma formada pela cerveja quando esta começa a fermentar; reduzida a uma massa, ela se conserva por muito tempo. É de uso corriqueiro na PÂTISSERIE.

licor-de-cedro. Muito em voga durante o reinado de Louis XIII, caiu no esquecimento até que as Memórias de Tallemant des Réaux viessem regenerá-lo. Laranjada tonificada com LIMÃO, adoçada com MEL de Narbonne e suco de AMORAS-brancas, depois levemente aromatizada com casca de cedro-vermelho. O cardeal de Richelieu fazia questão absoluta do licor-de-cedro, consumindo pelo menos quatro litros por dia, durante os dois meses caniculares (extraído do Trésor des recettes au lit des malades, obra da sra. Fouquet, mãe do superintendente).

ligação. Diz-se, em culinária, dos MOLHOS grossos ou ligados por meio de FARINHA tostada, gemas de ovos OU EXTRATOS.

lima [Citrus aurantifolia]. Gênero de LIMÃO com que se preparam sucos e bebidas.

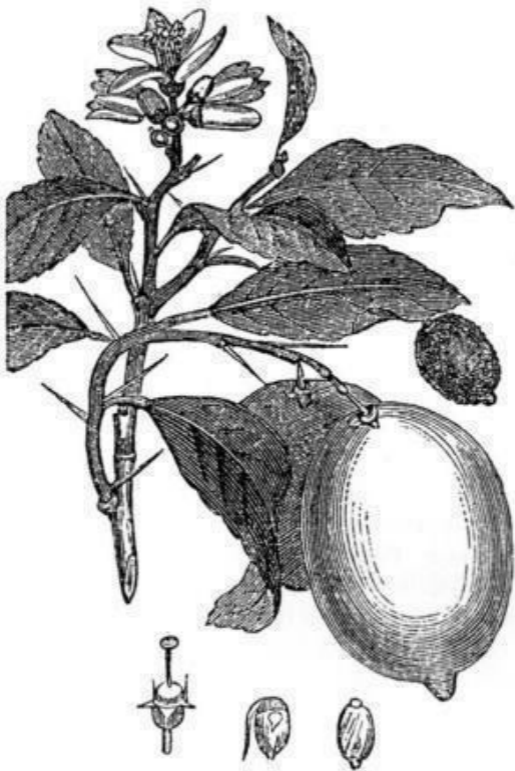
limanda [Limanda limanda]. PEIXE achatado, menor que o LINGUADO e a PATRUÇA e fácil de ser reconhecido por sua tonalidade amarelada em cima e branca em baixo. Sua carne é branca e saborosa, menos delicada porém que a da patruça.

limão [Citrus limon]. FRUTA cuja árvore está sempre verde como a LARANJEIRA; as folhas são largas e compridas como as do LOURO; o limão é originário da Ásia, e os hebreus foram os primeiros que o aclimataram nos belos vales da Palestina, episódio ainda evocado na Festa dos Tabernáculos, quando os judeus apresentam-se nas sinagogas com uma fruta na mão. Virgílio celebrou o limão sob o nome de pomos-da-média:

A árvore iguala em beleza a que Febo ama,  
Seria o próprio louro se tivesse seu aroma.  
Sua folha luta com quem quer raptá-la,  
Sua flor resiste ao dedo que quer ceifá-la;  
E seu suco, do idoso asmático,  
Enrijece o pulmão e refresca o hálito.

E para que nada falte à glória e à importância dessa fruta, Aristóфанes, que a chamou de axioma persicum em virtude de seu sabor amargo, conta que se faziam coroas com as folhas do limoeiro para serem colocadas na cabeça dos deuses imortais.

O limão é muito usado na cozinha no tempero de vários MOLHOS e com ele também é feita uma bebida muito refrescante e saborosa.



Casca de limão cristalizada. Ponha para ferver as cascas 4vezes, trocando a água a cada fervura. É preciso deixá-las ferver 15 minutos de cada vez. Faça uma

calda de açúcar e ponha as cascas; quando começar a ferver, deixe que levante fervura umas 20 vezes, retire, e deixe esfriar; recoloque a panela no fogo e aperte o ponto da calda. Junte as cascas novamente e deixe levantar fervura 7 ou 8 vezes. Tire a panela do fogo, deixe esfriar, escorra as cascas, cozinhe mais o açúcar até o ponto de bala, volte a juntar as cascas, dê uma fervura com a panela tampada, escorra e deixe secar até que o açúcar cristalize.

1P Citronela. Pegue cerca de 6 limões com a casca raspada para 2 litros de aguardente, mais ou menos; acrescente canela, coentro, açúcar dissolvido (500g); deixe descansar a infusão por 39 dias,coe e guarde em garrafas.

Limão cristalizado. Tire a casca dos limões, corte-os em quatro e afervente-os. Assim que estiverem cozidos, passe-os em água fresca e em seguida pelo açúcar clarificado; cozinheos por 15 minutos no açúcar e deixe-os esfriar; estando frios, volte com eles para o fogo e ferva até que o açúcar atinja o ponto de calda grossa, deixe então descansar até o dia seguinte e liquefaça a calda mergulhando a panela na água quente.

Cozinhe à parte um pouco de açúcar até o ponto de bala mole, escorra os limões e jogue-os na calda; ferva com a panela tampada, retire do fogo; quando a fervura baixar, trabalhe um pouco o açúcar, desmanchando com o dorso de uma colher a calda agarrada nas paredes da panela.

Quando o açúcar estiver no ponto, mergulhe os limões de volta, escorra sobre uma superfície qualquer, deixe secar e guarde em potes de vidro fechados. Proceda da mesma maneira com laranjas, limas, maçãs etc.

língua. Quase todos os profissionais que escreveram sobre culinária afirmaram que a língua era a parte do animal que superava todas as outras por seu excelente sabor. Eles fazem exceção para a língua de BOI, e no entanto esta era tão estimada sob o reinado de Luís XII que existia um direito feudal em certas regiões da França pelo qual todas as línguas de bois mortos pertenciam ao senhor do lugar.

Ensopado de língua de boi. Pegue a língua de boi e retire a parte ósseo-fibrosa; deixe-a de molho por 2 ou 3 horas ou mais; retire-a da água; raspe-a bem com a faca para eliminar as impurezas; afervente-a em um caldeirão ou panela grande com cebolas e cenouras; cubra-a com um bom caldo e 1 copo de vinho branco; acrescente algumas aparas de carne de açougue, ave ou caça para lhe dar sabor; ferva-a, cubra-a com um papel e uma tampa com "feu dessus" [brasas na tampa]; deixe cozinhar por 4 horas e meia; arrume-a na travessa; em torno, os legumes com que foi cozida; passe o caldo na peneira de seda e cubra a língua com esse molho, a que você vai acrescentar 3 ou 4 colheres de molho espanhol; sirva.

1 Língua de boi com parmesão. Cozinhe a língua em um bom ensopado, como a

receita precedente; deixe-a esfriar; corte-a em lâminas muito finas; ponha parmesão no fundo de uma travessa funda; cubra o parmesão com fatias de língua, e assim por diante; faça 3 ou 4 leitões de língua e de queijo; regue cada leitão com o caldo em que a língua foi cozida e termine com uma camada de queijo, a ser regada com um fio de manteiga derretida; ponha a travessa no forno, dê uma bela cor ao parmesão e sirva.

linguado [Solea solea]. Os melhores linguados são os cinzentos, encontrados nas águas de Dieppe; os pescados em Calais ou Roscoff lhe são inferiores.

ISP Filés de linguado fritos. Corte os filés, ponha-os para marinar com sal, pimenta, suco de limão; na hora de servir, passe-os no ovo, depois na farinha de rosca, e frite-os. Sirva-os com um molho rêmoulade ou Robert no centro.

Linguado à moda de Trouville. Retire a pele de 2 linguados frescos e limpos, divida cada um em 2 ou 3 partes, unte com manteiga um prato para gratinar, polvilhe-os com 2 colheres de sopa de cebolas picadas, arrume os pedaços de linguado no fundo da travessa, tempere-os, cubra-os com cidra e leve a fogo alto; ferva o líquido por alguns instantes e ponha no forno em seguida; 10 minutos depois transfira os pedaços de linguado para a travessa de servir, ferva o fundo de cozimento por uns 2 minutos, retire do fogo e engrosse-o incorporando 150g de boa manteiga; na falta dessa boa manteiga, ligue o fundo com um pedaço de manteiga misturado a farinha, depois incorpore manteiga fresca e uma pitada de salsa picada; cubra os linguados com esse molho.

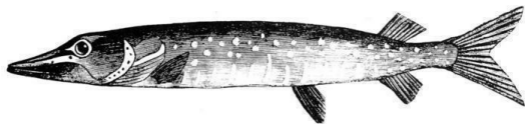
Linguado ao forno. Divida os linguados pelo dorso, separe os filés dos dois lados, encha o dorso com fines herbes picadas, passadas na manteiga e resfriadas; estenda um pedaço de manteiga no fundo de uma travessa [refratária], acomode os linguados, pincele-os com manteiga derretida, polvilhe-os com sal fino e especiarias, cubra-os com farinha de rosca, regue-os com vinho branco ou caldo e asse no forno.

-. LIMANDA; PATRUÇA; RODOVALHO; TURBÔ

lingüiça --\* <&JAVALI; PORCO

lota [Lota lota]. Excelente PEIXE de água doce que lembra a ENGUIA, sendo preparado da mesma forma, e a LAMPREIA. Muita gente o confundia com o BAGREANDADOR, que não lhe chega aos pés.

louro [Laurus nobilis]. Em culinária, usa-se apenas o louro-de-apolos, que quase sempre dá o ar de sua graça, sendo introduzido em todos os buquês garnis, tempero obrigatório de todos os RAGUS. Entretanto, deve ser empregado com moderação e de preferência seco, a fim de que seu sabor mostre-se menos intenso e menos ácido.



lúcio [*Esox lucius*]. O lúcio é o TUBARÃO das águas doces, tão astucioso, carniceiro e devastador quanto seu congêneres dos mares. No lago de Zirkmitz, na Carniole [Eslovênia], há lúcios de 20 a 25 quilos em cujos ventres encontramos PATOS inteiros. Podem alcançar, se permitirmos que sobrevivam, todas as dimensões e idades. Em 1749, foi capturado um exemplar, em Kaiserlautern, com mais de seis metros de comprimento pesando 175 quilos; seu esqueleto foi



conservado em Mannheim, como relata Aulagnier em seu Dicionário dos alimentos e bebidas.

A fecundidade do lúcio, bem menor que a do ARENQUE e do BACALHAU, é suficientemente intensa para que uma fêmea de um metro de comprimento carregue até 130 mil ovos.

Na época do rei Carlos IX, nadava no viveiro do Louvre um lúcio que respondia quando chamado pelo nome, Lupul, aflorando a cabeça da água para receber um pedaço de pão. O imperador Frederico II colocou um lúcio em uma lagoa no dia 5 de outubro de 1230 que foi capturado 267 anos mais tarde na mesma lagoa. Os lúcios de Châlons eram os que gozavam de melhor reputação como iguaria.

Alguns periódicos dedicados à criação desse peixe protestam contra a excessiva proliferação dos lúcios nas lagoas. O sr. Sauvadon, no Bulletin de la Société Zoologique, pertence ao número desses oponentes e fornece, em apoio à sua tese, números interessantes. Todos conhecem a voracidade do lúcio - é esta, por sinal, a qualidade que o torna necessário nos redutos de água superpovoados -, mas poucos devem ter calculado por uma regra-de-três quanto um lúcio de seis quilos comeu de imundície e comparado seu preço de venda com o da massa alimentícia por ele devorada. Foi o que fez o sr. Sauvadon, tendo chegado ao resultado a seguir.

Um lúcio que em seis anos absorveu 252 quilos de nutrientes vale, calculando-se o quilo do peixe a um franco apenas, 252 francos. Não consideramos a maisvalia agregada ao longo de seis anos pelo peixe vítima, que teria dobrado várias vezes de peso nesse lapso de tempo. Vamos admitir que o lúcio pesasse 100 gramas no fim do primeiro ano; que triplicasse do segundo para o quarto e dobrasse do quarto para o sexto, o que bate com a observação, pois está comprovado que, ao envelhecer, o peixe cresce menos rapidamente que nos primeiros anos, pesando dez quilos no sexto ano. Assim, esse peixe, cujo quilo é vendido em média por meros dois francos, vale na realidade para o criador 25 francos e dois centimos o quilo, o que não julgamos possível, pois o lúcio que mais progrediu pesava 500 gramas no momento em que foi posto em um reduto de água abundantemente povoado por outros peixes. Cinco anos depois, ele pesava apenas cinco quilos; em contrapartida, o produto da pesca foi um terço menor que das outras vezes. Não pedimos, acrescenta o autor, que se suprima a criação desse peixe, mas desejamos impor certos limites à sua propagação, convencidos que estamos de que a piscicultura tornar-se-á inviável se deixarmos disseminar-se em grande escala um peixe que, por todos os motivos, ganhou o apelido de "tubarão de água doce".

Não se esqueça de separar as OVAS, que, ao cozinharem com a carne, transmitem-lhe a faculdade de suscitar náuseas e vômitos.

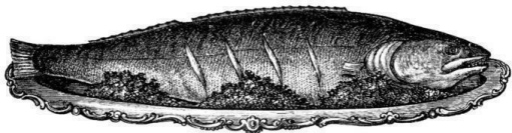
Salada de lúcio. Corte seu lúcio frio em pedaços e tempere-o acrescentando

alcaparras, anchovas e cornichons cortados em filetes, bem como fines herbes picadinhas; arrume em uma travessa sem introduzir as anchovas, os cornichons e as alcaparras, enfeite a borda da travessa com folhas de alface fresca cortadas em quatro e ovos cozidos cortados da mesma forma; decore sua salada com os filetes de anchovas e as alcaparras, use seu molho preferido e sirva.

lucio-perca [Stizostedion lucioperca, "sudak"]. A lucio-perca é um PEIXE comum em todo o norte da Europa. Há duas espécies: uma vive unicamente nos lagos e grandes rios, outra, no mar, mas não longe da foz dos rios. É conhecida sob diferentes nomes: na Rússia, sudak, no sul da Alemanha, schills. Na Prússia, as lucio-percas são muito abundantes e geralmente de qualidade perfeita, sobretudo as pescadas nos grandes rios. Têm a forma do LÚCIO, de cujo sabor se aproximam.

#### lula .-) CEFALÓPODES

lúpulo [Humus lupulus]. Planta trepadeira com grandes folhas cujas flores e FRUTAS participam da composição da CERVEJA. Na Bélgica, onde o lúpulo é muito comum e a bebida tradicional é a cerveja, seus brotos preparados como ASPARGOS, de cujo sabor se aproxima, são degustados na primavera e produzem seu efeito.





maçã [Malus]. A maçã é apreciada crua ou em COMPOTAS, GELÉIAS e MARMELADAS. Com ela também é feita uma CIDRA agradável, generosa e duradoura, em cujo preparo são utilizadas principalmente maçãs amargas, misturadas a cerca de um terço de doces.

As províncias da França mais abundantes em maçãs são a Normandia, o Auvergne e o Vexin; a Bretanha também produz grande quantidade. As melhores no inverno são a MAÇÃ-REINETTE, a court-pendu, a MAÇÃ-API e a calville, da qual há três espécies: a branca, a vermelha e a clara. A vermelha, isto é, a que tem a casca e uma parte da polpa vermelhas, é a melhor das três; abriga um suco doce e é recomendável aos que sofrem de acidez no estômago, na medida em que coma moderadamente. A reinette é mais aconselhável aos biliosos. Porém, de todas elas, a court-pendu é a melhor: seu sabor é agradabilíssimo, a polpa, delicada e o aroma, muito suave. A api, a ser comida sempre crua, é a menor e mais rija de todas as maçãs; contém uma ÁGUA saborosa, excelente para refrescar a boca e matar a sede, mas a polpa é pesada e de difícil DIGESTÃO.

O suco de maçã crua, segundo Galeno, bate e fermenta no estômago como VINHO saído da ADEGA; é um suco composto de fragmentos extremamente finos mas indigestos, que, por intermédio das artérias, distribuem-se por todo o corpo, de maneira que é difícil - no caso de consumo imoderado de maçãs cruas - a fermentação excessiva, aliada à crueza de seu suco, não perturbar a circulação do sangue e as principais vísceras não sofrerem com isso. Simon Paulin, médico erudito, que adorava maçãs e tinha o hábito de comer algumas todos os dias, disse que, por mais de 20 anos, sentiu fortíssimas palpitações no

coração cujo agravamento ele impedia fazendo-se sangrar com frequência e comendo menos maçãs cruas. O mesmo Simon acrescenta que, ao ingerir muitas à noite, tinha sempre um ou dois acessos de pesadelos ou insônia.

Um dos nossos mais célebres normandos, Bernardin de Saint-Pierre, assim expunha, em uma engenhosa ficção, a origem das maçãs de sua província:

A bela Tétis, com ciúmes porque, sob seus próprios olhos, Vênus conquistara o pomo que era o prêmio da beleza, sem que tivesse sido admitida no concurso, resolveu se vingar. Assim um dia, enquanto Vênus, que descera para esta região do litoral das Gálias, catava pérolas para suas jóias e conchinhas para o filho, um tritão roubou-lhe o pomo, que ela colocara em um rochedo e o levou para a deusa dos mares. Imediatamente Tétis semeou as sementes nos campos vizinhos para nelas perpetuar a lembrança de sua vingança e de seu triunfo. Eis, dizem os gauleses celtas, a causa do grande número de macieiras que cobrem nossa região e da beleza singular de nossas mulheres.

A maçã também é mencionada na história grega: para evitar os custos gerados pelos casamentos, Sólon ordenou que os recém-casados comessem apenas uma maçã antes de se dirigirem para o leito de núpcias, o que não era nada substancial e animador para os dois esposos.

Maçãs à moda da Regência. Descasque e esvazie as maçãs sem danificá-las e as recheie com marmelada de damasco; depois de envolvê-las com uma massa muito fina, pincele-as com ovo batido; corte uma massa folhada em tiras bem finas e enrole-as em volta das maçãs para que adquiram sua forma, prenda as pontas com um pedacinho de canela em pau e asse no forno em um tabuleiro untado com manteiga, como se fosse uma torta; quando estiverem assadas, polvilhe-as com açúcar para glaçá-las; sirva quente.

*Parva leves animos capiunt.*  
L'Enfant est apaisé de peu de choses



## Les Pommes font bonnes à l'Eau Ro- se & force Sucre.

1 Maçãs ao creme. Descasque as maçãs e deixe-as inteiras, retire as sementes e cozinhe-as com açúcar como para uma compota, mas sem finalizar o cozimento. Quando estiverem cozidas pela metade, coloque-as em uma travessa; faça um creme com 8 gemas, um pouco de farinha, água de flor-de-laranjeira, limão cristalizado em fatias finas, creme de leite e açúcar. Engrosse esse creme no fogo até que fique espesso, coloque-o sobre as maçãs, polvilhe com açúcar, enfeite com as fatias de limão, leve ao forno para dourar e sirva quente.

1 Maçãs à portuguesa. Descasque 5 ou 6 maçãs-reinette [ou fuji]; suprima os miolos, sem quebrá-las. Ponha açúcar e 4 colheres de água em uma travessa de prata ou fôrma de pudim; arrume ali as maçãs, substituindo os miolos por açúcar, e asse no forno ou sob um forno de campanha.

1 Maçãs em merengue. Ponha em uma fôrma de pudim ou em uma travessa [refratária] uma camada de marmelada de maçãs e cubra com claras batidas em neve com açúcar; em seguida, com o auxílio de um cone de papel cuja ponta

você terá cortado [um saco de confeitaria] e que será enchido com o restante das claras, forme pequenos suspiros sobre a travessa; polvilhe com açúcar, leve ao forno baixo e deixe que dourem.

1 Roupa-velha de maçãs. Descasque e retire os miolos das maçãs, corte-as em fatias e deixe-as marinar por 3 ou 4 horas em uma tigela com açúcar e canela em pó, 1/2 copo de conhaque e suco de limão; escorra. Junte tudo em uma travessa que possa ir ao forno, a marmelada de maçã e de damasco, e arrume as maçãs em volta e por cima em forma de domo; asse até dourar.

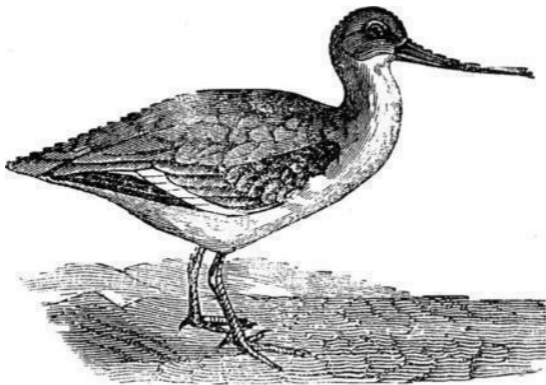
..> 1& CHARLOTTE; PURÉ; SONHO

maçã-api. Pequena MAÇÃ da qual um dos lados tende ao vermelho, enquanto o outro permanece branco; a pele é fina; a polpa, embora doce, é dura, o que a deixa pesada e indigesta.

maçã-rambours. MAÇÃ de bela aparência e sabor medíocre. Originária de Rambures, na Picardia, não é utilizada na COZINHA, servindo apenas para figurar em arranjos de FRUTAS.

maçã-reinette. A Maçã-reinette possui três variedades: a branca ou reinette-defrance, melhor espécie de maçã para cozinhar e cuja polpa é bastante açucarada e impregnada de um ácido que acentua seu sabor; a reinette-cinzenta, que vem depois; e, finalmente, a reinette da Inglaterra ou do Canadá.

~~ GELÉIA



maçarico-de-bico-direito [*Limosa limosa*]. Ave aquática, semelhante ao maçaricão ou maçarico-de-bico-torto, é muito estimado no Egito em razão do excelente sabor de sua carne, que alimenta e digere bem. Também é encontrado nos litorais dos mares setentrionais.

-.) ALBATROZ; CORVO-MARINHO; PELICANO

macaron [fr.]. PÂTISSERIE feita com açúcar, FARINHA e AMÊNDOAS-DOCES amassadas ou AVELÃS, modeladas como pãezinhos achatados em formas redondas ou ovais.

150 Macarons de amêndoas-amargas. Retire a pele das amêndoas escaldadas. Pile com 4 claras de ovos para 500g de amêndoas e ponha em uma tigela. Junte 11/2kg de açúcar. Se a massa ficar seca demais, acrescente claras; disponha pequenas porções da massa sobre folhas de papel e asse-as em forno brando, bem fechado.

Macarons de amêndoas-doces. Escalde [para retirar a pele] e seque 500g de amêndoas-doces, como indicado acima, pile da mesma forma e siga exatamente os mesmos procedimentos, acrescentando somente raspa de limão, que você vai misturar ao açúcar e à amêndoa; arrume e asse tal como descrito acima.

Ô Macarons de avelã. Ponha em um tacho grande 4 onças [c.120g] de avelãs, tire-as da casca e toste-as em fogo moderado mexendo sempre com uma grande colher de prata; assim que começarem a dourar e a película se desprender,

retire-as do fogo para selecioná-las; efetuada esta operação, repita-a 3 vezes, com a mesma dose de avelãs, até obter 1 libra [c.460g].

Comece a pilar o quarto de avelãs preparado primeiro (devem estar frias, caso contrário seria preciso esperar que estivessem); molhe-as de vez em quando com clara de ovo para evitar que fiquem oleosas e, quando não perceber mais nenhum fragmento, retire-as do alguidar e substitua-as por outro quarto pilado da mesma maneira e com as mesmas atenções que as primeiras. Reinicie a operação até que a libra de avelãs esteja inteira e perfeitamente pilada, junte-a no alguidar e pile-a com 1 libra de açúcar [c.460g] e 2 claras durante 10 minutos; em seguida acrescente 2 libras [920g] de açúcar passado na peneira de seda, que terá sido trabalhado por 10 minutos com 6 claras. Com uma espátula, amalgame integralmente a massa, que, depois de mexida por 5 ou 6 minutos, ficará molenga; apesar disso, os macarons não devem esparramar-se ao serem colocados no tabuleiro; se estiverem muito firmes, misture a clara necessária para que grudem na ponta dos dedos ao tocá-los.

Em seguida, molhe a palma das mãos, nas quais você vai enrolar uma colher da massa. Modele os macarons do tamanho de uma noz-moscada, mergulhe as mãos na água e, para que sua superfície fique reluzente, pouse-as ligeiramente sobre os macarons; leve-os ao forno fechado hermeticamente por 45 minutos. Retire-os quando ganharem boa cor e boa cara.

Preste atenção para deixar uma distância de 1 dedo entre os macarons a fim de saírem bem redondos. Também podem ser modelados na forma de azeitonas grandes, sobre as quais semeamos açúcar cristal, às vezes misturado a pistaches picados. Podem ainda ser enfeitados como ouriço, espetando-se sua superfície com lâminas de pistache.

macarrão [it. macarroni]. O macarrão foi trazido para a França pelos florentinos, provavelmente na época em que Catarina de Médicis veio se casar com Henrique II. Mas a moda não pegou. Todo mundo conhece esses longos tubos de MASSA semelhantes a grandes aletrias ocas e cujo nome já indica a origem. A Itália, sobretudo Nápoles, é a pátria do macarrão; lá, como as BATATAS em nosso país, é preparado de mil maneiras - entre elas SOPA ou gratinado -, mas sempre acompanhado de QUEIJO-PARMESÃO ralado. Está presente em todas as mesas, tanto na dos ricos quanto na dos pobres: os lazzaroni napolitanos vivem apenas de macarrão, FIGOS, ALHO e ÁGUA gelada. Todas as espécies de FARINHA com que fazem PÃO servem igualmente para fazer macarrão, porém usam de preferência o TRIGO de pequenos grãos cerrados que vem de Odessa, reduzido a SÊMOLA. Essa sêmola, convertida em massa, pilada e amassada, é colocada em um cilindro metálico envolvido por um aquecedor em cujo fundo há uma peneira com pequenas fendas reguláveis que permitem conferir a largura que se queira às lâminas de macarrão. Com a pressão, a massa é expelida desse molde e sai em tiras cujas bordas são em seguida aproximadas e coladas, formando assim os tubos destinados ao consumo. Os verdadeiros



gourmands introduzem nesses tubos, com a ajuda de uma pequena seringa, um EXTRATO de PEIXE ou de carne. Agora, passemos à maneira como se preparam esses tubos de massas.



P Macarrão caseiro. Cozinhe por 45 [15, no máximo] minutos em água fervente uma libra [c.450g] de macarrão com um pedaço de manteiga, sal e 1 cebola espetada com cravos; escorra bem e ponha na panela com um pouco de manteiga, 1/4 de queijo-gruyère ralado e o mesmo tanto de parmesão, igualmente ralado, um pouco de noz-moscada, pimenta moída grosseiramente, algumas colheres de creme de leite e salteie tudo junto; quando o macarrão começar a escorregar, arrume e sirva.

ISIP Sopa de macarrão [receita de Mme Ristori]. Não devem ser escolhidos tubos de massa muito grossos, mas da grossura de um argueiro de palha; coloque os tubos de massa em água e sal ou, melhor, no caldo e cozinhe até aumentarem de volume, "ché cresce in corpo". Previamente, você ralou 3/4 [360g] de queijo-parmêsão que esperam o suco de carne com que devem ser regados.

Eis como se prepara o suco de carne: ponha 3 libras [c.1,4kg] de coxão-mole em uma caçarola grande com 6 tomates e 6 cebolas brancas da Espanha; regue a carne, as cebolas e os tomates com um consomê feito de véspera; deixe cozinhar por 3 horas, passe o caldo na peneira; estabeleça no fundo de uma sopeira um fundo de macarrão, sobre esse fundo de macarrão estenda, semeando com a mão, um fundo de queijo-parmêsão e, sobre esse fundo de parmêsão, aplique, com uma concha, um fundo de caldo misturado com tomates e cebolas, no qual terá posto sal, pimenta-do-reino, 1 dente de alho e um pouco de pimenta-vermelha; recomece com uma camada de macarrão, sobre a camada de macarrão uma de parmêsão ralado, enfim uma de caldo com tomates, suco de carne e cebolas; continue até encher a sopeira e despeje o restante da caçarola sobre a sopa. Por favor, não se esqueça de forrar a caçarola com presunto de Mayence, que, cozido e reduzido a papa, passará através dos furos da peneira, servindo para ligar o caldo de carne, tomates e cebolas.

Servir à guisa de sopa, com um copo de água gelada por cima. Em Nápoles, o copo de água gelada é obrigatório.

Que não se pense que os "lazzaroni" se dão a esse trabalho para fazer o próprio macarrão, contentando-se em cozinhar seus pomodoros com água, sal, pimenta e um pouco de páprica, caso dela disponham.

macedônia [fr. macédoine]. Nome dado a uma mistura de comestíveis de que já falamos no verbete CHARTREUSE.

t Macedônia de legumes primaveris. Convém escolher sempre legumes de primeira qualidade: cenouras, nabos, pontas de aspargos verdes, vagens, ervilhas, feijões-brancos começando a germinar; não é mau acrescentar algumas pequenas favas da horta, fundos de alcachofra e pepinos. Trabalhe as cenouras e nabos dando-lhes formas variadas e graciosas, corte as vagens em losangos e os aspargos verdes em bastõezinhos;

afervente todos esses legumes, escorra-os; derreta na panela um bom pedaço de manteiga fresca e introduza os legumes, acrescentando um pouco de açúcar; mexa delicadamente em fogo brando; finalize a macedônia com algumas colheres de béchamel e arrume-a em forma de pirâmide na travessa. Este entremets de legumes primaveris compõe um prato muito simpático e gostoso.

macis [Myristica fragrans]. É o invólucro interior membranoso da casca verde da NOZ-MOSCADA. É usada freqüentemente como arômata na boa

COZINHA, bem como, às vezes, em composições de copa.

madeleine [fr.]. BOLO excelente, que de fato merece a grande reputação de que desfruta.

Aconteceu a um amigo nosso uma pequena aventura que vamos contar. Já faz alguns anos, este nosso amigo dirigia-se para Estrasburgo e, como viajava sempre como turista, parava com satisfação nas cidades e aldeias que atravessava, em primeiro lugar para descansar, depois para observar os diferentes costumes dos habitantes. Um dia pôs-se a caminho um pouco tarde, mas ainda assim julgou que, apertando o passo, alcançaria a aldeia seguinte antes do cair da noite. Porém, a despeito da pressa, andava e andava e não chegava a lugar nenhum. Finalmente, por volta das 11 horas, avistou ao luar a flecha escura e pontiaguda de uma igreja. Tudo estava escuro e silencioso, nenhuma outra luz brilhava, e nosso viajante viu-se bastante atrapalhado para achar uma boa mesa à qual recompor seu estômago e uma boa cama em que descansar seus membros entorpecidos pela fadiga.

De repente, percebeu no escuro uma luminosidade que parecia sair do chão e se aproximou daquele raio, único por ele avistado e que para ele representava a salvação. Bateu a uma porta que se achava ao seu lado e sob a qual deslizava aquela réstia de luz que fizera seu coração palpitar. A primeira resposta que obteve foi um rosnado. Bateu uma segunda vez, mais forte, e ouviu então uma voz estranha e subterrânea responder:

- Quem está aí e o que quer?

- Um viajante esgotado e faminto, respondeu o forasteiro, abra para mim em nome de Deus, não se arrependerá.

Em seguida ouviu passos aproximarem-se da porta, uma enorme barra de ferro foi retirada, a porta se abriu e ele viu aparecer um homem com aspecto feroz e todo lambuzado de farinha, cujos cabelos e barba espetados contribuíam para torná-lo ainda mais terrível. O homem estava sem camisa.

- Vamos, entre, e rápido, disse ele ao viajante com a mesma voz cavernosa.

Nosso amigo não ficou nem um pouco sossegado e, por um instante, sentiu ímpetos de dar meia-volta e procurar outra acolhida, mas o homem recolocara a barra de ferro, não havia jeito de recuar. Tomou então corajosamente uma decisão e penetrou em um grande aposento todo iluminado por um imenso forno aceso.

- Perdão, cavalheiro, disse o viajante muito educadamente, acabo de fazer 16 ou 18 léguas praticamente sem comer, será que poderia me proporcionar, mediante pagamento naturalmente, com que aplacar minha fome e repousar meu corpo?

- Tenho apenas a minha cama, respondeu o homem com sua voz rude. Quanto a comida, não lhe faltará aqui, resta saber se vai agradá-lo.

- Tudo me agradará contanto que eu coma. Vejamos, que tem para me oferecer?

O homem dirigiu-se a um armário, abriu-o e dele retirou uma pequena cesta contendo uma dúzia de BOLOS em forma oval e bela cor dourada.

- Pegue, disse ao viajante, prove e me diga o que acha.

Pôs a cesta sobre uma mesa perto do viajante, e, com as mãos nas cadeiras, ficou a observá-lo. Nosso amigo serviu-se de um bolo e o mordeu vorazmente, em um átimo engoliu-o; pegou um segundo, depois um terceiro, depois um quarto e, a cada bolo que assim engolia, o homem, que continuava a observá-lo, sorria com satisfação. Enfim, quando não sobrou mais nenhum na cesta, perguntou-lhe:

- E então, que me diz das minhas madeleines?

- Antes, alguma coisa para beber, disse o forasteiro, engasgado.

O homem dirigiu-se novamente ao armário, pegou uma garrafa coberta por uma venerável camada de pó, tirou a rolha e, pegando dois copos, encheu-os e estendeu um deles ao forasteiro.

- Beba, disse-lhe, não quero vê-lo engasgar-se com meus adoráveis bolos.

O forasteiro bebeu de um gole só, era um excelente bordeaux, depois estendendo novamente o copo:

- À sua saúde, meu bravo, acaba de me oferecer uma das refeições mais deliciosas que fiz em minha vida. Diga-me, qual o nome desses suculentos bolinhos?

- Como? Não conhece as madeleines de Commercy?

- Então estou em Commercy?

- Sim, e acaba de comer, pode ter certeza disso, um dos melhores bolos do mundo.

Sem partilhar inteiramente o entusiasmo do bravo homem por seus bolos, o viajante foi obrigado a admitir que eram excelentes e que, com a ajuda da necessidade, ceara muito bem. O homem ofereceu-lhe sua própria cama, dizendo que se contentaria com um colchão; o viajante opôs-lhe certa resistência, mas acabou por aceitar. Dormiu a noite inteira e no dia seguinte, ao acordar, fez

um jejum mais sólido que a ceia da véspera, o que não o impediu de se abastecer, ao partir, de certa quantidade de madeleines que o sujeito obrigara-o a aceitar como recordação do medo que inicialmente lhe provocara e da noite ruim que passara.

As madeleines de Commercy são realmente muito famosas. Acredita-se que sua reputação foi promovida pelo rei Estanislau Lekzinski em sua passagem pela França.

li-P Bolo à la Madeleine. Separe as claras e as gemas de 10 ovos; bata as gemas com 375g de açúcar, raspa de limão e um pouco de sal, acrescente 250g de farinha e misture bem; incorpore a essa composição um bom pedaço de manteiga clarificada [c.250g]; acrescente 6 claras bem batidas e misture bem; unte com manteiga as forminhas de madeleine, enchaas com a massa, asse-as em forno médio e sirva. Você pode substituir as forminhas por uma fôrma grande untada; asse e corte o bolo em losangos ou como preferir.

Madeleines [receita de Madeleine Paumier, pensionista e ex-cozinheira de Mme Perrotin de Barmond]. Rale sobre um pedaço de açúcar a casca de dois limões, esmague o açúcar até ficar bem fino, misture-o com açúcar refinado, pese 9 onças [c.270g], que você colocará em uma tigela com 8 onças [c.240g] de farinha peneirada, 4 gemas e 6 ovos inteiros; 2 colheres de conhaque de Andaye e um pouco de sal; mexa com uma espátula. A partir do instante em que a massa ficar homogênea, trabalhe-a apenas mais 1 minuto. Esta é uma observação capital para a obtenção de belas madeleines, pois se, ao contrário, a mistura fosse excessivamente trabalhada, ainda que causasse efeito durante o cozimento, faria com que as madeleines resultassem compactas, grudando nas forminhas, esfarelado ou saindo pesadas, o que daria péssima aparência a esse entremets.

Em seguida clarifique 10 onças [300g] de manteiga de Isigny em uma panela pequena; à medida que o leite for subindo, retire-o com a escumadeira; quando não ferver mais, é porque estará clarificado; passe-o para outra panela e, quando esfriar um pouco, encha uma forminha de madeleine; despeje essa manteiga em outra forminha e assim por diante até completar 8; isto feito, volte com a manteiga para a panela; guarneça então mais uma vez uma forminha com manteiga quente e despeje-a, uma por uma, em 8 outras fôrmas; enfim, repita mais 2 vezes esta operação e terá 32 fôrmas untadas. Não é necessário virá-las depois de enchê-las com manteiga, pois devem conservar um pouco da manteiga escorrida para seu fundo.

Misture o resto da manteiga à massa e leve em seguida a um fogo bem brando, misture ligeiramente para que não agarre no fundo da panela e, assim que começar a liquefazer, retire de cima do fogo para que não tenha tempo de amornar; guarneça as fôrmas com uma colher cheia dessa preparação e asse no forno, em calor moderado.

magros, alimentos. Assim são chamados os ALIMENTOS cujo consumo é permitido nos dias de jejum, em oposição aos alimentos gordos, de ingestão proibida durante esse período. Várias pessoas sugeriram que a abstinência de carne seria incompatível com a saúde, o que se verificou um erro, pois foi comprovado que esse regime nada tem de hostil à natureza de nossos corpos, sob a condição, todavia, de que dediquemos certa atenção à escolha dos alimentos que desejamos comer e não pervertamos sua qualidade pelo excesso de tempero, causa freqüente da influência daninha dos alimentos magros sobre o organismo humano.

Também é um erro sugerir que o uso de alimentos magros seja mais saudável que o de carne porque seriam mais digestíveis e nutritivos ou porque engordariam e revigorariam mais ou, ainda, porque produziriam um SANGUE mais gorduroso, leitoso e abundante, propiciando, por conseguinte, maior fornimento - tudo depende da maior ou menor resistência ou fraqueza do estômago. Desse ponto de vista, o alimento perfeito seria aquele cujas partes mostrassem maior tendência a se transmutar em nossa substância - não na substância supérflua que em geral apenas expande inutilmente o volume do corpo e que, longe de revigorar ou preservar as forças, serve apenas para esmagá-las, mas no humor balsâmico que é o esteio da vida e do qual as seivas que nos compõem extraem toda sua virtude.

Um alimento, para nos restituir o bálsamo da vida, não deve ser nem muito sólido nem muito aquoso: muito sólido, não forneceria aos dissolventes de nosso corpo partes suficientemente flexíveis para serem trabalhadas; muito aquoso, não forneceria aquelas com suficiente consistência para receber as ações necessárias. Tampouco deve conter princípios demasiado ativos, caso contrário ele próprio atuaria sobre os princípios que devem transformá-lo; afinal de contas, ele não atravessa nossa natureza senão consideravelmente alterado.

De toda forma, não há relação alguma entre o regime magro e a magreza do corpo, a prova disso é que vemos homens ressequidos devorarem grande quantidade de carne sem aumentarem de volume, ao passo que mulheres flácidas e langorosas permanecem gordas a despeito da alimentação vegetal mais leve, o que vem em apoio ao que dizíamos acima, isto é, que os alimentos magros provocam sempre, quando seus efeitos não são combatidos com uma vida agitada e ocupada, uma obesidade precoce e incômoda.

Não negamos, por outro lado, que a maioria dos alimentos magros, sobretudo PEIXE, sejam bons alimentos, daí não se seguindo que sejam melhores que a carne e que alimentem mais. O cientista Nonnius, que fez um tratado expressamente para justificar o peixe, concorda porém que a carne é o alimento mais saudável e o que produz melhor sangue, uma vez que, diz ele, tem mais relações com os princípios do nosso corpo e que os princípios que a compõem mostram mais analogia com os nossos; os homens, acrescenta, só abandonaram as ERVAS e as FRUTAS porque descobriram por experiência própria que a carne

dos animais dava-lhes mais sustança.

Quanto aos alimentos cujo consumo é permitido nas refeições dos dias de jejum, há tantos e mudam tanto de acordo com os climas e hábitos que não poderíamos indicá-los todos aqui - e a Igreja concede dispensas com tanta facilidade que remetemos nossos leitores gulosos a Ela.

No departamento do Sena, o uso de MANTEIGA, laticínios e derivados era genericamente proibido: "Não deixareis servir à minha frente, dizia Luís XVIII, em 1815, não deixareis servir no castelo, para as refeições e almoços da QUARESMA, nem carnes, nem peixes, nem sobras de carne ou peixe, nem ovos, nem LEITE, nem manteiga, nem requeijão, nem QUEIJO cozido ou fundido, senhor intendente; do resto, fazei-nos comer tudo que quiserdes."

Recentemente, porém, o arcebispo de Paris dispôs-se a autorizar o uso de laticínios e ovos para as refeições da Quaresma, o que foi de grande valia para os mais pobres, que, sem recursos para comprar peixe, muito caro nesse período, vêm-se forçados a comer carne, e, assim, ameaçados pela cólera dos céus.

Há uma outra decisão relativa à abstinência ou continência das bebidas. Chegou às nossas mãos como proveniente do Tribunal Eclesiástico de Roma, e a reproduzimos aqui:

No que diz respeito à abstinência de líquidos, com fins de não romper o jejum, somente os saudáveis lhe são subordinados, com a ressalva, porém, de que o mal-estar gerado pela alteração deve ocasionar uma preocupação que aflija consecutivamente por mais de dez minutos. Esta regra higiênica é que determina o relaxamento penitencial. É permitido, portanto, o uso de bebidas completamente inócuas e sem propriedades nutritivas - pela razão de se tratar apenas de se precaver contra uma inflamação interna. O uso do açúcar ou do MEL é tolerável para esses fins, mas não o de VINHO, leite ou CERVEJA e outras bebidas fermentadas, a não ser nos casos de achaques graves, em que, como é bem sabido, nenhuma abstinência é recomendável.

malvasia. Nome aplicável a diversos tipos de VINHOS açucarados; serve-se em geral o malvasia de Chipre e de Cândia.

mandioca [Manihot esculenta; "aipim"]. Planta dos trópicos de seiva leitosa e venenosa; da RAIZ raspada, lavada e ralada, porém, retira-se uma FÉCULA nutritiva. A TAPIOCA é extraída de sua fécula decantada.

manjar. Vemos nas cartas de Mine de Maintenon que Fagon receitava esse ALIMENTO nos casos de afecções inflamatórias.

P Manjar [segundo uma receita antiga]. Pile 125g de amêndoas sem pele, acrescentando um pouco de água para que o óleo não se separe. Junte 1 litro de consomê feito sem legumes e completamente desengordurado; em vez de



legumes, acrescente 2 cravos, 1 pau de canela e um pouco de sal; quando o caldo estiver bem misturado às amêndoas, acrescente 60g de peito de frango assado, retirados a pele, os tendões e os ossos, picado e amassado. É permitido usar vitela assada, em vez de frango, bem como acrescentar miolo de pão macio, do tamanho de um ovo, para deixar o manjar mais espesso. Depois de bem misturado, passe na peneira espremendo bem para aproveitar o máximo possível. Ponha em uma panela, adicione suco de laranja e 125g de açúcar e leve ao fogo alto, misturando até engrossar; deixe descansar um pouco e mexa de vez em quando com uma colher. Quando ficar bem firme, estará pronto.

manteiga. Substância gordurosa e untuosa formada a partir do CREME de LEITE engrossado depois de batido. Todos os leites dão manteiga, a mais gordurosa e rica sendo a proveniente do leite de ovelha. Foram os citas e peonianos que a introduziram na Grécia. Hipócrates só fala da manteiga dos citas; Horácio e Virgílio falam de QUEIJO, mas não de manteiga. Werther tornou-a poética: é ao ver Charlotte fazer TORRADAS para as crianças que ele é arrebatado pelo amor fatal, consumado com um tiro de pistola. Goethe tem razão: as crianças preferem torradas com manteiga a qualquer coisa, a não ser, claro, que se trate de torradas com GELÉIA. Nos muitos lugares por onde viajei, sempre tive manteiga fresca do mesmo dia. Dou minha receita aos viajantes, é simples e ao mesmo tempo infalível.

Em todos os lugares onde podia adquirir leite eu o fazia, fosse de vaca, fosse de camela, fosse de égua, fosse de ovelha, e particularmente de ovelha. Enchia com ele três quartos de uma garrafa, tampava-a, pendurava-a no pescoço do meu CAVALO e o deixava fazer o resto. Ao cair da noite, eu quebrava o gargalo e encontrava no interior um pedaço de manteiga do tamanho do punho e que se fizera por si só. Na África, no Cáucaso, na Sicília e na Espanha, esse método nunca deixou de funcionar comigo. Diversas árvores fornecem uma substância que serve como manteiga entre os povos que não sabem confeccioná-la.

1P Manteiga assada à la Landaise [receita de Vuillemot]. Salgue primeiro a bola de manteiga, quebre 4 ovos inteiros, bata-os como para omelete, prepare farinha de rosca bem seca, acrescente um pouco de sal refinado, passe a bola de manteiga nos ovos e polvilhe com a farinha; recomece a operação até a absorção dos ovos; ponha a manteiga no espeto; com o cozimento, a superfície torna-se firme e você forma com ela uma croustade; sirva com ostras, no lugar do pão.



-->) <iP ANCHOVA; ASPARGO; BATATA-DOCE; CAVALA; FEIJÃO

manteiga da Provence, molho de --> MOLHOS

manteiga de alho, molho de ---\* MOLHOS

marmelada -. \* GELÉIA

marmelo [Cydonia oblonga]. FRUTA do marmeleiro. Faz-se com ela e com a ÁGUA mucilaginoso obtida pela imersão de suas sementes um xarope ministrado em casos de diarreias recalcitrantes. É também matéria-prima da goma aplicada pelos cabeleireiros para alisar cabelos, bem como de COMPOTAS.

marreca [Melanitta]. Podemos chamar essa AVE de "prato da QUARESMA", pois ninguém ignora que é classificada entre os ALIMENTOS MAGROS, como as tadornas e os FLAMINGOS. A marreca tem algo do PEIXE, a aparência do PATO e é assídua dos mares, em cujo fundo mergulha para ir buscar na areia os pequenos mariscos de que se alimenta; também consome insetos, plantas marinhas e peixes pequenos, o que muito contribui para dar à sua carne o sabor e perfume que possui. A melhor é a marreca-preta; a cinza, a fêmea, carrega certo gosto selvagem e marinho que nenhum tempero seria capaz de dominar; a ciência dos mais hábeis COZINHEIROS nunca conseguiu triunfar nesse empreendimento, e a marreca ao CHOCOLATE, que é a obra-prima da arte, encontrou poucos apreciadores.

P Ragu de marreca ao chocolate. Tendo depenado, esvaziado e lavado a marreca, afervente-a e leve-a à caçarola com sal, pimenta, louro e fines herbes; acrescente um pouco de chocolate preparado como para beber. Ao mesmo tempo faça um ragu com os fígados, champignons, champignons-morilles, trufas, champignons-mousserons, castanhas ou qualquer outro ingrediente de ensopado de sua preferência, e, assim que a marreca estiver cozida, arrume-a na travessa, o ragu por cima, e sirva com a guarnição que julgar adequada.

massa de fritura --> <iP FRITURA; SONHO

massa de fruta --> <iP GELÉIA/MARMELADA/MASSA DE FRUTA

massa de torta salgada ~]► TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

medronheiro [Arbutus unedo]. Bastante difundido na Europa austral, ilhas Canárias, América Boreal, México e Chile, é uma árvore sempre verde, cujas FRUTAS são esféricas, polpudas, de um belo vermelho quando maduras, do tamanho de uma CEREJA e da forma de um morango; seu sabor acidulado é bastante agradável. É cultivado sobretudo no Languedoc, e suas flores brancas e rosadas, dispostas em cachos terminais paniculados, fazem belíssimo efeito nos jardins.

mel. É a substância viscosa e açucarada que as abelhas colhem nas flores e em seguida elaboram e depositam nos alvéolos de suas colméias para se alimentarem durante o inverno. O mel é encontrado em quase todas as regiões da Europa, uma vez que em quase todas elas há flores e abelhas. Na Antigüidade, era no monte Himeto que se recolhia o mais estimado; atualmente é em Narbonne. Pitágoras, segundo relato de Laércio, alimentava-se apenas de Pão e mel e viveu até a idade de 90 anos, morrendo ao convidar os que quisessem viver mais tempo a fazerem uso dos mesmos ALIMENTOS que ele. O mel exerceu a função do açúcar durante muito tempo entre os gauleses, nossos ancestrais, e os franceses, nossos avós. Nessa época o açúcar era conhecido como "mel-de-cana" e só era usado em medicina. Pois bem, o mel ocupou seu lugar nas farmácias e o açúcar substituiu-o em nossas mesas.



melancia [*Citrullus lanatus*]. Espécie de MELÃO cultivado nos países meridionais. As sementes acham-se espalhadas na polpa, que é vermelha e doce como a do melão. A FRUTA mata a sede, refresca muito, mas pesa no estômago se consumida em excesso.

melão [*Cucumis melo*]. FRUTA de uma planta anual e rasteira, da família dos PEPINOS. Segundo as espécies, é do tamanho de uma MAÇã ou uma ABÓBORA-MENINA. O de Honfleur chega a pesar até 12 quilos; dizem que cresce espontaneamente no país dos calmuços. Lá passei os meses de outubro e novembro e nunca vi um único melão, embora a 250 quilômetros fossem colhidos no litoral do mar Cáspio aos milhares e os maiores e melhores custassem uma bagatela.

É provável que seja originário da África; é certo que nasceu nos países quentes e que só fica bom acariciado pelos raios de sol. O melhor melão é o "cantalupo", trazido da Armênia pelos romanos, seu nome derivando da aldeia de Cantalupo, onde é cultivado. Em todo o Sul da França temos o "melão-d'água" ou "verde", que, para alguns gastrônomos, equivale ao cantalupo. Nápoles tem um melão nacional, o "cocomero", praticamente seu único ALIMENTO, ao lado do MACARRÃO, prato dos lazzaroni. Sua polpa é vermelha, com sementes pretas, mas, na realidade, não tem consistência alguma, é ÁGUA congelada.

Para tornar o melão digestível, deve-se, dizem alguns gastrônomos, temperá-lo com PIMENTA-DO-REINO e sal e beber em cima meia taça de madeira, ou

melhor, de marsala, já que o madeira sumiu. Não há outra forma de consumi-lo a não ser em fatias e servido entre a soPA e a carne ou entre o QUEIJO e a SOBREMESA.

--\* CAVAILLON





melro [Turdus merula]. Em toda a França reina um provérbio: "Na falta de TORDOS, comem-se melros". Dos nossos departamentos, apenas a Córsega - que, depois de lutar inutilmente por sua nacionalidade política, lutou com mais sucesso por sua nacionalidade culinária - continua a proclamar: "Na falta de melros, comem-se tordos."

É que os melros da Córsega têm um sabor todo especial, que devem às bagas de ZIMBRO, hera, mirto e AMEIXA-brava, às sementes de visco e às FRUTAS da alismeira e da roseira-brava. Assim, a Córsega não se contenta em comer seus melros, enviando TERRINES cheias deles para todos os cantos do mundo. O cardeal Fesch dava excelentes jantares cuja principal atração gastronômica eram os melros da Córsega. Para conservá-los, basta despejar BANHA derretida em um recipiente de arenito e nela introduzir os melros depenados do qual foram retiradas as MOELAS; essa banha gruda neles e os envolve em uma camada de gordura que o ar em vão tenta atravessar e os conserva anos a fio. É recomendável recolher dessa gordura a quantidade de melros que se pretende comer, retirar-lhes o revestimento oleoso e depois temperá-los como as HORTULANAS, OS PAPAFIGOS, enfim, como qualquer PASSARINHO. Quanto aos melros frescos, são suscetíveis a todos os modos de COZIMENTO aplicados aos tordos.

merluza [Merluccius merluccius]. PEIXE de pequeno porte, que lembra muito o BADEJO, abundante no canal da Macha em janeiro e fevereiro. A carne é branca, rija, folheada, saborosa e de fácil digestão. Os pescadores litorâneos prezam-no muito. Possui as mesmas propriedades alimentares que o badejo e é preparado como ele, ASSADO na GRELHA OU FRITO na MANTEIGA.

milho [Triticum]. Espécie de grão antigamente conhecido como "trigo-da-turquia"; contém grande quantidade de óleo e sal essenciais; com ele é preparado um Pão indigesto, que pesa no estômago e só convém às pessoas de temperamento forte e robusto.

A FARINHA de milho misturada com açúcar e LEITE é usada para fazer uma espécie de MINGAU que, depois de frio, é cortado em fatias, que são GRELHADAS e polvilhadas com açúcar. Pode-se introduzir nessa papa TUTANO de BOI ou MANTEIGA fresca, o que a torna mais saborosa; se acrescentarmos passas-de-corinto [brancas] ou casca de CEDRO em CONSERVA, teremos Um Simpático ENTREMETS.





"Um saltimbanco"; ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.

Quiche de fubá de milho. Cozinhe fubá de milho com leite, sal, manteiga e noz-moscada ralada; cozido esse mingau, acrescente algumas gemas, que você vai incorporar sem deixar ferver. Estenda sobre um fundo de massa folhada essa mistura, com a espessura de 2 dedos, e asse em um forno de campanha; retire em seguida o dito preparado a fim de cortá-lo em pedaços quadrados, do tamanho da metade de uma carta de baralho, e use para garantir diversos pratos, como carnes assadas, ragus de lebre e cabritos salteados, matelotes de enguia etc.

mingau. Espécie de papa, composta de FARINHA, TRIGO OU FÉCULA, cozidos no LEITE ou no CALDO OU em uma emulsão de AMÊNDOAS. É o primeiro ALIMENTO das crianças que largam o peito. O mingau mais leve é o de fécula de BATATA; é também o que precisa ficar menos tempo no fogo para ficar pronto. Para tornar a farinha de trigo mais nutritiva que a da fécula, ela deve secar no forno até ficar ligeiramente avermelhada. Mas pode-se fazer mingau com todo tipo de farinha: de SAGU, SALEPO, TAPIOCA, ARARUTA, CEVADA e ESPELTA. O mingau de farinha de aveia é conhecido como "papinha"; a de miolo de pão, como AÇORDA. Para este último tipo de mingau, observa VUILLEMOT, convém só acrescentar a MANTEIGA no momento da LIGAÇÃO, a fim de preservar toda sua suavidade.

miolo de fruta. Núcleo sólido de certas FRUTAS abrigado em uma região carnuda sólida e aromática; com eles são preparados diversos DESTILADOS.

miolo de nozes. Uma coisa excelente e completamente desconhecida fora da França é o miolo de NOZES. Digo completamente desconhecida porque esse prato só fica bom se preparado de determinada forma. Passados alguns dias do dia de São Lourenço, isto é, depois de 10 de agosto, ou mesmo uns dias antes caso o ano tenha sido precoce, abra as nozes: se os miolos estiverem perfeitamente formados, se o líquido que os recheia estiver no estado de AMÊNDOA, é hora de separá-los das nozes.

ISIP Miolo de nozes à moda de Paris. Abra as nozes e separeas com um movimento circular da faca. Deixe-as mergulhadas em uma saladeira cheia de água na qual você terá colocado uma leve solução de alume em pó, que conservará a brancura da carne dos miolos; quando dispuser da quantidade desejada, lave-os passando em uma peneira ou um coador para que a água possa escapar, em seguida recoloque-os na saladeira.

Polvilhe os miolos com uma pitada de sal de cozinha; pique tão finas quanto possível 2 cebolinhas-chalotas, jogue sobre os miolos; pile em um pequeno alguidar de mármore ou de ferro fundido 1 cacho de agraço e, quando ele houver lhe dado 1/2 copo de licor, despeje esse 1/2 copo de licor sobre os miolos; vire-os não como se vira uma salada, isto é, com uma colher e um garfo, mas

com um simples movimento da travessa que desloque os que estiverem em cima para baixo e faça passar os que estão em baixo para cima; pegue os miolos um a um, mergulhe-os em seu próprio suco, aperte-os com a boca antes, descasque e coma. Não encontrei em nenhum lugar do mundo a não ser em Paris, e raramente, miolos de nozes temperados dessa forma.

mirtilo [*Vaccinium myrtillus*]. Arbusto que dá inicialmente pequenas FRUTAS vermelhas que vão se tornando azul-escuras ao amadurecerem. Os suecos utilizam-no para temperar certos ALIMENTOS e os vinhateiros, para tingir VINHOS brancos. Com ele também são preparados um xarope e uma espécie de CONSERVA muito saborosos.

miúdos. Assim são designados as CRISTAS e RINS de GALO; as ASAS da GALINHA; O TUTANO, as asas, as PATAS, a MOELA e o pescoço do PERU; o timo e os miolos da VITELA; as LÍNGUAS de CARNEIRO etc. As cristas e rins de galo acompanham todos os grandes RAGUS, bem como as MASSAS quentes e o VOL-AU-VENT. Autenticamente populares na França são os miúdos de perua, um dos melhores pratos da COZINHA burguesa.

Miúdos de perua [receita de Verdier, Maison d'Or]. Flambe e tire a pele de 1 dúzia de asas de crias fêmeas, acrescente o pescoço, as patas e a moela; corte em uma panela pedaços grandes de presunto e deixe-os corar até ganharem bela aparência; retire-os e, nessa gordura, disponha as asas, que devem cozinhar até dourarem; tempere com sal, pimenta-doreino e noz-moscada; corte algumas cebolas grandes e, quando tudo estiver no ponto e atingido certo cozimento, adicione algumas colheres de farinha e espere dourar; escorra então os miúdos da gordura, adicione 1 buquê garni e regue com algumas colheres de consome até o nível dos miúdos; cubra com papel untado e passe no forno até 3/4 do cozimento. Enquanto isso você terá descascado nabos bem tenros, os quais cortará como grandes cabeças de alho; coloque-os em uma frigideira, deixe-os corarem e distribua sobre eles o sal e a pimenta, que a pimenta prevaleça; 1 molho de salsa; 1 pitada de açúcar. Quando estiverem bem glaceados e com certo grau de cozimento, escorra-os da manteiga, pegue os miúdos que devem ter atingido o cozimento de um demi-g lace, acrescente os nabos, retire a gordura, disponha as asas no topo e deixe em fogo brando até o cozimento completo.

1 Miúdos populares [receita de Courchamps]. Apare e limpe as asas, a moela, as patas e o pescoço, do qual você já separou a cabeça. Ponha em uma panela grande em fogo alto um bom pedaço de manteiga com farinha de trigo. Quando a farinha estiver bem tostada e ligada à manteiga formando um roux, acrescente os miúdos e refogue-os por 7 a 8 minutos. Acrescente um caldo quente, tomando cuidado para não misturá-lo ao roux bruscamente e de uma só vez. Junte 1 buquê de salsa, tomilho, louro, manjericão e sálvia, bem como 2 cebolas espetadas com cravos. Deixe ferver por 15 minutos e acrescente 6 nabos, 4 rodela grossas de cenoura, 6 batatas, 1 tupinambor [ou batata-baroa] e 1 talo de aipo. Não misture

os legumes, arrume-os com simplicidade, pois o mais leve sinal de rebuscamento teria o inconveniente de fazer esse ragu perder sua simplicidade burguesa e graça natural. Desengordure-o bem, exatamente após 1 hora e meia de cozimento lento. Arrume os legumes em volta dos miúdos, que você cobrirá honrosamente com as asas. Como é aconselhável que o molho fique untuoso, por causa das batatas, passe em uma peneira de crina.

1 Miúdos simples. Para prepará-los como prato autônomo, cozinhe os miúdos em uma panela com um caldo, acrescente a moela de boi e, em seguida, cogumelos, fundos de alcachofra e trufas ou rodela de aipo, de acordo com a estação. Na hora de servir, enriqueça o conjunto com uma ligação composta de 4 gemas de ovo e suco de 1/2 limão (não deixe o molho engrossar, pois a consistência desse ragu já é bastante espessa). É costume servi-lo em uma panela com arroz ou como recheio de volau-vent. Refeição caseira, não é utilizada em ocasiões solenes.

mobelha [Gavia]. Ave aquática da qual se distinguem diversas espécies. A mobelha-do-sena é reputada sobretudo pelo sabor e refinamento da carne, classificada entre os ALIMENTOS MAGROS.

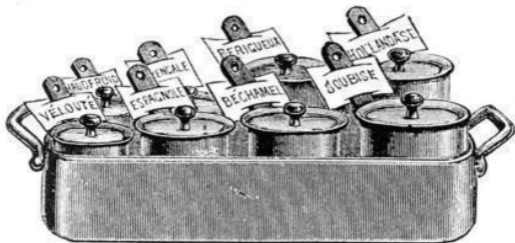
moela. A moela é o estômago das aves; sua carne é dura e completamente desprovida de sabor.

molho [fr. sauce]. Assim é designado um condimento líquido ao qual se juntam sal e especiarias finas para realçar o sabor de certos pratos.

Glace ou consomê reduzido. Pegue 1 ou 2 músculos de vitela e, seja para aumentar, seja para substituir os músculos, empregue as aparas dos carrês e as sobras de vitela; ponha tudo em um caldeirão estanhado com 4 ou 5 cenouras, 2 ou

3 cebolas e 1 buquê de salsa e cebolinha; molhe com um excelente caldo, ou com caldos de base; escume e adicione água fresca várias vezes, coloque o caldeirão na beirada do fogão [ou em fogo bem brando] e, quando as carnes soltarem dos ossos, passe o consomê por um guardanapo molhado e torcido; deixe o consomê esfriar, clarifique-o e o reduza a consistência de molho mexendo sempre, posto que nada está mais sujeito a agarrar na panela ou queimar (por esse motivo, não use fogo alto, o que poderia escurecê-lo; o tom certo é uma bela coloração amarela e bem transparente); não adicione sal, ele terá sempre o bastante. Essa redução serve para dar corpo aos molhos e ragus, quando isso lhes falta, e para glacear as carnes. Faça um pincel com as plumas do rabo de galinhas velhas, de uns 2 dedos de comprimento, que uma não seja mais comprida que a outra, e as amarre bem, o que formará o pincel; lave-o na água morna, esprema-o e aplique-o, mas com o cuidado de não deixá-lo ferver dentro da glace, para que os fiapos não arruinem seu trabalho.

150 Molho à la maitre d'hôtel frio. Ponha 1 pedaço de manteiga na panela, acrescente salsa picada, algumas folhas de estragão, 1 ou 2 folhas de hortelã, sal em quantidade suficiente, suco de 1 ou 2 limões, ou 1 fio de agraço, e misture tudo com uma colher de pau até ficar bem incorporado.



9P Molho à la Périgueux. Descasque 2 ou 3 trufas cruas prévia e cuidadosamente; corte-as em cubinhos e cubra-as; ponha em uma panela o equivalente a 1 1/2 copo de molho demi-glace ou espanhol, bem como algumas colheres de um bom fundo de vitela, acrescente aparas das trufas, leve a panela a fogo alto e reduza o molho, mexendo sempre; quando tiver reduzido a 2/3 de seu volume, incorpore pouco a pouco 1/3 de copo de vinho madeira, coe e despeje sobre as trufas cortadas; ferva por 2 minutos, e retire do fogo.

Molho à la poulette. Ponha na panela um pouco de velouté reduzido, ferva-o, acrescente, para dar liga, salsa picada e branqueada, um pedaço pequeno de excelente manteiga e suco de limão; se não tiver um velouté, faça um roux branco, molheo com caldo, introduza 1 buquê de salsa e cebolinha, cozinhe e reduza o molho, desengordure-o, passe na peneira e sirva.



Molho à la Sainte-Ménéhould. Ponha na panela um pedaço de manteiga cortado, cubra-o com farinha; dilua o molho com leite ou creme de leite; tempere com 1 buquê de salsa e cebolinha, 1/2 folha de louro, alguns champignons e cebolinhas-chalotas; leve ao fogo; mexa como o béchamel e passe na peneira; volte com ele para o fogo; acrescente salsa picadinha e um pouco de pimenta moída grosseiramente.

1 Molho béarnaise. Ponha em uma panela pequena 4 colheres de cebolinhas-chalotas picadas e 8 colheres de um bom vinagre; leve ao fogo e cozinhe as chalotas até o vinagre ficar reduzido à metade; retire do fogo, deixe esfriar um pouco, acrescente 14 gemas, desmanche-as com a colher e acrescente 8 colheres de um bom azeite. Leve a panela a um fogo bem brando; deixe o molho engrossar um pouco mexendo sempre, retire-a do fogo quando estiver no ponto e incorpore ainda 1/2 copo de azeite, mas alternando-o com suco de limão; finalize o molho com um pouco de estragão ou salsa picada e um pouco de geléia de carne.

Molho béchamel. Ponha na panela a quantidade necessária de velouté e um pouco de consomê. Se usar cerca de 1/2 litro de velouté, leve ao fogo alto e mexa com cuidado até reduzi-lo a 1/3 de seu volume; ao mesmo tempo reduza a 1/3 750ml de creme de leite espesso e o incorpore pouco a pouco ao molho até que este volte à consistência anterior à adição do creme. Quando o molho assumir a consistência de um mingau leve, passe-o na peneira e deixe-o em banhomaria

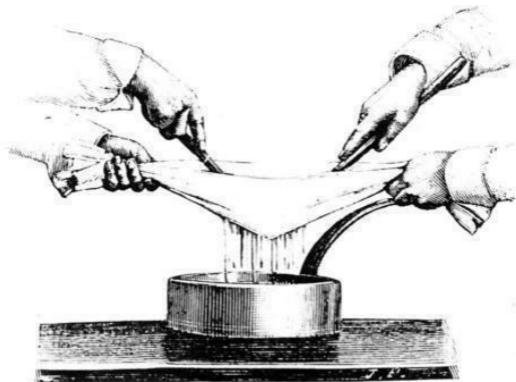
antes de servir.

1 Molho chipolata. Molho italiano cuja receita é a que se segue: pegue 2 dúzias de cenouras, nabos, castanhas assadas e cebolas, cozinhe em um consomê com 1 pitada de açúcar; consiga umas salsichas conhecidas pelo nome de chipolatas e acrescente-as ao ragu com alguns pedaços de toucinho. Leve tudo ao fogo em uma panela com champignons, fundos de alcachofra, fatias de aipo e algumas colheres de caldo de vitela; reduza-o, retire a espuma, clarifique-o bem e requeite nele pedaços de ave, vitela etc.

Molho Colbert [recomendado por Urbain Dubois, autor de "Cuisine de tous les pays"]. Por sua natureza, diz ele, esse molho aplica-se tão bem às carnes quanto aos peixes e mesmo a vários tipos de legume, podendo ser servido com assados, grelhados e frituras; nenhum molho, nem antigo, nem moderno, pode ser-lhe comparado sob esse aspecto, e notemos en passant que sua preparação não exige nem ciência, nem muito trabalho; recomendo-o, portanto, como um dos mais úteis.

Misture 200g de uma boa manteiga com 1 colher de salsinha picada e 1 pontinha de noz-moscada; reserve o suco de 2 limões. Ponha em uma caçarola 2/3 de um copo de geléia de carne derretida, ferva, retire-a do fogo e junte a ela pouco a pouco, mexendo sem parar, a manteiga preparada, dividida em pequenas partes mas alternando a manteiga e o suco dos 2 limões; evite a ebulição; quando o molho estiver bem ligado, misture 1 colher de sopa de água fria e retire-o do fogo.

Molho de lagosta. Retire as carnes e ovas de uma lagosta média, corte a carne em cubos, retire as fibrinas das ovas; ponha em uma panela ovas e carnes sem adição de líquido e, para que as carnes não dourem excessivamente, cubra a panela com um papel ou tampa; lave as conchas da lagosta e solte as patinhas da couraça, que você irá suprimir; bem lavadas as conchas, ponha-as para secar na estufa [ou no forno quente, mas apagado]; uma vez secas, pile-as e faça com elas uma manteiga, como indicado para a manteiga de pitu, e finalize da mesma maneira: quando esfriar, ponha a manteiga de lagosta em um molho branco e leve ao fogo sem deixar ferver; acrescente, se quiser, um pouco de pimenta-de-caiena ou pimenta moída grosseiramente, despeje o molho sobre as carnes da lagosta, misture bem e sirva-o na molheira.



11> Molho de manteiga da Provence. Pegue 5 ou 6 dentes de alho e pile-os como para a manteiga de alho; passe-a em uma peneira de crina dupla, pressionando com uma colher de pau; raspe com a colher todos os resíduos; coloque em uma vasilha de cerâmica; despeje por cima um bom azeite virgem de Aix; misture o azeite e o alho como se fosse uma pomada, sem parar de adicionar azeite e de mexer pouco a pouco; sal a gosto. Ela deve ficar como um pedaço de manteiga, ao ser trabalhada; então sirva-se.

150 Molho de manteiga de alho. Pegue 2 dentes de alho, pile-os com um pedaço de manteiga do tamanho de um ovo; quando estiver tudo bem pilado, ponha a manteiga no fundo de uma peneira de crina dupla, passe-a pressionando com uma colher de pau, recolha-a, e sirva-se, seja com molho velouté, seja com molho espanhol reduzido.

1' Molho de peixe. Derreta um bom pedaço de manteiga na panela e doure algumas cenouras e cebolas em rodelas; cubra com água e acrescente as carnes, bem limpas, de peixe, com sal, pimenta, moscada e buquê garni. Bem cozido o peixe, passe o caldo no coador e sirva como caldo ou molho.

1 Molho de pitu. Prepare um molho na manteiga com 125g de manteiga e 125g de farinha, regando com um caldo de cozimento de peixe desengordurado, coado e frio; quando o molho estiver ligado, finalize-o incorporando 100g de boa manteiga fresca, um pedaço de manteiga de pitu, assim como 8 a 10 colheres de



patas e caudas picadas em cubinhos.

Molho de tomate. Escolha 12 ou 15 tomates bem maduros e sobretudo bem vermelhos; retire os cabos, abra-os em dois com a faca e retire as sementes; aperte-os com a mão para eliminar a parte aquosa que se encontra no miolo, que você vai dispensar, bem como as sementes; ponha-os em uma caçarola com um pedaço de manteiga do tamanho de um ovo, 1 folha de louro e um pouco de tomilho; leve a panela a um fogo moderado; mexa os tomates até que virem um purê. Durante o cozimento, acrescente umas 2 colheres de molho espanhol ou da parte gordurosa do caldo, o que é preferível; quando os tomates estiverem em ponto de purê, passe-os na peneira e raspe a parte de fora da peneira com as costas de uma faca; coloque todo o resíduo em uma panela, com 4 colheres de molho espanhol, reduza-o à consistência de um mingau leve, acrescente sal na medida e, na ponta de uma faca, um pouco de pimenta-de-caiena.

1 Molho de trufas à la Saint-Cloud (ou "en petit deuil"). Corte 1 trufa em cubinhos; passe-os com 1 pedaço de manteiga; molhe com 8 colheres cheias de velouté e 2 de consomê; cozinhe e reduza o molho; desengordure-o e finalize com 1 pedaço de manteiga.

Molho do homem pobre. Pegue 5 ou 6 cebolinhas-chalotas, pique-as bem miudinho, acrescente uma pitada de salsa picada bem fininho, junte tudo na panela, seja com 1 copo de caldo, seja com suco de carne ou água em menor quantidade e 2 colheres de vinagre, sal e 1 pitada de pimenta moída grosseiramente, cozinhe as cebolinhas-chalotas até que estejam macias e sirva.

01 Molho espanhol. Ponha no fundo de uma panela de fundo grosso alguns pedaços de toucinho e presunto; junte um pedaço de lagarto de vitela, algumas colheres de caldo de carne, 5 ou 6 cebolas e cenouras. Cozinhe em fogo brando. Acrescente 1 ramo de salsa e cebolinha, 1/2 folha de louro, 1 dente de alho, 2 cravos, um pouco de manjerição e tomilho; ferva. Deixe fora do fogo por umas 2 horas e retire a camada de gordura que se formará na superfície. Volte com a panela ao fogo, ligue o molho com um roux e deixe ferver mais c.40 minutos para incorporá-lo. Passe na peneira fina e reserve.

Molho espanhol trabalhado. Quando quiser usar o molho espanhol para salteados, ou como simples molho, pegue 5 ou 6 conchas dele, com mais ou menos 1/3 de consomê, algumas aparas de trufa bem lavadas e talos de champignons, reduza tudo em fogo alto e desengordure com cuidado. Se o molho espanhol exigir mais cor, junte um pouco de caldo de vitela, reduza-o à consistência de molho, passe na peneira e deixe em banho-maria para dele se servir à medida que precisar.

P Molho genebrino. Ponha em uma caçarola, com 1 garrafa de vinho tinto, cebolas, salsa, cebolinhas-chalotas, alho, louro, tomilho e aparas de champignons; reduza tudo em 1/4, ponha 2 colheres de consomê e molhe com o fundo de peixe que você deixou ao alcance; trabalhe o molho como o da matelote reduzida,

passa-o na peneira; finalize-o com uma manteiga de 2 anchovas, um bom pedaço de manteiga; encarregue-se de fazer o molho ficar bem ligado para que possa deixar marca. Sirva-se desse molho para os peixes de água doce.

Não podemos deixar de pôr sob os olhos do leitor uma diatribe que um gastrônomo de mau humor deixou escapar contra os genebrinos a propósito desse molho. Vamos fornecê-la tal e qual, mas não assumimos responsabilidade alguma. Já basta ter uma cidade inteira contra mim na Confederação Helvética.

É mister saber, diz esse gastrônomo, que, ao nos dirigirmos a um genebrino para obter a receita do molho genebrino, receita das mais econômicas e simples, ele nos redige e entrega sempre um panfleto em que se prescreve particularmente não deixar de usar metade de champanhe e metade de bordeaux para fazer o molhamento ou caldo-curto de qualquer peixe a ser preparado à moda genebrina. Advertimos os viajantes para não se fiarem nesse conselho, jamais seguido em Genebra senão diante de estrangeiros e apenas para se dar um falso ar de magnificência por escrito. Quando genebrinos conseguem se juntar para pagar duas garrafas de champanhe ou de bordeaux, é para bebê-las com amigos, de forma alguma para despejá-las no caldeirão de sua mísera cozinha.

1 Molho holandês. Faz-se com a grande sauce au beurre: ponha na panela umas 6 colheres de grande sauce, 1 limão cortado em cubinhos, retiradas a pele branca e as sementes; acrescente 3 gemas também cortadas em cubos, um pouco de salsa picada, uma pitada de pimenta moída grosseiramente e um fio de bom vinagre branco.

t Molho italiano. Coloque em uma caçarola umas 2 colheres de salsa, a metade de cebolinhas-chalotas, a metade de champignons picadinhos, 1/2 garrafa de vinho branco e 30g de manteiga; deixe ferver até sua perfeita redução e junte 4 colheres de caldo de vitela claro e 1 pitada de especiarias; ferva em fogo brando, elimine a espuma e desgordure; retire do fogo e mantenha aquecido em banho-maria.

Molho italiano escuro. Acomode na panela champignons picados, fatias de limão e presunto cortado em cubos (o limão sem as sementes), acrescente uma colher de cebolinhas-chalotas picadas, lavadas e escorridas em pano de prato como os champignons; mais 1/2 folha de louro e 2 cravos, 1/4 de litro de azeite, leve tudo ao fogo; quando perceber que o limão e os outros ingredientes estão quase cozidos, retire o limão; introduza 1 colher de salsa picada e 2 de molho espanhol, 1/2 litro de um bom vinho branco, sem tê-lo reduzido, acrescente um pouco de pimenta grosseiramente moída, reduza o molho, desgordure-o, retire o presunto, e, quando o molho atingir o grau desejado de redução, retire-o do fogo.

1 Molho picante. Pique 1 cebola, passe-a na manteiga sem deixar escurecer, acrescente 1/2 copo de vinagre, 1 buquê de salsa, 2 folhas de louro, um pouco de

tomilho, pimenta-doreino e cravo, reduza o líquido à metade; misture ao líquido reduzido o equivalente a 1 copo de caldo ou de suco e a mesma porção de açúcar; ferva o líquido, retire do fogo; 15 minutos depois desengordure o molho e passe-o na peneira, misture com umas 2 colheres de alcaparras inteiras e o mesmo de cornichons cortados em pedaços.

Molho poêle. Pegue 4 libras [c.1,8kg] de ossobuco de vitela cortado em pedaços, assim como 11/2 libra [c.700g] de presunto, a mesma porção de toucinho picado, 5 ou 6 cenouras cortadas em cubos, 8 cebolas médias inteiras; 1 buquê de salsa e cebolinha, no qual você vai embrulhar 3 cravos, 2 folhas de louro, tomilho e um pouco de manjeriço; acrescente

3 limões cortados em fatias, retiradas a pele e as sementes; ponha tudo em uma caçarola estanhada, com 1 libra [c.450g] de manteiga, leve ao fogo brando, molhe com caldo ou consomê; cozinhe, retire a espuma formada na superfície, deixe cozinhar 4 ou 5 horas, passe o molho na peneira de crina e aplique-o.

IãP Molho poivrade. Corte 2 cebolas e 2 cenouras em fatias. Junte 1 pedaço de presunto magro, alguns ramos de salsa, tomilho, 1 folha de louro, 2 cravos, um punhado de grãos de pimenta-branca grosseiramente moídos, 2 colheres de vinagre de boa qualidade e 2 colheres de sopa de caldo de carne. Cozinhe até que os legumes estejam macios, deixe reduzir e acrescente 3 colheres de molho espanhol. Passe na peneira fina. Ferva alguns minutos até atingir a consistência desejada. No momento de servir, fora do fogo, junte um pedaço de manteiga.

Molho ravigote. Prepare 1/2 xícara de vinagrete com mostarda. Acrescente 1/2 colher de chá de estragão, 1 colher de chá de salsinha, 1 de fines herbes, 2 de cerefólio, 1 cebola pequena e 1 colher de sopa de alcaparras, tudo picado em pedacinhos miúdos.

Molho rémoulade. Junte anchovas, alcaparras, salsinha e cebolinhas picadas à parte, molhe tudo com um bom suco, 1 gota de azeite, 1 dente de alho e tempero de praxe.

Molho rémoulade à provençal. Pique salsa, cebolinhaschalotas, um pouco de cebola, comprima em seguida em um pano a fim de extrair as partes aquosas, pique também cornichons, alcaparras e anchovas, pile tudo no alguidar com 4 gemas cozidas, um pouco de salsa branqueada e alho e acrescente 1 gema crua quando já estiver tudo bem pilado; verta quase gota a gota no alguidar o equivalente a 1 copo de azeite, tempere com sal, pimenta, mostarda, 1 colher de sopa de um bom vinagre de estragão, suco de limão, e misture bem tudo junto.





Robert, vigário-geral de Chartres.

1 Molho Robert. O molho Robert é não só dos mais apetitosos, como dos mais refinados, e Rabelais, que se inclui no número daqueles que efetivamente mereceram da pátria o seu inventor, o cozinheiro Robert, chamava-o de molho "mui salubre e necessário" Entretanto, sua reputação não é tão culinária quanto

poderíamos supor, sendo, ao contrário, religiosa, o que não significa que a culinária seja estranha à religião; nada melhor que consultar seu pároco para se convencer disso. Voltemos ao molho. O historiador Thiers (não confundir com o exministro), pároco de Champrond, na diocese de Chartres, insurgindo-se contra certas charlatanices eclesiásticas autorizadas pelo capítulo da igreja de Chartres, teve como adversários um tal de Patin, oficial, e Robert, vigário-geral do bispo de Chartres. O pastor de Champrond fez então, contra o grão-vigário do monsenhor, uma sátira intitulada "Molho Robert", por alusão à célebre receita culinária de que fala Rabelais. A sátira foi denunciada, a prisão de Thiers, decretada, e este, obrigado a fugir. Vamos agora indicar a maneira de prepará-lo:

Corte em rodelas ou cubos 6 cebolas grandes, ou mais caso necessário; lave as cebolas para retirar a parte amarga; ponha na panela com manteiga na proporção; leve a um bom fogo; junte um pouco de farinha e faça com que esta doure um pouco com as cebolas; quando estiverem douradas, regue com um caldo; deixe cozinhar, ponha sal e pimenta grosseiramente moída e, quando o molho estiver no ponto, acrescente mostarda e sirva.

ISIP Molho suprême. Ponha em uma panela 6 colheres de molho velouté reduzido e junte outras 6 de consomê de galinha; reduza tudo ao equivalente a 6 colheres de velouté; na hora de servir, acrescente 1 pedaço de manteiga do tamanho de um ovo; leve esse molho ao fogo, mexa-o, passe-o na peneira; ele deve ficar bem ligado sem ser muito grosso; quando estiver no ponto, retire-o; adicione suco de limão ou 1 fio de agraço e, para torná-lo homogêneo e impedir que se forme uma película em sua superfície, misture bem com a espátula até que esfrie.

Molho tártaro. Pique 2 cebolinhas-chalotas bem miudinho, um pouco de cerefólio e estragão; ponha tudo no fundo de uma vasilha de barro com mostarda e 2 gemas, 1 fio de vinagre, sal e pimenta, de acordo com a quantidade de que necessita; regue ligeiramente com azeite, mexendo sempre: se perceber que está muito grosso, acrescente vinagre; verifique o sal: se estiver muito salgado, quebre com mais mostarda e azeite.

Molho velouté. Na panela, um pouco de manteiga, 1 pedaço de vitela, lâminas de presunto, algumas colheres de consomê, cenouras, cebolas; leve ao fogo; se perceber que o caldo está secando e pode começar a agarrar no fundo, molhe com consomê (de acordo com a quantidade de carne e a força deste último); quando tudo estiver bem borbulhante, retire do fogo, acrescente cebolinhas-chalotas, champignons fatiados, mas sem limão, e 1 buquê de ervas que você vai retirar quando estiver cozido, espremendo-o entre 2 colheres; retire igualmente as carnes quando estiverem cozidas; enquanto o molho está no fogo, prepare um roux branco para ligá-lo. Eis como se faz: derreta 500g de manteiga sem deixar escurecer, acrescente farinha, misture até que a manteiga tenha sido completamente absorvida pela farinha; leve a panela a fogo brando; mexa sem parar para que o roux não escureça; quando perceber que a farinha está cozida,

dissolva o todo ou parte com o caldo de cozimento do velouté. Isto feito, misture continuamente para que a farinha não pese e agarre no fundo; desengordure o velouté; peneire, volte com a panela ao fogo, desengordure de novo, reduza, retire do fogo, ponha em uma vasilha, passe na peneira e homogeneíze.

Molho velouté trabalhado. É trabalhado como o espanhol, exceto que nunca se acrescenta nada para colori-lo.

---]► <> CALDO; CONSOMÉ; ROUX



mostarda, estudo sobre a. Às vezes recebo cartas estranhas. Reproduzo uma que recebi esta manhã:

Cavalheiro, o senhor é ao mesmo tempo, dizem, um grande escritor e um grande cozinheiro, às voltas, como Lucrécio, com a origem dos homens e das coisas. Poderia prestar-me o imenso favor de responder: cronologicamente, a que época remonta a mostarda?; etimologicamente, de onde vem seu nome?; botanicamente, a que família pertence a planta?; culinariamente, que receita prefere? Serei eternamente grato caso se curve ao meu desejo.

Se o meu correspondente anônimo, em lugar de me pedir a ribalta da publicidade, me houvesse informado como responder-lhe - pessoalmente, por posta restante, sob um nome falso, sob uma inicial, sob um número mais ou menos considerável de estrelas -, eu não encetaria essa conversa, que não tem, reconheço, nada a ver com o mar.

Estou de tal forma convencido, como Pico de Ia Mirandola, que se pode falar

com interesse de todas as coisas conhecidas (e de algumas outras mais) que me curvo prontamente ao seu desejo, sem muito receio de que os leitores reclamem. Vamos abordar francamente a questão. O senhor me pergunta, caro anônimo, a que época remonta a mostarda. Permita ocupar-me do ovo antes de me ocupar da GALINHA, da semente antes da planta.

Os gregos e romanos, que não conheciam a mostarda em tablete ou granulada, como é vendida em nossos dias, conheciam-na em semente, usando-a dessa forma nos RAGUS e em pó nos ASSADOS, assim como fazemos com nossa mostarda moderna. Gregos e romanos possuíam a mesma palavra para designá-la, o que comprova claramente que esse condimento passou da Grécia para a Itália, de Atenas para Roma. Chamavam indiferentemente o grão ou a FARINHA de mostarda de sinapis, termo adotado pela medicina.

Aristófanos e Menandro preservaram em suas peças satíricas a receita de diversos ensopados em que entrava a farinha sinapis. O Antigo e Novo Testamento mencionam freqüentemente o grão de mostarda. Nas soturnas imprecisões dos profetas contra os reinos de Judá e de Israel, ele exerce função importante como critério de comparação.

Os primeiros romanos empregavam-na ao natural e em pó em suas refeições, mas os do final da República e do Império já mostravam o gosto corrompido demais para se limitarem a essa primitiva simplicidade: associando a mostarda à salmoura do ATUM, criaram um MOLHO chamado muria. Mais tarde ela entrou com 1/10 ou 1/12 na confecção da horrível mistura conhecida como garum, que se compunha de intestinos, cabeça e guelas de ANCHOVAS e dos mesmos ingredientes aplicados à CAVALA e ao PARGO; misturava-se tudo com CHAMPIGNONS, LOURO, TOMILHO e depois acrescentava-se... o quê?... Ninguém sabe. Nada possivelmente, talvez nesse ponto residisse a brincadeira, e vendia-se um litro e meio dessa mistura por 500 francos.

A estima dos romanos pela carne de PORCO fez com que a sinapis se tornasse gênero de primeira necessidade. Plauto, que vivia em 240 d.C. e era contemporâneo de Ênio, de Cipião o Africano, de Sifax, de Massinissa e de Aníbal, parecia detestar tanto a mostarda quanto Horácio, 200 anos depois, detestará o ALHO. Seu cozinheiro, no Pseudolo, chama de sinapis um PEIXE terrível, que não se deixa pilar sem provocar lágrimas nos olhos, e no Truculento, ao voltar ao mesmo assunto, faz Astrófilo dizer: "Se esse homem comesse sinapis, deixaria de ser resmungão e lunático."

Plínio o Velho, o mesmo que morreu asfixiado pelas cinzas do Vesúvio que engoliram Pompéia, aconselhava usá-la como tempero, junto com VINAGRE. Mas espere, eis Columelo, que vai nos fornecer, com discrepâncias mínimas, a receita da mostarda moderna (registrada em seu De re rustica, escrito em 42 a.C.):



Limpe com grande cuidado, diz ele, o grão de mostarda, passe-o na peneira, lave-o em seguida na ÁGUA fria, e quando ele estiver depurado, deixe-o mergulhado na água por duas horas. Mexa em seguida, e, após tê-lo comprimido com as mãos, jogue-o em um alguidar novo, ou limpíssimo, e amasse-o com o pilão. Quando a pasta estiver bem amassada, mova-a para o centro do alguidar e achate-a com as mãos; depois de tê-la apertado bastante, abra sulcos nela, ou espalhe água nitrada sobre alguns carvões em brasa, que você terá preparado a fim de extrair desse grão todo o seu amargor e protegê-lo do mofo; retire depois o alguidar a fim de que a umidade desapareça completamente. Derrame sobre essa mostarda vinagre branco forte, trabalhe a misture com um pilão e passe na peneira.

Como vê, vamos pegar fogo, e não fosse o parecer do célebre gastrônomo Courchamps, que, sem proscrever o vinagre, prefere-lhe água quente ou vinho branco, estaríamos muito próximos da mostarda moderna, que dataria de 42 d.C.

Quer vê-la mais aperfeiçoada? Eis uma receita que data do século IV e é de Paládio, filho de Exuperânio, governador das Gálias: "Reduza a pó um sextário e meio de grão de mostarda; acrescente uma libra de MEL, uma libra de azeite espanhol, um sextário de vinagre branco forte, e, após tudo amassado, sirva-se."

Você viu a sinapis passar da Grécia para a Itália e agora vê o grão de mostarda passar de Roma para a Gália. Porém, os bárbaros desembocaram na Europa, e todas aquelas hordas incultas oriundas da Índia, do Tibete e do Pólo não apenas não conheciam a mostarda, refinamento de duas sociedades, como apagaram-na do repertório culinário dos vencidos. Carlos Magno, que expulsara os piratas normandos e que, moribundo, chorou ao vê-los ressurgir, Carlos Magno, imperador magnífico que nos dias de cerimônia fazia sua mesa ser servida por reis, a mesa dos reis por duques, a mesa dos duques por marqueses, a mesa dos marqueses por condes, a dos condes por barões, a dos barões por cavaleiros e a dos cavaleiros por escudeiros, de maneira que, quando os reis tomavam o DESJEJUM às nove da manhã, os escudeiros só o faziam às nove da noite, Carlos Magno, em suas Capitulares, fala da mostarda como planta comestível cujas folhas eram consumidas cozidas ou como SALADA; porém, sob seu reinado, de grão de mostarda amassado e diluído no vinagre ou no vinho não se fala.

Dijon, a Divio dos romanos, apenas Dijon conservara a primeira receita de Paládio, e, se não foi a criadora, foi a restauradora da mostarda. A que época remonta, para os habitantes de Dijon, a honra de haver proporcionado à mesa esse indispensável condimento? Impossível dizer. Tudo que sabemos é que Étienne Boileau, preboste de Paris sob o reinado de São Luís, em sua regulamentação das guildas, concede aos vinagreiros o direito de fabricar mostarda. Nos Réclames de Paris, do século XIII, encontramos: "Vinagre, como é bonito e gostoso! Vinagre de mostarda" Na época, os "molheiros" levavam os molhos a domicílio na hora do jantar e corriam pelas ruas de Paris apregoando: "Molho de mostarda!... Molho de alho!... Molho de cebolinha!... Molho de

AGRAço!... Molho ravigote!..." Quem não quisesse comer carne ressecada abria a janela ou a porta e chamava. Era atendido na hora.

Entendemos muito bem por que os imitadores logo se apoderaram desse produto e o exploraram. Apesar de tudo, Dijon manteve a supremacia. Assim, nos "Ditos" do Aportoile, manuscrito do século XIII, lemos: "mostarda de Dijon", e, nos Provérbios de João Millot, do XIV: "Não existe cidade senão Dijon, não existe mostarda senão de Dijon."

Em vão o Sul passou a fabricar mostarda e substituiu o mosto do vinho pelo vinagre. Um novo provérbio veio consagrar a tenaz superioridade da capital da Borgonha e a voz da Glória soou por suas trombetas, que fazem as reputações imutáveis: "A mostarda de Saint-Maxent é boa, mas a de Dijon é melhor."



Especieiro-mostardeiro da região de Beauvais; tabuleta da época de Luís XIV.

Durante as festas promovidas em Rouvres em 1336 pelo duque de Borgonha Eudes IV em homenagem ao rei Filipe de Valois, em um dos jantares foi consumido um barrilete de mostarda, três hectolitros.

Apenas o rei da França, Filipe de Valois, comia sua carne com mostarda; os reis da Inglaterra não sentiam falta dela. Quando Eduardo III invadiu a França em 1453, ordenou, diz Froissart, a seus capitães que queimassem tudo no caminho, o que fez com que os magistrados de Saint-Didier se atirassem a seus pés suplicando que não entregasse a região às chamas, pois, diziam, toda a virtualha iria morrer com o fogo, daí resultando grande escassez: "Bah! Bah! respondeu o feroz Plantageneta, uma guerra sem incêndio é como rancho sem mostarda!"

A primeira obra culinária publicada na França, O viandeiro, de Taillevent, mestre-cuca do rei Carlos VII, faz um grande e singelo elogio à mostarda. Eis o que ela diz:

Uma noite, após um grande combate sustentado contra os ingleses, o rei Carlos VII, acompanhado por seus três inseparáveis, Dunois, La Hire e Xaintrailles, foram pernoitar na cidade de Sainte-Ménéhould, da qual não restavam mais que cinco ou seis casas, a cidade tendo sido incendiada.

Carlos VII e seu séquito estavam mortos de fome. A região, arruinada e devastada, carecia de tudo. Enfim, conseguiram arranjar quatro pés de porco e três galinhas. Carlos VII não tinha consigo nem COZINHEIRO, nem cozinheira. A mulher de um pobre ferreiro ficou então encarregada de cozinhar as galinhas; quanto aos pés de porco, bastava colocá-los na grelha. A corajosa mulher assou as galinhas, passou-as no ovo e em uma farinha de FINES HERÈES, depois, após havê-las regado com um molho de mostarda, serviu-as ao rei e seus companheiros, que devoraram os pés de porco inteiros e só deixaram os ossos das galinhas.

Desde então Carlos VII, que ceara perfeitamente, vem manifestando a vontade de comer "galinha à la Sainte-Ménéhould". Taillevent, que sabia o que ele queria dizer, servia-lhe galinhas iguais às que lhe preparara a mulher do ferreiro.

Luís XI, que gostava de aparecer para jantar de surpresa na casa dos bons burgueses de Paris, levava quase sempre com ele seu pote de mostarda. Segundo as Crônicas de J. Riboteau, recebedor-geral da Borgonha, descobrimos que em 1477 ele encomendou 20 libras de mostarda para consumo pessoal a um boticário de Dijon.

Enfim, e para terminar essa cronologia da mostarda com uma história, creio, pouco conhecida, lembro que entre os papas que mantiveram corte pomposa em

Avignon, João XXII estava entre os que não desdenhavam os prazeres da boa mesa. Era louco por mostarda e a aplicava em tudo; sem saber o que fazer de um sobrinho imprestável, nomeou-o seu "primeiro-mostardeiro" Daí o hábito de dizermos sobre um tolo vaidoso que ele "se julga o primeiro-mostardeiro do papa".

De volta a Roma os papas para lá transferiram sua queda pela mostarda. Leão X e Clemente VII, da casa dos Médici, eram seus grandes adeptos - com a ressalva de que a mostarda que lhes serviam, e que era provavelmente a mostarda em uso na época, quase nada tinha a ver com a nossa. Compunha-se de miolo de Pão dormido, AMÊNDOAS, grãos de mostarda pilados e macerados na água com vinagre, depois passados na peneira.

Diga agora que esta leitura é perda de tempo... Temos certeza de ter fornecido duas receitas quase desconhecidas aos nossos leitores.

Eu julgara dever limitar meu estudo sobre a mostarda à carta que o senhor recebeu ontem; porém, ao refletir seriamente no lugar honroso que a mostarda ocupa em nosso repertório culinário moderno - como a "chave de ouro" do apetite -, vejo-me forçado a acrescentar novas informações. A matéria abunda em fatos, e duvido que haja um único condimento gastronômico recomendado à degustação dos gourmands com tamanha escolta cronológica. A mostarda possui inclusive seu brasão: azul com bordadura em prata.

Até a época a que chegamos, isto é, começo do século XVII, Dijon fabricava apenas mostarda seca, em tabletes ou pastilhas. Jean Hiébaud é o primeiro autor em quem encontramos uma receita equivalente à utilizada hoje em dia, isto é, grão de mostarda pilado e diluído no vinagre forte.

Em todo caso, eis uma receita mais complicada, descoberta no *Messageur Parisien*, praticamente igual à de nossos dias: "Se quiser fazer uma boa mostarda e em grande quantidade, coloque o grão para curtir durante uma noite no bom vinagre, depois amasse-o na moenda e, muito gradativamente, dilua no vinagre. Se tiver restos de especiarias, clarete, HIPOCRÁS e alguns molhos, que sejam amassados junto e, em seguida, deixe a obra consumir-se por si."

Coisa bizarra, a mostarda, como a Itália, onde ela nasceu, devia sofrer o contragolpe da descoberta do cabo da Boa Esperança e da América. Cristóvão Colombo trouxe para a Europa as especiarias das índias Ocidentais e Vasco da Gama, das Orientais.

As especiarias tiveram grande influência na culinária dos séculos XVI, XVII e até mesmo do XVIII, sobretudo as especiarias perfumadas, como a BAUNILHA, a NOZ-MOSCADA e o CRAVO-DA-ÍNDIA - já conhecidas na França, mas tão caras que eram reservadas como presentes destinados, sob o nome de "especiarias", ao juiz que dera ganho de causa ao seu doador e,

eventualmente, ao advogado que o defendera. Tornaram-se mais comuns quando Antônio de Abreu e Francisco Serrão descobriram em 1511 as ilhas das especiarias, isto é, as Molucas, tomadas, em 1607 ou 1608, pelos holandeses. Fenícios modernos, esse povo viajante para quem comércio é vida compreendeu tão cabalmente a importância daquela conquista que quis impor o monopólio holandês sobre o comércio das especiarias.

Com esse objetivo, firmaram com o sultão de Ternate, seu vassalo, bem como com os diversos pequenos soberanos das outras ilhas, um tratado cujos termos ditavam que todas as árvores de especiarias seriam transplantadas para Amboine e Banda e arrancadas dos outros lugares. Para indenizá-los pela perda que a cessação desse comércio produziria para eles, pagaram-lhes a quantia de 70 mil francos.

Para os holandeses esse negócio era tão significativo que não hesitaram em construir três fortes para impedir seu contrabando: Holland, Orange e Wilhelmstadt. Além desses três fortes principais, nove outros haviam sido construídos em diferentes regiões das ilhas.

Voltemos ao nosso assunto, do qual as especiarias não estão distantes, e que Rabelais, grande connoisseur da ciência da "goela", como ele próprio diz, chama de "bálsamo natural e restaurador das tripas".

A mostarda, atacada por essa irrupção das especiarias orientais e ocidentais, lutou bravamente. Dijon, a grande fábrica, achou que seus produtos necessitavam de estatutos que tranquilizassem o público quanto à maneira como a mostarda era manipulada e quanto aos ingredientes que a compunham. Assim, em 1634 os mostardeiros e vinagreiros de Dijon receberam estatutos que os integravam aos outros ofícios da cidade e lhes conferiam exclusividade no fabrico da mostarda.

O artigo 14 do regulamento dizia: "Os aprendizes e companheiros que fabricarem mostarda e a levarem à cidade para venda e fornecimento, deverão ser saudáveis de corpo e terem suas roupas de baixo e trajes limpos e modestos, sob pena de dez sous de multa."

Além disso, o artigo 20 impunha-lhes possuírem apenas uma loja no centro da cidade a fim de que todos pudessem identificar sua origem. Enfim, sob pena de multa de outros 10 sous, foram obrigados a estampar marcas individuais em seus barris. Além disso, mandaram seus jovens aprendizes apregoarem seu produto.

Sem temerem nem a Deus nem ao diabo, esses jovens mostardeiros começaram a invadir assembleias cristãs e igrejas para exaltarem sua mostarda, perturbando as missas até mesmo nos momentos mais sagrados, o que lhes vedou o ingresso nas igrejas sob pena de prisão e confinamento domiciliar aos domingos. Vinte e três mostardeiros de Dijon aderiram ao regulamento. Em meio às assinaturas, reconhecemos a de um tal Naigeon.

Apesar disso tudo, a voga da mostarda estava em baixa; julgava-se que, sob o aspecto da acidez e da variedade, ela deixava algo a desejar. Foi quando chegou Jean Naigeon, bisneto daquele que assinara o regulamento dos 23 vinagreiros, que proporcionou, com a mudança de uma única substância na confecção da mostarda, um recrudescimento de seu comércio e uma renovação de seu apreço.

O que foi preciso para isso? Uma inspiração, um lampejo de gênio. Jean Naigeon foi o primeiro a usar o vinagre de agraço, isto é, o suco espremido da uvA antes de madura; por conseguinte, mais açúcar, mais ácido acético, porém apenas ácidos tártrico, cítrico e málico. Esse Jean Naigeon, digamos de passagem, foi pai daquele outro Naigeon, bibliotecário no Arsenal, ateu e amigo de Holbach, que publicou uma edição completa das obras de Diderot.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, nosso ilustre gastrônomo, autor do *Almanach des Gourmands*, não engolia esse Naigeon, dizendo que, como mercador de ateísmo, era menos conhecido que seu pai, mercador de mostarda, o era pelos *gourmands*.

A opinião desse ilustre gastrônomo quase derrubou a mostarda de Dijon do trono do qual ela reinava há cinco séculos. Suas opiniões em culinária eram decretos. Neto de um *CHARCUTEIRO*, seu pai comprara cartas de nobreza, mas conservara como brasão: azul, e na cimeira de ouro um pé de porco ao natural; no azul, um presunto em prata. Precisamente durante a mocidade de Grimod de la Reynière uma grande revolução se operara na mostarda: Paris começara a fazer séria concorrência a Dijon.



A revolução começou em 1742. Um vinagreiro de Paris, chamado Capitaine, começou a usar vinagre branco em vez de vinagre tinto em suas infusões e a introduzir ALCAPARRAS e ESSÊNCIA de anchova na mostarda fina. Essas



inovações foram aprovadas. Dez anos depois, outro vinagreiro, chamado Maille, ficou famoso na Europa em sua especialidade. Nomeado fornecedor privilegiado da marquesa de Pompadour, assumiu o título um tanto ambicioso de vinagreiro-destilador do rei da França e dos imperadores da Alemanha e da Rússia. Homem inteligente que compreendia a sensualidade de sua época, começou por elaborar vinagres distintos para uso de mulheres e homens. Logo sua clientela abrangia

todos os elegantes e janotas da aristocracia, duquesas, marqueses, condessas, jovens vaidosos e abades galantes: trabalhar para a alcova era um caminho seguro para se chegar à cozinha. Antes de Maille existiam apenas nove espécies de vinagre; ele acrescentou 92 para limpeza e saúde. Multiplicou igualmente os vinagres de mesa. Fabricava 24 tipos de mostarda: mostarda-vermelha, mostarda fina com alcaparras, mostarda fina com anchovas, mostarda em pó, mostarda com alho, mostarda com ESTRAGÃO, mostarda com CAPUCHINHA, com LIMÃO, à la Choiseul, à la Choisy, em CONSERVA, com fines herbes, à la grega, à la marechale, à la marquise, à la reine, à la romaine, com TRUFAS. Todas elas eram de sua lavra, exceto a mostarda com alcaparras e a com anchovas. As mais em voga foram a ravigote, a com alho, a com trufas, a com anchovas e a com estragão. O que é bom já vem com patente de longevidade: a mostarda de Maille chegou até os nossos dias e ainda é a mostarda predileta de alguns respeitáveis gourmands.

Na mesma época, floresceu Bordin, que como Maille, deixou seu nome e inventou em 1762 a mostarda dita "para saúde". Elaborou receitas de 40 tipos de mostardas diferentes: mostarda-imperial, ao champanhe, à la rocambol, com CHAMPIGNONS, à la rose, à italiana, com baunilha.

Em 1812, incluindo as 29 espécies de mostardas novas criadas por Acloque, sucessor e discípulo de Maille, a França possuía então, sem contar as mostardas de Capitaine e de Dijon, 84 tipos, quando Grimod de la Reynière descobriu três mostardas novas, o que elevava a cifra a 89. Essas três mostardas eram: a de Châlon, a de Besançon e a de Saint-Brieu.

Eis o comentário do ilustre degustador, em quem constatamos uma preferência acentuada pelos srs. Maille e Bordin, que suspeito terem sido assinantes assíduos e generosos do Almanach des Gourmands:

Um boticário-químico de Saint-Brieu acaba de construir ali uma fábrica de mostarda, a qual não é sem valor, mostrando sobretudo intensidade e pungência. Ela começa a penetrar na antiga Armórica, até o Cotentin. O senhor Maout, como é chamado esse fabricante predestinado, cujo nome, como vemos, contém as cinco primeiras letras de moutarde, pretende abrir um estabelecimento em Paris.

Porém, esse pouco que ele dissera sobre o produto do sr. Maout bastara para

atrair a atenção para este. O doutor Gastsald, Portalis e Cambacérès declararam-se pela mostarda de Maout, e, enquanto existiu ceia na França, isto é, enquanto se comeu com certa delicadeza, a mostarda "céltica" figurava nas mesas ao lado das de Maille e de Bordin. Esse triunvirato, mais feliz e duradouro que o de Otávio e Lépido, reinou por mais de meio século nas mesas francesas.

A cronologia da mostarda, portanto, finca as raízes de sua árvore genealógica na Grécia, na Judéia e na Itália, com suas últimas ramificações alcançando a segunda metade do nosso bem-aventurado século XIX. Responderei agora às três outras perguntas do nosso indagador anônimo. Passemos à segunda: "Etimologicamente, de onde vem a palavra mostarda?" Como em qualquer discussão etimológica, há divergências. Os dijoneses, que se arvoram inventores da mostarda, e que foram apenas seus restauradores, apóiam-se no seguinte fato, do qual fazem derivar o nome do precioso condimento com que nos ocupamos. Em 1381, Filipe o Audaz, duque de Borgonha, marchou com seu sobrinho Carlos VI contra os habitantes de Gand, amotinados. O prefeito de Dijon, Jehan Poissonet, burguês enriquecido com o comércio da mostarda, forneceu ao duque mil homens armados e equipados em nome da cidade. Ao retornar dessa incursão, o rei concedeu diversos privilégios aos dijoneses, entre eles o direito de possuírem terras e feudos na cidade, bem como o de portarem o brasão real e uma divisa. Os potes e barris eram expedidos pela fábrica de Jehan Poissonet com esse brasão e a divisa: Moulte me tarde ["Muitos esperam por mim"]. Os dijoneses sugerem que a palavra "mostarda" não passa da abreviação e condensação das três palavras que formam essa divisa. Digamos, de passagem, que Filipe o Audaz, foi a sublime criança que defendeu extremosamente o rei João, seu pai, em Poitiers e, na noite da batalha, esbafeteou um inglês que fora dar banho no real prisioneiro e se esquecera de pôr o joelho no solo.

O que é mais provável é que o nome venha do latim *mustum ardens*, que quer dizer "mosto ardente", do qual sairia "mostarda". Em todo caso, eis o que diz o grande Boerhaave, que vivia nos séculos XVII e XVIII: "In Italia cum musto sinapis conterebatur, unde dixerunt *mustum ardens*, *hinc mustardum*", o

que significa: "Na Itália o grão da espécie negra era moído com o mosto, daí ser chamado 'mosto ardente', donde 'mostarda'." Eis, portanto, caso nosso correspondente anônimo se dê por satisfeito, de onde vem etimologicamente a palavra "mostarda".

Agora vamos tratar de lhe dizer a que família pertence a planta. A mostarda, como gênero botânico, pertence à tetradinamia siliquosa, família das crucíferas. Julia de Fontenelle aponta 20 famílias; outros botânicos registram até 40. Herbácea bianual, suas folhas variam muito de forma e, a maior parte do tempo, são liras e incisadas denteadas. A fruta é uma siliqua bivalve e suas sementes, globulosas.

Há, como dissemos, uma grande quantidade de espécies de mostarda, mas

apenas três são usadas pelos médicos e mostardeiros: a mostarda-preta (*Sinapis nigra*); a mostarda-silvestre ou dos-campos (*Sinapis arvensis*); e a mostarda-branca (*Sinapis alba*).

Esta última, da qual o charlatanismo moderno pretendeu fazer a panacéia universal, foi introduzida na Inglaterra em meados do século XVIII, recomendada pelos doutores Trousseau e Pidoux. Sua fertilidade é tão grande que, segundo Fuscher de Gresheim, de uma libra que ele semeara em um campo de 90 perchas, recolheu 558 libras.

Eis o seu nome em diferentes línguas: em grego e latim, já o dissemos, *sinapis*, em francês *moutarde*, em inglês *must*, em alemão *Mustersenf* em espanhol *mostazza*, em italiano *mostarda*, em russo *gortscheza*, em árabe *kherdal*, em indústria *rai*.

Culinariamente, enfim, o senhor me pergunta qual a composição da minha preferência. Até haver provado e apreciado a mostarda do sr. Alexandre Bornibus, preferi as mostardas aromatizadas de Maille e Bordin a todas as outras; porém, quando o acaso me fez provar da primeira, compreendi que um dia ela triunfaria sobre as demais. Digo o acaso pois veja como a coisa aconteceu. Eu estava escrevendo um romance cuja cena principal desenrolava-se em Bourgen-Bresse. Colhi informações sobre o caminho mais curto para visitar o teatro dos meus personagens, e disseram-me: "Vá até Mâcon, dali uma estradinha o levará direto a Bourg."

Cheguei a Dijon ferrado no sono. Ouvi gritarem: "Dijon! Dijon!" e fiquei confuso: era em Dijon ou em Mâcon que havia uma estradinha para Bourg? Eu já não sabia mais nada. Como carregava comigo uma única mala, saltei do vagão e tomei a saída perguntando pela estradinha para Bourg.

O homem das passagens, sem entender o que eu queria dizer, não me respondeu. Eu estava quase no pátio dos coches. Dirigi-me a um cocheiro, que catava freguês:

- A estrada para Bourg? perguntei-lhe

- Que burgo?

- Bourg-en-Bresse.

- Ah, sim, não é aqui, é em Mâcon.

Tentei voltar. O fiscal da entrada requisitou minha passagem.

- Minha passagem? Entreguei-lhe agorinha mesmo. Verifique as passagens que acaba de receber e encontrará uma para Mâcon.

Enquanto ele procurava, a locomotiva tossiu, cuspiu, espirrou e partiu.

- Juro, disse rindo o homem das passagens, que o senhor será o primeiro no trem de amanhã.

- De toda forma, repliquei, para que eu possa partir amanhã preciso da minha passagem.

-Ah, aqui está ela, justamente, ele disse; é ela mesma! É para Mâcon, não adianta... Ora!... fique por aqui.

- Sem problema, respondi, vou aproveitar para conhecer a catedral e visitar meu amigo Louis Boulanger.

Louis Boulanger, pintor cujas primeiras telas anunciavam-se mais que promissoras, era diretor do museu de Dijon, e eu estava encantado com a oportunidade de revê-lo. Porém, como não podia irromper na casa dele às 11 da noite, fiz-me conduzir ao Hôtel du Parc. Pedi uma ceia. Serviram-me duas costeletas de CARNEIRO e metade de uma galinha fria.

- Que mostarda o senhor deseja? perguntou-me o garçom.

- Ora, a mostarda de Dijon.

- Isso eu sei, ele respondeu, provavelmente pensando: "Que imbecil!" Estou perguntando se é mostarda de homem ou de dama.

- Ora! retruquei, e que diferença há entre mostarda de homem e mostarda de mulher?

- De dama.

- Pois seja, de dama.

- Há, cavalheiro, que, sendo o paladar das damas mais delicado que o dos homens, a mostarda comum de Dijon é muito forte e picante para elas, de maneira que o sr. Bornibus criou uma mostarda à parte.

- Quem é esse sr. Bornibus?

- Ora, cavalheiro, é o grande mostardeiro da moda; só se fala da mostarda dele por aqui.

-É verdade, conheço-o de nome, mas ainda não conheço a mostarda; seria interessante prová-la em Dijon. Sirva-me um pouco, então.

- De qual das duas?

- De ambas.
- O cavalheiro vai comer mostarda de dama?
- Quem pode o mais pode o menos.

E o garçom serviu-me das duas.

Não sou grande amante de mostarda. Tendo recebido excelente estômago da natureza, nunca fiz grande uso desse prefácio do apetite, como a denomina Grimod de la Reynière; porém devo dizer que daquela vez, quando não pela bela cor amarelo-canário desse admirável aperitivo, mergulhei a colher de buxo na mostardeira e fiz duas pirâmides no meu prato, uma com a mostarda dos homens, outra com a mostarda das damas.

Já que pede minha opinião, devo dizer que a partir daquele momento desfiz-me do velho homem e aderi à mostarda Bornibus.

De volta a Paris, fui visitar as oficinas do sr. Bornibus, boulevard de la Villette 60, onde fui muito bem recebido. O mostardeiro então me explicou que a superioridade de seus produtos resultava da perfeição dos instrumentos de manipulação, inventados por ele mesmo, e sobretudo da combinação e da escolha das matérias-primas.

Eis, meu caro correspondente anônimo, tudo que o senhor desejava saber de mim, creio, cronologicamente, etimologicamente, botanicamente e culinariamente.

Alexandre Dumas

mutum [Crax]. Ave do tamanho de um PERU pequeno, vive em estado selvagem nas matas da América do Sul. Os mutuns têm um temperamento sossegado e se reúnem em bandos numerosos nas florestas, onde se alimentam de FRUTAS e brotos silvestres. É uma ave monogâmica; quando as fêmeas não têm par, procuram as carícias do primeiro macho que encontram e põem ovos no primeiro lugar que vêem, sem sequer preparar um ninho, em geral à noite, quando estão empoleiradas. As que, ao contrário, acham-se em poder de um macho botam ovos sempre no ninho preparado com antecedência pelo esposo galante e pai providente.

Devo acrescentar, diz o sr. Pomme, em carta dirigida a Geoffroy Saint-Hilaire, que é raro, pelo menos na França, as fêmeas prestarem-se à incubação. De todas que pude obter, apenas uma quis chocar; apenas cinco deram ovos; a sexta acasalou durante vários anos, procurando o macho, mas nunca deu ovos. As fêmeas recém-chegadas permanecem frias e insensíveis no primeiro ano de sua importação. No segundo ano, acasalam, mas raramente botam ovos ou então geram ovos sem casca. Apenas no quarto ano essa imperfeição

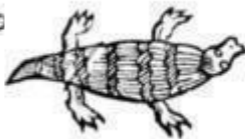
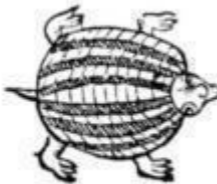
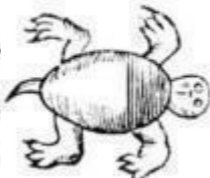
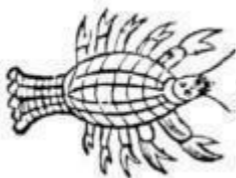
desaparece completamente. Cada fêmea faz três posturas por ano, quando não choca; se chocar, só fará uma no fim do mês de abril ou começo de maio. A incubação dura entre 31 e 32 dias. Lá em casa as posturas foram de dois ovos, raramente de três.

O mutum é facilmente domesticável. Nas ruas de Caiena há alguns que batem com o bico nas portas para entrar e puxam a roupa atrás do dono. Se forem impedidos, esperam e exprimem alegria ao revê-lo. Seu andar é orgulhoso e grave; o vôo, ruidoso e pesa do. Emitem um pio agudo, além de produzir, ao caminharem despreocupadamente, um zumbido surdo e concentrado, uma espécie de ventriloquismo, provavelmente resultado da solidez dos anéis da traquéia e da dobra que esta faz sobre si mesma antes de entrar no pulmão.

O general Lafayette encomendou dois desses galináceos, que se adaptaram perfeitamente aos arredores de Paris. Foram instalados em um grande galinheiro fechado, em companhia de várias GALINHAS, e assimilaram rapidamente os costumes da localidade, ocorrendo às horas das refeições dos PATOS, perus, galinhas e GALINHAS DANGOLA. Misturavam-se a esses numerosos comensais, pegavam seu quinhão da ração, distribuíam bicadas aos vizinhos próximos ou eram eles próprios atacados por algum galo cioso de manter os antigos privilégios de suas odaliscas e furioso ao ver aquele intruso não apenas penetrar em seu harém, como partilhar sua comida. O que não impediu os jovens mutuns de crescerem e se desenvolverem às mil maravilhas sob a influência dos belos dias da estação de verão.

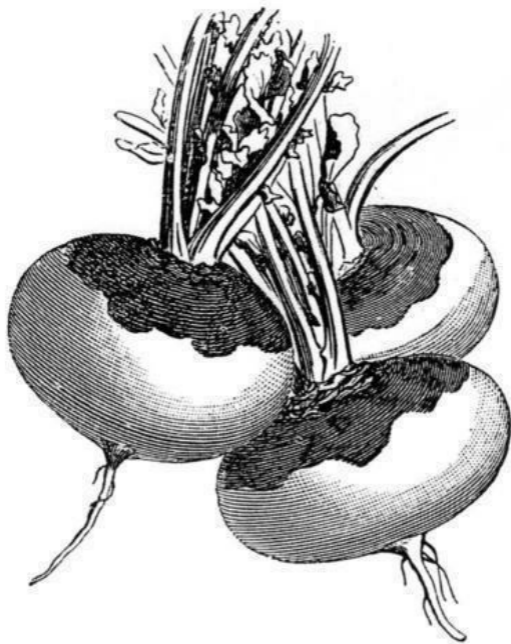
A carne do mutum é branca, tenra e saborosa. Quando o indivíduo é jovem e bem nutrido, se for bem preparada, nossos exigentes gourmets preferem-na à de crias de peru, PAVÃO ou galinha-d'angola; é assada como esta última: depois de ter sido limpa e amarrada, é perfurada com TOUCINHO e cozida no ESPETO durante cerca de uma hora e regada de tempos em tempos com MANTEIGA ou BANHA; é servida com o fundo da PINGADEIRA, misturada com um pouco de GLACE derretida e passada na peneira.

-\_\* GARÇA-DA-MATA









nabo [Brassica rapa]. Os LEGUMES também têm sua aristocracia e seus privilégios, e todos hão de admitir que as três melhores espécies de nabo cultiváveis são as de Cressy, Belle-Isle-en-Mer e Meaux; porém, seja por intriga, seja por inabilidade, são os nabos de Freneuse e de Vaugirard que abastecem o consumo de Paris.

A primeira receita que nos cai nas mãos é a dos "nabos à la d'Esclignac". Que fez o Sr. d'Esclignac para dar nome a um prato de nabos? Nada mais curioso, sob

esse aspecto, que estudar os livros dos COZINHEIROS e as estranhas fantasias que os arrebatam de colocar no MOLHO, ASSAR e FRITAR OS grandes homens. Eis o que encontramos no livro de um deles: "SOPA Demidoff", "Sopa John Russell", "Sopa Guilherme Tell", "TURBÔ Lord Byron", "ESTURJÃO Ariosto", "LEITÃO Washington", "Supremo de AVES a la Lúculo", "PRESUNTO Rainha Vitória", "CROUSTADE de CAÇA aos Três Mosqueteiros"... Poderíamos estender indefinidamente a

lista desse cozinheiro historiador, que não deixa de ser um excelente cozinheiro e de quem não nos privaremos, ao citá-lo, de aproveitar algumas de suas estranhas receitas.

Nabos ao suco e glaceados. Escolha nabos iguais em tamanho e adequados para serem talhados em forma de pêra, afervente-os, escorra-os e ponha manteiga no fundo de uma caçarola que possa contê-los um ao lado do outro; acomode-os, deixe-os dourar na manteiga e no açúcar, cubra-os com um excelente caldo, polvilhe com açúcar, acrescente um pouco de sal e de canela em pau, cozinhados, use um papel untado para cobri-los, deixe a caçarola na beirada do fogão com fogo embaixo, ponha a tampa com fogo em cima e, terminado o cozimento dos nabos, descubra-os, livre-os da glace, arrume-os em um prato, despeje um pouco de caldo na caçarola para desprender a glace, retire a canela e tempere os nabos com essa glace, como se fosse uma compota.

Percebo que cometi a injustiça de passar por cima dos nabos d'Esclignac, causa da longa digressão acima, mas apresso-me a reparar essa injustiça.

Nabos d'Esclignac. Pegue nabos compridos de 4 ou 5 dedos, corte-lhes as 2 pontas, divida-os em dois e trabalhe cada metade para dar-lhes a forma de uma corda; com a ponta de uma faquinha talhe duas pequenas ranhuras; afervente-os, coloque-os em uma caçarola como na receita precedente, tempere-os e cozinhados da mesma maneira; só não ponha canela. Terminado o cozimento, introduza um pouco de molho espanhol na caçarola para soltar a glace, acrescente um pouco de manteiga e cubra os nabos com o molho.

#### .\* CARNEIRO; PATO; RAGU

nabo-branco [*Pastinaca sativa*; "pastinaca"]. Planta da mesma família que a CENOURA. Sua raiz é branca; seu caule, alto, reto, espesso, rijo, canelado, oco e ramoso; as flores, amplas; o sabor, doce e açucarado. Há duas espécies de nabo-branco: a comprida e a redonda. A raiz é aproveitada em CALDOS e, também, FRITA na MANTEIGA. O gosto desse LEGUME geralmente não agrada. Ray diz que os ingleses acreditam que, se o nabo-branco estiver velho demais, causa delírios e até loucura; chamam-no então de "nabo louco" Passava por afrodisíaco; não se deve confundi-lo com a cicuta, cujas folhas têm manchas vermelhas sob os talos. Na Turingia, extrai-se dos nabos-brancos um suco análogo ao da BETERRABA e da cenoura, constituído em parte de açúcar, do

qual Drappies diz ter extraído 12%. Na Alemanha cultiva-se e consome-se com frequência uma espécie de nabo-branco pequeno, farinhento e adocicado, da qual se faz um caldo com carrê de PORCO fresco e filé de corça.

nérolí. Óleo da flor-de-laranjeira, é usado na fabricação de PASTILHAS-DRAGÉES e na preparação de AGUARDENTES finas. O melhor nérolí é o fabricado em Roma.

nêspêra [Eriobotrya japonica]. FRUTA da nespereira. A melhor espécie é a conhecida como "nêspêra-desão-lucas", pois é colhida no dia do santo. É uma fruta comestível apenas se sorvada na palha; com ela preparam-se COMPOTAS, e eis a maneira de proceder a essa antiga receita: tire a coroa e as asas das nêspêras; derreta-as em MANTEIGA fresca, e quando avermelhar, introduza as frutas e deixe-as ferver; arrume em uma compoteira, polvilhe com açúcar branco e sirva.

nitrate e salitre. Dois nomes aplicados à mesma substância; entretanto, por nitrate entende-se mais especificamente o sal refinado, ao passo que o salitre é sempre misturado ao sal marinho. O nitrate avermelha as carnes por ele salgadas, daí ser usado na salmoura de carne de BOI, LÍNGUAS C PRESUNTOS.

nivernaise [fr.]. Espécie de RAGU que consiste em cozinhar pedaços de CENOURA cortados em forma de AZEITONA no CONSOMÊ até o refogado engrossar.





noz [*Juglans regia*]. Semente da noqueira, usada em culinária apenas seca; mergulhada no LEITE morno, entretanto, adquire certo frescor.

## --+ MIOLO DE NOZES

noz-moscada [*Myristica fragrans*]. Noz ou CAROÇO da FRUTA da moscadeira aromática. Dela obtêm-se dois óleos: um, concreto, chamado MANTEIGADENOS-moscada e retirado das nozes por meio de sua fervura na ÁGUA; e um volátil, às vezes utilizado em medicamentos. Nas composições culinárias açucaradas emprega-se mais o MACIS, espécie de casca verde que envolve a noz-moscada, de sabor mais delicado.

nugá. O nugá-branco, dito de Marselha, é uma mistura de lâminas de AMÊNDOAS-DOCES C PISTACHES sem pele cozinhados com MEL de Narbonne; o nugá-branco é servido como SOBREMESA. O marrom, ao qual foram erigidos templos, domos e pórticos, é preparado segundo a receita abaixo.

J3P Nugá. Afervente 5008 de amêndoas-doces, lave, escorra sobre um pano branco. Corte as amêndoas em lâminas e doure-as em forno brando; dissolva 75g de açúcar; quando estiver tudo derretido, introduza as amêndoas quentes e misture bem; retire a panela do fogo e arrume as amêndoas em uma fôrma untada.



olla podrida [esp.]. CALDO OU RAGU de origem espanhola. Distinguem-se três tipos de olla, ou antes, três variedades de receitas desse grande prato: 1. O antigo caldo à francesa, chamado de ouille pelos COZINXEIROS da época de Luís XIII e que é o oille au pot das cartas de Mine de Maintenon. 2. A autêntica olla podrida, segundo sua fórmula estrangeira, prato de tal forma complicado que os cozinheiros franceses não mostram nenhum entusiasmo em incluí-lo nos cardápios e bastante caro para ser servido com frequência ou à toa. Vale ressaltar que, na casa dos embaixadores da Espanha, esse ragu faz parte da

representação diplomática e do cerimonial oficial e parece ser um protocolo obrigatório no JANTAR de um ilustre de Espanha ou titulado de Castela. 3. A oille moderna à francesa: excelente prato de relevê, cuja suntuosidade nada tem de assustador ou inacessível.

--> ESPANHA, CULINÁRIANA

omelete --) 1 ovo

osmazoma. Dá-se esse nome ao resíduo decorrente da fervura de substâncias animais, sobretudo carne, na ÁGUA, que é precipitada pelo ÁLCOOL, a gelatina provindo da decocção, cujo precipitado é submetido à evaporação. A osmazoma é castanho-clara; aquecida, seu sabor e aroma lembram os de um CALDO, que dela contém uma parte para sete de gelatina.

--\* OSSO



osso. Os ossos contém parcela bem grande de gelatina e um pouco de fosfato de cálcio. Os ossos que cozinhamos perdem a gelatina apenas na superfície e até determinada profundidade; logo, é recomendável multiplicar as superfícies para extrair mais gelatina, e fazemos isso quebrando os ossos. Essa gelatina não se mistura à OSMAZOMA, mas é boa no CALDO, que adquire maiores propriedades nutritivas com a presença de uma carne com quantidade suficiente de osmazoma.

Nas carnes assadas, as propriedades da osmazoma são, parece, exaltadas pelo fogo, ou, quem sabe, formem-se novas à custa de alguns princípios: o certo é que, sempre que acrescentamos alguns pedaços de carne assada ao COZIDO, o caldo fica bem mais sávido do que se usássemos carne crua.

ostra. A ostra é um dos moluscos mais deserdados da natureza. Acéfalo, isto é, sem cabeça, não detém o órgão da visão, nem o órgão da audição, nem o órgão do olfato; seu SANGUE é incolor; seu corpo adere às duas valvas de sua concha por meio de um músculo poderoso, com a ajuda do qual ela a abre e fecha.

Tampouco possui órgão de locomoção: seu único exercício é dormir e seu único prazer, comer. Como não consegue ir atrás de sua refeição, sua refeição é que

vai procurá-la, sendo-lhe entregue pelo movimento das marés e compondo-se de matérias animais em suspensão na ÁGUA. Em 1816, o Sr. Bedan demonstrou que as ostras eram capazes de se adaptar gradualmente à água dos rios. Os gregos apreciavam as de Sestos; comi algumas na travessia do Bósforo e não achei nada excepcional.

Alguém proclamou: "Os deuses estão em fuga!"; e todos se admiraram com essa eloqüente exclamação. Mas eis que recentemente outro grito se faz ouvir: "As ostras estão em fuga!" Decerto não há relação alguma entre o molusco hermafrodita que vive no fundo do mar dentro de sua carapaça, agarrado ao seu rochedo por toda a eternidade, e os habitantes do venerável Olimpo. Pois bem, o famoso e eloqüente grito de Bossuet: "Madame morreu! Madame morreu!" não produziu impressão tão terrível quanto essa voz gastronômica angustiada que exclamou: "As ostras estão em fuga!" E de 60 cêntimos a dúzia, o primeiro efeito desse grito já as fez subir para um franco e 30 cêntimos.

A sensação foi profunda. A ostra, esse tesouro dos gourmands, esteve prestes a lhes escapar, a ostra, que, diz o doutor Reveillé-Paris, é a única substância alimentar que não dá indigestão.

Portanto, a ostra é um prato de todos os tempos e procuramos em vão a época em que foi introduzido na mesa dos hindus, ancestrais, e dos egípcios, grandes pais da civilização. Só encontramos seus vestígios entre os gregos, e, a primeira vez, creio, a propósito do ostracismo de Aristides. "Cansa-me ouvir você ser chamado de 'o justo'", proferiu um magistrado ateniense, e Aristides foi banido por maioria de ostras, cada concha trazendo uma sentença e representando uma cédula de votação.

Os gregos importavam-nas do Helesponto, onde eram pescadas na altura de Sestos, local de que Leandro se lançava ao mar para fazer sua visita noturna a Heró. O local chama-se hoje Boralli-Calessi.

Os romanos, gourmands de estilo bem diferente dos gregos, prestaram culto quase divino à ostra. Não havia bom jantar sem ostras cruas frapées no gelo, ou sem ostras cozidas e temperadas ao garum, espécie de salmoura cuja receita nos foi conservada por Plínio. Entre os romanos as ostras tinham seus modelos de excelência. As primeiras eram as do lago de Lucrino, depois as de Tarento e em seguida as de Circei. Mais tarde, passaram a preferir as do litoral da Grã-Bretanha.

Apício, célebre gourmand que degolou o próprio pescoço ao constatar que só lhe restavam entre seis a oito milhões de sestércios, descobriu um jeito de conservar ostras. Se fosse em nossos dias, teria patenteado essa invenção e viveria da patente.

Na França a ostra era pescada com puçá, e os pescadores tinham o hábito, a fim



de não esgotar os viveiros, de dividi-los em várias zonas, sucessivamente liberadas para a pesca. Enquanto uma dessas zonas estava em exploração, a outra, isto é, a parte reservada, multiplicava-se e atingia dimensões comerciais. Durante os meses de maio, junho, julho e agosto, a pesca era proibida: os gastrônomos dizem que não se deve comer ostras nos meses que não têm "r"; em compensação, são os meses em que os mariscos estão perfeitos.

As ostras não são degustadas assim que saem do mar, pelo menos um discípulo de Lúculo e um apóstolo de BRILLAT-SAVARIN não cometeriam tal heresia. Devem primeiro ficar estacionadas a um metro de profundidade, sobre areia ou seixinhos.

Foi um romano, chamado Sérgio Orata, que viveu 250 anos antes de Jesus Cristo, quem primeiro teve a idéia de implantar, para engordá-las, ostras no lago de Lucrino. Inaugurou um comércio desse molusco, aprimorado por seus cuidados, e enriqueceu. Esse Sérgio Orata era avô de Sérgio Catilina.

A ostra que comemos é a ostra ídula. A ostra de Ostende, a ostra verde e a ostra de Marennes não passam de variedades. Tínhamos ostreiculturas em Marennes, Tréport, Étretat, Fécamp, Dunquerque, no Havre e em Dieppe. Logo chegaremos à de Régneville.



O tio de Mirabeau disse: "Mar, planície que por si se labora", mas não disse: "Mar, planície que por si se prolifera." Por muito tempo o mar foi julgado inesgotável, mas, a começar pela baleia, percebemos que vai se despovoando: uma hora são as BALEIAS que desaparecem, outra, as CAVALAS que rareiam; agora é a vez das ostras. Eugénie Noel declarou: "Pode-se fazer do oceano uma imensa fábrica de víveres, um laboratório de subsistência mais produtivo que a terra; fertilizar tudo, mares rios, ribeirões, lagos; apenas a terra era cultivada, é hora de exercer a arte de cultivar as águas; estais ouvindo, nações?"

E, com efeito, o PEIXE, sobretudo o comestível, entre todas as criaturas suscetíveis de serem criadas com parca alimentação, é a mais ameaçada. Desde tempos imemoriais, a piscicultura é praticada na China. Lá, onde uma aglomeração de 400 milhões de homens precisa viver, não se podia confiar na terra, visitada por um hóspede cheio de caprichos, o vento, e por um hóspede cheio de cólera, a tempestade. A safra do mar, ao contrário, cresce ao vento, multiplica-se sob a tempestade.

Nesse aspecto, os romanos foram professores dos próprios chineses, pois conseguiram fazer peixes do mar sobreviverem na água doce. Foi Jacobi, na Alemanha, quem descobriu a fecundação artificial praticada na Inglaterra, depois na França, por um pescador da Bresse chamado Rémy. Goste e Pouchet transformaram-na em ciência. Foram todos esses experimentos, essa primeira popularização da ciência, que determinaram o sr. Chaillé e a sra. Sarah-Félix a estabelecerem sua ostreicultura de Régneville. Pediram e obtiveram dez hectares de litoral. Dez hectares de litoral é muito em Paris, na Place de la Concorde ou na rue Richelieu; no oceano, é um ponto na imensidão.

Os dois concessionários começaram por fechar três lados de sua concessão com um dique insubmersível; o quarto lado era a praia. Uma grande comporta permitiu a entrada da água do mar. Em seguida lançaram ali milhares de ostras e depositaram suavemente algumas telhas para que elas nelas se agarrassem. Tratava-se de proteger a desova da ostra dos diversos acidentes que a destroem em pleno mar.

Para que se compreenda o empreendimento do sr. de Chaillé e da sra. Sarah-Félix, é necessário saber como a ostra se reproduz. A ostra, como dissemos, é hermafrodita. Seus dois sexos desabrocham como flores na hora do amor. É então que ela se enche com aquela água branca, que sugere que não está boa para comer porque está prenhe. Esse leite é a desova. O sr. Davaine encontrou até 1.200.000 ovos em uma ostra-pé-de-cavalo; e, como elas fazem duas e até três posturas, pode-se avaliar em dois milhões em média a quantidade de ovos que cada ostra entrega aos caprichos do mar.

Esses ovos são invisíveis, ou quase. Leuwenhoeck calculou que seria necessário cerca de um milhão para formar o volume de uma cabeça de criança. As pequenas ostras, ao saírem da concha da mãe, têm a faculdade de se mover. Essa faculdade é dada pela natureza a todas as larvas de animais fixos e lhes permite fixarem-se onde quiserem: têm apenas que escolher muito bem, pois ali passarão a vida inteira.

No criadouro de Régneville, a princípio foram adotadas telhas comuns e feixes de lenha, ou seja, a opção do fundo do mar e a da suspensão na água. Nossos ostreicultores logo perceberam que haviam cometido um erro duplo: em primeiro lugar, os galhos dos feixes ficavam cobertos com um muco que não permitia à pequena ostra agarrar-se neles; quanto à telha, embora permitisse à

ostra fixar-se solidamente (e ela achava cômodo transformá-la em uma de suas conchas), ao ser retirada, ou sua concha estava furada ou permanecia na telha. Sua divisa podia ser a da hera: "Morro onde me agarro."

Nossos ostreicultores colaram jornais velhos sobre as telhas, apenas em suas extremidades: a ostra grudou no papel, é verdade, mas o papel não grudou em nada. Em todo caso, achamos que nem todos os jornais são bons para isso, embora eu conheça alguns capazes de impregnar esses inocentes moluscos com as qualidades toxicológicas contraídas pelas ostras de Veneza quando agarram no cobre das painéis.

Quanto tempo vive uma ostra? Isso ainda é um mistério! A princípio, ostras morrem de velhice. E estas morrem desconhecidas. No excelente livro de Victor Meunier intitulado *As grandes pescarias*, aprendo que elas vivem uma dezena de anos. É muito para um animal que não tem olhos, nem nariz, nem orelhas. Quanto ao seu desenvolvimento, os pescadores dizem que ao cabo de três dias alcançam três milímetros de diâmetro, aos três meses, a circunferência de uma moeda de três sons, aos seis, a dimensão de um escudo de três libras, com um ano, a de um escudo de seis.

A ostra geralmente é comida da maneira mais simples do mundo: é aberta, arrancada, regada com algumas gotas de limão e engolida. Gourmands mais refinados preparam uma espécie de MOLHO com VINAGRE, PIMENTA-DO-REINO e CHALOTA; são então arrancadas, mergulhadas nesse molho e engolidas; outros há, e estes são seus autênticos amantes, que não lhe acrescentam nada e a comem crua sem vinagre, sem limão e sem pimenta.

Afinemos agora a lira de um cozinheiro-poeta e cantemos no modo jônico:

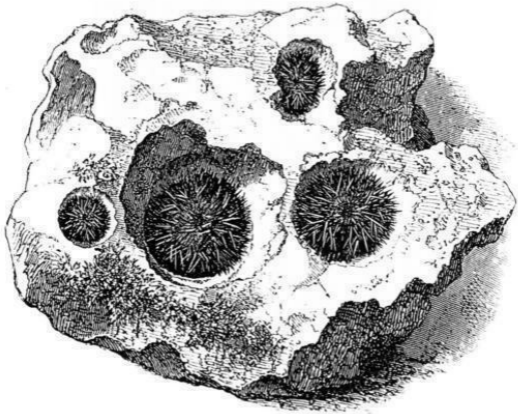
Festejemos essas “trufas do mar”  
Que em seu século exaltava Horácio  
Com versos imortais cheios de graça. –  
A ostra, em Roma, é um prato tão caro  
Que, nas palavras de Plínio e Macróbio,  
Está apenas ao alcance dos preclaros...  
(Nossa boca igualmente devora  
Aquelas que um diletante  
Chamava de orelhas-de-vênus  
Por suas qualidades excitantes...).  
Sabemos que um dos Apícios  
Tinha, por suas noções eruditas,  
A arte de enviar ostras vivas

A Trajano, vencedor da luta  
Contra os partas... – Ostras, mestre-cuca,  
Dizem a mim, ofereça-nos frescas.  
Eis o segredo de sua pesca:  
A ostra é um acaso, raio breve  
Que se vai com os meses com “r”.

Hors-d'oeuvre de ostras fritas. Abra as ostras, ponha-as para escorrer sobre uma peneira; transfira-as em seguida para uma travessa com vinagre, salsa, cebolinha, 2 folhas de louro, um pouco de manjericão, 1 cebola cortada em rodelas, 1/2 dúzia de cravos e o suco de 2 limões; revire-as dentro dessa marinada de vez em quando, faça uma massa para fritar leve, enxugue e mergulhe as ostras na massa; frite-as e sirva-as com salsa frita.

1 Ostras à la poulette. Abra as ostras, leve-as para branquear em sua água sem deixá-las ferver, depois passe-as na manteiga, com salsa, cebolinhas-chalotas e champignons picados; 2 colheres de azeite, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada; empane-as com farinha de rosca e azeite, faça-as dourar na salamandra ou no grill; na hora de servir, esprema o suco de um limão por cima.

ouriço-do-mar. Concha redonda, parece uma CASTANHA com a casca ainda unida dos espinhos, os quais lhe servem de patas e que, quando usados, fazem o animal rolar como uma bola. Na abertura desse crustáceo, encontra-se um animalzinho vermelho, de sabor salgado: é o proprietário da casa. Seus ovos, amarelo-escuros, ficam agarrados às paredes interiores da concha e seu sabor lembra o do CAMARÃO. Aqueles a quem essa espécie de PURÊ vivo não repugna comem-no como um PÃO com ovo.



Os melhores ouriços-do-mar são os do Mediterrâneo; prevêm tempestades e a elas resistem agarrando-se a plantas marinhas mais robustas, criando um vácuo por meio de ventosas que saem de seus espinhos e que totalizam mais de 12 mil.

#### -.) ACTÍNIA; ERMITÃO

ovas. Sêmen dos PEIXES. As ovas das CARPAS, dos ARENQUES e das CAVALAS contém muito fósforo e são um manjar delicado, mas muito quente. Em geral são preparadas FRITAS, em papillotes, gratinadas em RAGUS e para recheir TORTAS SALGADAS, ao VINHO branco. Os peixes com ovas são mais estimados que as fêmeas prenhas.

#### ~ CAVIAR; ESTURJÃO

ovo. Corpo orgânico que as fêmeas das aves põem e que abriga o desenvolvimento de um germe. Os ovos da GALINHA São os mais utilizados na alimentação do homem: "É evidente, diz Payen, que essa substância alimentar contém todos os princípios indispensáveis à formação dos tecidos dos animais, uma vez que é suficiente, sem outro ALIMENTO externo, para a evolução do germe, o qual, gradativamente, transforma-se em um animáculo composto de músculos, tendões, ossos, pele etc." De fato, encontramos no ovo substâncias nitrogenadas, matérias gordurosas e açucaradas, enxofre, fósforo e sais minerais;

a clara é formada de albumina.

É muito difícil encontrar ovos frescos no inverno; ora, todos sabem que não há gosto pior que o de um ovo que não seja fresco. Quase todos os livros de culinária irão aconselhá-lo a fazer sua provisão de ovos entre as duas Nossas Senhoras, isto é, entre 15 de agosto e meados de setembro. A melhor maneira de conservá-los então é enterrá-los no borralho de lenha nova, à qual se misturam galhos de ZIMBRO, LOURO e outras madeiras aromáticas. Recomenda-se misturar a esse borralho areia bem seca e fina.

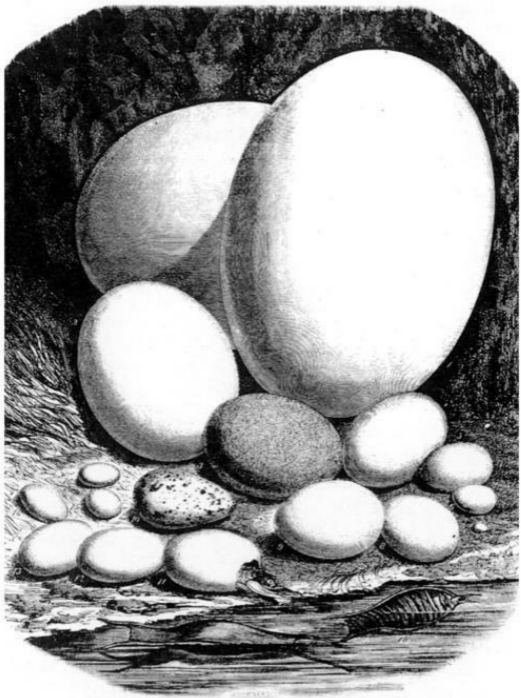
De toda forma, há uma maneira simplíssima de saber se o ovo ainda está bom: coloque-o em uma xícara cheia D'ÁGUA, se ele levantar de um dos lados e tender a ficar de pé é porque um terço do ovo está vazio e, por conseguinte, impróprio para consumo; se ficar aprumado no centro, é porque está fresco.

Nesse caso, não diremos que a única maneira de comê-lo, mas que a melhor maneira de comê-lo é quente na casca. Assim ele nada perde de seu refinamento: a gema é saborosa, a clara é cremosa e, se tiver o capricho de cozinhá-lo dentro do CALDO, nem de mais nem de menos, você comerá o ovo perfeito.

Há gente para quem um ovo é um ovo, o que é um erro: dois ovos postos na mesma hora, um, de uma galinha que corre pelo mato, outro, de uma que come palha no terreiro, podem representar grande diferença no gosto e na sápidéz. Sou daqueles que preferem que o ovo seja colocado na água fria e cozinhe na água gradativamente aquecida. Dessa forma, tudo no ovo fica cozido no mesmo ponto. Ao contrário, se deixar seu ovo cair na água em ebulição, é raro não se quebrar; depois, sempre pode acontecer de a clara ficar dura e a gema, crua.

Quando os ovos estão frescos, experimenta-se grande dificuldade em tirar sua casca; deve-se então fendê-los em dois com uma faca e retirá-los com o dorso de um garfo. Muitas vezes oferecem-nos ovos quentes cozidos demais, portanto use esse recurso: amasse-os no prato com sal e PIMENTA-DO-REINO, um pedaço de MANTEIGA, polvilhe com algumas dessas CEBOLINHAS chamadas appétits e, se não tiver tempo de cozinhar outros ovos, não terá perdido muito com a troca.

I Omelete de atum Brillat-Savarin. Pegue, para 6 pessoas, 2 ovas de carpa bem lavadas que você vai branquear mergulhando-as na água fervente e ligeiramente salgada por 5 minutos. Separe um pedaço de atum do tamanho de um ovo de galinha, ao qual você juntará 1 cebolinha-chalota já cortada em átomos. Pique bem miudinho as ovas e o atum, para misturá-los bem, e coloque tudo na caçarola com um pedaço suficiente da melhor manteiga, saltando-os até que esta derreta completamente. É nisto que reside a especialidade da omelete.



Pegue um segundo pedaço de manteiga, menor, combine-o com salsa e cebolinha-francesa, e deposite-o em uma travessa pisciforme destinada a receber a omelete; regue-a com um suco de limão e coloque-a sobre o borralho quente.



Bata em seguida 12 ovos (os mais frescos são os melhores); as ovas e o atum salteados serão despejados e agitados para que a mistura fique bem-feita.

Faça então a omelete como sempre e cuide para que fique bem espalhada, espessa e molinha. Arrume-a com cuidado na travessa preparada para recebê-la, e sirva para que seja comida em seguida.

Este prato deve ser reservado para os almoços finos, para as reuniões de diletantes nas quais todos sabem o que fazem e comem com calma; se regar tudo com um bom vinho envelhecido, todos verão estrelas.

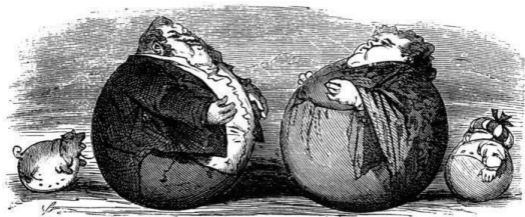


Ilustração de Bertall, séc. XIX.

1° Omelete de tomate à moda provençal. Consiga 3 ou 4 tomates bem maduros, mas firmes; corte-os em quadradinhos; ponha em uma caçarola 2 colheres de sopa de cebolas picadas miudinho, refogue-as com azeite e manteiga e, quando estiverem douradas, junte os tomates; cozinhe em fogo alto para reduzir a umidade, tempere-os e, enfim, misture-os com 1 colher de salsa picada com um pedacinho de alho; quebre 8 ou 10 ovos em uma tigela, tempere-os e bata-os bem. Aqueça o azeite em uma frigideira pequena para omeletes, introduza os ovos batidos, misture-os com uma colher, junte a massa do lado oposto ao do cabo, instale os tomates cozidos no centro da omelete, e enrole-a fechando a omeleteira com cuidado; arrume-a em uma travessa oval, pequena.

Há quem misture os tomate aos ovos, mas a acidez freqüentemente torna os ovos granulados durante o cozimento; é mais prudente, portanto, misturá-los apenas depois.

1° Ovos à moda do Périgord. Tire a pele de 3 trufas, corte-as em cubinhos e corte um pouco de presunto em fatias; passeos um e outro na manteiga e molhe com 1 copo de champanhe e 4 colheres de sopa de extrato de carne; acrescente 1 buquê de fines herbes, pimenta moída grosseiramente, desengordure o ragu; cozinhe-o em fogo brando; quando estiver cozido e bem ligado, frite, um a um, 7 ovos

frescos na gordura de porco, zelando para que não endureçam. Escorra o excesso de gordura, fure-os com a ponta da faca para desmanchar a gema, recheie o meio dos ovos com o ragu de trufas e o presunto; arrume-os no prato em que vai servir, de forma que pareçam ao natural. Esquente-os entre dois pratos sobre a brasa quente; prontos para servir, despeje por cima um pouco de molho de champanhe.

150 Ovos à polonesa [receita de Grimod de la Reynière]. Cozinhe 25 ovos, divida-os em dois, separe as gemas das claras, pile

as gemas no alguidar; acrescente um pedaço de manteiga do tamanho de 2 ovos, sal, especiarias, um pouco de noz-moscada ralada e 5 a 6 gemas de ovos cruas. Quando o recheio estiver bem misturado, sem grumos, polvilhe-o com salsa bem picadinha, acrescente 2 ou 3 claras bem batidas; pegue uma travessa, guarneça o fundo de recheio, mais ou menos na espessura de 1cm e encha as metades dos ovos desse mesmo recheio, dando-lhes a forma de um ovo inteiro; arrume-os sobre o fundo e leve ao forno para dourar, "feu dessus, feu dessous" [ao fogo com brasas sobre a tampa]. Quando estiverem com uma bela cor, limpe a borda da travessa e sirva.

5P Ovos fritos ao vinagre de estragão. Para fritar ovos, empregam-se manteiga, banha de porco ou óleo; prefira manteiga: o óleo frito tem sempre um gosto desagradável.

Frite a manteiga até que ela fique corada, quebre 5, 6 ou 8 ovos, todos juntos em um prato; quando a manteiga fervilhar, despeje os ovos na frigideira, quebrando as gemas; sal e pimenta, moderadamente; deixe-os fritar até incorporarem uma bela cor, transfira-os da frigideira para o prato, frite o vinagre de estragão; acrescente um punhado de salsa e despeje o vinagre e a salsa sobre os ovos.

150 Ovos mexidos. Derreta manteiga em uma panela, quebre os ovos e os introduza, temperando-os com sal, pimenta e noz-moscada ralada; mexa; na hora de servir, acrescente um pouco de agraço ou suco de limão.

P Ovos pochés. Ferva água salgada e avinagrada, evite uma evaporação muito grande; quebre os ovos sobre a panela e despeje-os sem romper a gema; quando estiverem cozidos e parecerem consistentes, apare-os; somente ovos muito frescos são escalfados com facilidade. Servem-se os ovos pochés com caldo no fundo do prato.

----> ASPARGO



padeiro/padaria. Os primitivos eram demasiado simplórios para aplicarem à preparação do PÃO uma sofisticação de que sequer faziam idéia. Assim, a profissão de padeiro lhes era totalmente desconhecida. Comiam o TRIGO basicamente como os outros frutos da terra, e, por muito tempo ainda, mesmo depois de terem descoberto o método de reduzi-lo a FARINHA, o que faziam moendo o trigo entre duas pedras, contentaram-se em preparar um CALDO com ele.

Mais tarde, quando conseguiram modelá-lo a partir do trigo e dele fazer seu ALIMENTO principal, o pão era confeccionado em casa e apenas nas horas de refeição. Eram as mulheres as encarregadas dessa tarefa, e até as grandes damas, as mais qualificadas, não se eximiam de pôr a mão na MASSA.

As Escrituras nos contam, comprovando esse velho costume dos povos antigos, que Abraão, ao entrar em sua tenda, disse a Sara: "Amassa três medidas de farinha e assa alguns pães no borralho."

Em todo caso, não aplicavam em sua fabricação, como dissemos, o requinte que a gula dos povos, aumentando à medida que o progresso avançava, introduziu em sua preparação. Era simplesmente uma espécie de BISCOITO OU BOLO em que entravam farinha, MANTEIGA, OVOS, GORDURA, AÇAFRÃO e outros ingredientes. Tampouco eram assados em um forno, mas sobre a pedra quente do forno ou sobre grelhas e tachos rudimentares; o mais habitual, porém, era o uso de pedras lisas dispostas sobre o borralho quente. Os pães não continham sal, uma vez que esse condimento ainda estava por ser descoberto.

O mais difícil de descobrir, compreensivelmente, foi o meio de converter o trigo e os outros grãos em farinha. Como a trituração era feita com pilões e mós, o que

levava muito tempo e era muito cansativo, essa penosa tarefa foi instituída como castigo, a ela sendo condenados os escravos culpados de faltas leves. Depois surgiram os moinhos manuais, menos exigentes, mas igualmente estafantes. Para se fazer idéia da força requerida por esse trabalho, basta lembrar que Sansão, após ter os cabelos cortados por Dalila, que o entregou aos filisteus, e os olhos furados, foi condenado a girar a mó.



O assamento dos pães em fornos foi uma inovação tardia, e somente a partir da descoberta destes últimos sua confecção tornou-se um ofício. Foram os gregos os primeiros a disporem de moinhos manuais e fornos um ao lado do outro, isto é, padarias organizadas. Apenas por volta do sexto século da fundação de Roma esse costume foi assimilado pelos romanos. Os diretores desses estabelecimentos mantiveram o nome de pinsores ou pistores, derivado de sua ocupação anterior:

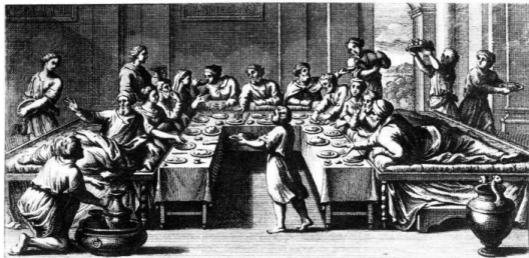
pilar o trigo nos alguidares instalados nas pistorix, nome dos locais onde trabalhavam.

Essas panificadoras, que se multiplicariam e distribuiriam pelos mais diversos bairros, eram quase todas tocadas por gregos, únicos a saberem fazer um pão decente. Pouco a pouco, estes formaram aprendizes, que, por sua vez, tornaram-se mestres, estabeleceram-se e trataram de criar uma corporação no molde da dos AÇOUGUEIROS, corporação à qual também associaram seus filhos. Foram-lhes concedidos diversos privilégios, entre eles a posse de todos os locais onde o trigo era anteriormente moído, bem como dos móveis, escravos, animais e objetos pertencentes às primeiras padarias. A isso se somaram terras e heranças, nada poupando-se do que pudesse contribuir para sustentar e encorajar essa profissão e esse comércio. Para que pudessem dedicar-se ininterruptamente à sua ocupação, não sendo obrigados a suspender atividade essencial para todos, foram isentados de tutelas, curatelas e outros ônus. Não tinham direito a férias, o que nem sempre lhes agradava; em todo caso, podiam recorrer aos tribunais e dirimir prontamente suas possíveis diferenças.

Embora as condições para tais vantagens fossem um tanto rigorosas, como veremos, eram formais e expunham os rebeldes às mais severas penas. Foram então submetidos a certas restrições e deveres, como morarem juntos e se aliarem quase exclusivamente entre si. Acima de tudo, era-lhes vedado misturarem-se, isto é, casarem as filhas fosse com comerciantes, fosse com gladiadores, sem se exporem a ser chicoteados, banidos e privados de seu status. Tampouco podiam legar bens a quem não fosse filho ou sobrinho, os quais deviam necessariamente integrar a corporação dos padeiros, e, se um estrangeiro, por um motivo ou outro, adquirisse esses bens, era oficialmente incorporado.

Os romanos levaram a instituição dos padeiros até a Gália, que adotou como patrono Mercúrio-Ártio (do grego artos, "pão") e construiu um templo em sua homenagem cujas ruínas, que incluem um piso em marchetaria, ainda eram vistas em séculos recentes em uma aldeola chamada Artas, perto de Grenoble, no departamento do Isère.

Padeiros houve na França desde o começo da monarquia. Um decreto do bondoso rei Dagoberto, o mesmo enaltecido pela canção, datado do ano 670, informa-nos que moleiros e amassadores de grãos aliavam à sua tarefa de moer o grão a de assar pão para os cidadãos que quisessem comprar farinha com eles; foi nessa época que passaram a ser designados como panetiers, talmeliers e boulangers.





"Uniforme de padeiro", gravura de Nicolas Bonnart, séc.XVII.

Imitando-os, os forneiros apoderaram-se dessa indústria e começaram a negociar farinha e vender pão. Carlos Magno, no século seguinte, buscou regulamentar a profissão, que se tornava cada vez mais importante, e ordenou em suas Capitulares que o número desses artesãos, tão úteis a todas as cidades, estivesse sempre completo e que, para isso, "eles têm de formar aprendizes



capazes, em caso de necessidade, de substituir seus mestres"; além disso, eram obrigados a manterem limpos e organizados seus locais de trabalho e a terem uma conduta irrepreensível. O imperador nomeou juizes e outros magistrados para imporem a observância desse último e importante estatuto.

São Luís fez mais ainda, e, para dar mostras de gratidão pelos serviços inestimáveis que a indústria do pão prestava a todos, e ao mesmo tempo para desonerá-los dos tributos e consolidar sua estabilidade, dispensou os padeiros do serviço militar. Essa graça era tanto mais significativa na medida em que, naqueles tempos de guerra, todos os súditos, exceto no caso de privilégio especial, eram obrigados a se alistar no exército por ordem do soberano.

Logo surgiram em Paris quatro tipos de padeiros: os do centro da cidade, os dos faubourgs e banlieues, os concessionários e os feirantes.

A carta de mestre era comprada ao rei. Além disso, para ser nomeado mestre-padeiro, o indivíduo tinha de participar de uma cerimônia singular, cerimônia mencionada nos estatutos promulgados por São Luís. Nela, o aspirante, acompanhado dos antigos mestres e jurados de sua comunidade, vinha apresentar ao superintendente do Grand Panetier [Grão-Panificador] um pote de argila novo, cheio de NOZES e FRUTAS. Em seguida, toda a eminente assembléia, composta por esse funcionário, os outros mestres e os aprendizes, saía às ruas para quebrar esse pote contra a muralha; depois voltavam todos e eram obrigados a pagar um denário ao superintendente, que, em troca, fornecia-lhes fogo e VINHO, que bebiam juntos.

Essa bizarra cerimônia era uma demonstração pública da subordinação dos padeiros às autoridades constituídas, significando que estas podiam puni-los tão facilmente quanto aquele pote se quebrara caso sua gestão fosse repreensível e eles não se curvassem aos estatutos.

Essa cerimônia foi mudando nos séculos seguintes. No começo do século XVII, o novo mestre, ao terceiro ano de sua nomeação, era obrigado a apresentar ao Grand Panetier, no primeiro domingo depois do dia de Reis, um pote novo cheio de ervilhas-doces (PASTILHAS DRAGÉES) e um pé de alecrim, nos ramos do qual eram penduradas várias outras guloseimas, LARANJAS e FRUTAS da estação. Essa oferenda foi transformada depois em uma contribuição de um Luís de ouro.

O Grand Panetier da França controlava os panificadores e masseiros tanto no centro como na periferia de Paris, com direito de justiça. Foi São Luís quem concedeu essa jurisdição a seu mestre-padeiro para que dela usufruísse enquanto aprouvesse à Sua Majestade, como nos informa a crônica sobre os hábitos dos padeiros feita por Étienne Boileau. Essa jurisdição foi suprimida apenas em 1711.

Os padeiros, beneficiados por concessões dois séculos mais tarde, classificavam-

se em apenas duas categorias: os que acompanhavam a corte, nomeados por Henrique V, em número de dez, em 1601, acrescidos de mais dois por Luís XIII - todos com residência em Paris e a missão de seguir a corte aonde esta fosse; e os que moravam nos locais franqueados. Os padeiros feirantes exerciam o ofício fora da cidade e dos faubourgs e eram os que faziam pão para a maior parte da população.

A partir do século VIII, uma doença terrível, a lepra, espalhou-se e multiplicou-se de forma terrível na França. Os padeiros, suas mulheres e filhos, ainda beneficiários de concessões, tinham a vantagem de poderem se tratar e se curar no hospital Saint-Lazare, o que era considerado grande prerrogativa na época. É verdade que, para adquirir esse direito, os mestrespadeiros eram obrigados a doar um pão por semana ao hospital. No fim do século XVI, este foi substituído por um denário parisis, apelidado como "denáriosão-lázaro" ou "denário-leproso".

Em Roma, como os padeiros que faziam concorrência com os comerciantes de grãos compravam e revendiam trigo e farinha sob este título, promulgaram-se leis que lhes proibiam tal atividade, com punições mais rigorosas, entre elas servir como piloto nos barcos que transportavam trigo para Roma. Mais tarde, a França foi obrigada a fazer a mesma coisa, e um decreto do Parlamento, seguido de outras regulamentações, também proibiu aos padeiros serem controladores de grãos ou mós.

Os padeiros eram conhecidos como padeiros-masseiros, como dissemos acima, mas ficou-lhes apenas o primeiro nome. A corporação dos padeiros é atualmente uma das mais bem organizadas na França. Ninguém pode exercer essa profissão sem a autorização do chefe de polícia, e essa autorização só lhe é concedida caso o candidato demonstre ser homem de bons costumes e ter feito um aprendizado e assimilado os procedimentos corretos de sua arte.

Além disso, todo padeiro, uma vez autorizado e nomeado, é obrigado a se manter abastecido, dispondo permanentemente, em seu armazém, de uma reserva suficiente de farinha para prover o consumo diário de um mês. Seu estabelecimento também deve ter sempre pães disponíveis.

Desde a liberalização do ramo panificador, o número de padeiros aumentou consideravelmente em Paris. São vendidos diariamente milhões de quilos de pão fabricados à noite por essas criaturas estranhas, quase nuas, que percebemos através dos respiradouros dos porões e cujos gritos, por assim dizer selvagens, saindo desses antros profundos, provocam quase sempre uma impressão dolorosa. Pela manhã, encontramos homens pálidos, ainda completamente brancos de farinha, sobraçando o pão de um quilo e meio com que são remunerados e indo descansar e recuperar as forças para recomeçarem à noite sua útil e árdua tarefa. Da minha parte, tenho em alta estima esses bravos e humildes trabalhadores, que fabricam esses bonitos pãezinhos macios e crocantes, que lembram mais bolos que pães.

## ~ BRIOCHE; CHARCUTERIA; PÃO-DE-ESPECIARIAS

palma-forrageira [*Opuntia ficus-indica*]. Todo turista que já foi à Sicília ou à Calábria é grato à palma-forrageira pelos serviços que lhe prestou. A palma-forrageira é a FRUTA de uma cactácea, a figueira-da-india. Amarela ou cor-de-rosa, abriga uma polpa gelatinosa mesmo exposta ao sol; verdade que é protegida por uma casca grossa, que é preciso abrir com precaução por causa dos espinhos que contém - se penetrarem na pele, esses espinhos negam-se obstinadamente a sair. Em todo caso, por mais calor que faça, seja qual for a quantidade consumida, nunca ouvi falar de alguém acometido por uma indigestão de palmaforrageira na região. É, ao lado do cocomero, o prato eminentemente nacional dos napolitanos, que têm o hábito de dizer, gabando seu país, que, com uma pitada de cocomero, comem, bebem e se fartam.

palmeira-dum [*Hyphaene thebaica*]. Árvore da família das palmeiras, originária do Egito, mas que, como todos os vegetais desse país, não dá sombra. Ampère lembra que "uma árvore sem sombra é qual flor sem perfume". Mas, na falta de sombra, a dum dá um fruto refrescante que tem, como eu próprio pude constatar, o sabor do PÃO-DE-ESPECIARIAS. Uma senhora do Cairo, que quis festejar minha presença naquela cidade, estendeu-me, com suas delicadas mãos avermelhadas de henna, um delicioso SORVETE de dum.

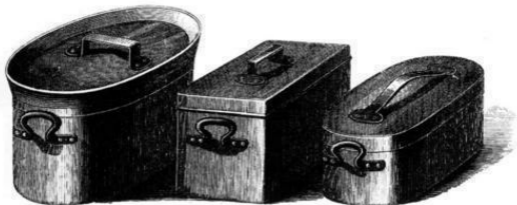
panela. Que seria da arte culinária sem a panela, que é seu principal ornamento? Talvez o que fosse no tempo dos patriarcas, quando o ESPETO bastava para assar as carnes e o caldeirão as cozinhava. A panela é incontestavelmente a arma favorita, o talismã e a boa fortuna de um COZINHEIRO. As esplêndidas refeições dos Varrões, dos Lúculos, dos Neros, dos Vitélios, dos Domicianos e dos Apícios decerto não eram preparadas sem panelas, uma vez ser impensável que esses grandes gourmands vivessem apenas de carnes ASSADAS OU GRELHADAS e LEGUMES COZIDOS.



Na França, a panela é mais homenageada que em qualquer outro lugar. Sabemos que os espanhóis vivem apenas de CHOCOLATE, GARBANZOS e TOUCINHO rançoso; os italianos, de MACARRÃO; os ingleses, de roast-beef e de PUDDING; os holandeses, de carne cozida no forno, de BATATAS e QUEIJO; os alemães, de CHUCRUTE e toucinho defumado - portanto, em nosso país, a panela fez a reputação de vários daqueles que a operam com talento: Mignot, Robert, os Miot, Beauvilliers, Véry, CARÊME etc., e dos que a celebraram, como

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, os Berchoux e BRILLAT-SAVARIN, cujas obras ficarão para a posteridade.

Desnecessário recomendar a qualquer cozinheiro que mantenha sempre suas panelas bem limpas: a menor deterioração bastaria para estragar ou imprimir um sabor desagradável aos ALIMENTOS que nelas devem cozinhar. As panelas de cobre são as mais usadas nas COZINHAS, em virtude de sua solidez. Porém, caso não estejam constantemente em uso ou sejam utilizadas para esfriar carnes ou gordura, corre-se o risco de envenenamento.



panqueca. Courchamps, na receita abaixo, não recomenda acrescentar GELÉIA à panqueca e enrolá-la, o que mascararia seu sabor, expediente que ele não aprovaria. Não obstante, julgamos que, sem geléia, tratar-se-ia de um CREPE, não de panqueca.

ISIP Panquecas [receita de Courchamps]. Ponha na tigela 2 colheres de sopa de farinha, 3 gemas, 2 ovos inteiros, um pouco de sal e algumas gotas de água de flor-de-laranjeira; desmanche tudo muito bem e acrescente leite para consumir a mistura a fim de que fique bem fina; escolha uma frigideira pequena e funda, esquite-a, enxugue-a, passe um pouco de manteiga em pedacinhos de papel e esfregue a frigideira com eles. Ponha umas 2 colheres cheias da massa, vire-a em todos os sentidos para a panqueca ficar bem espalhada, fina e uniforme. Quando estiver cozida, passe-a para a travessa, polvilhe com açúcar e reinicie a operação.

pantera [Panthera]. Introduzimos aqui a pantera porque há povos na índia que comem a carne desse animal. A pantera pode ser domada, mas nunca domesticada, uma vez que jamais perde integralmente seu caráter feroz. Aqueles que a utilizam em CAÇADAS precisam empregar todo tipo de expediente para amestrá-la, conduzi-la e treiná-la. Vive mais particularmente na região da África que se estende ao longo do Mediterrâneo e da Ásia, e é na Índia que é amestrada para a caça. Levada de olhos vendados em pequenos carrinhos até o alcance visual do animal a ser caçado, ali devolvem-lhe a liberdade e a

visão: ela então projeta-se, captura a presa e, depois de se saciar com seu SANGUE, deixa-se dominar e ser novamente aprisionada. Os indianos e negros, que comem sua carne, gostam muito. Galeno, por outro lado, disse que se equipara à do URSO, sugerindo que o FÍGADO tem um sabor detestável, podendo inclusive envenenar.

--> ELEFANTE

pão. Na maior parte dos países civilizados, a alimentação do homem consiste em grande parte de pão, preparado segundo os produtos de cada país, seja com TRIGO, seja com centeio, MILHO etc.

Para que a FARINHA possa fornecer um pão adequado, é preciso que contenha uma proporção bem grande de glúten: quanto mais, melhor o pão. Quando a MASSA de farinha, convenientemente preparada, é abandonada a si mesma em circunstâncias apropriadas, desenvolve-se nela uma fermentação alcoólica que provoca a saída de uma quantidade de gás ácido carbônico. Ao formar uma rede flexível, o glúten que abriga essa massa retém em grande parte esse gás carbônico e a torna leve e porosa. Em seguida, quando solidificada pelo assamento, essa massa permanece com as mesmas características e fornece um bom pão. O glúten, distribuído na farinha, embebe-se de ÁGUA e forma uma espécie de membrana que dá à massa da farinha de trigo a elasticidade que a caracteriza; é ela também que retém o gás que produz a fermentação.

Há os que digam que, para ser consumido, o pão deve ter um dia; a farinha da massa, um mês; e o grão, um ano antes de ser moído - mas todos concordam que o pão é bom quando está macio e completamente frio; apenas pão de milho é bom quente.

Embora a panificação sistemática não seja da alçada da culinária, julgamos nosso dever fornecer algumas noções precisas e sucintas sobre a teoria do PADEIRO. Encontram-se por toda parte trigo, LEVEDURA e farinha de trigo, mas há países onde o pão fabricado pelos nativos é intragável, e um de nossos amigos, o Sr. Drouet, escultor que viajou muito a vários desses países, nos dizia um dia que por muito tempo fora obrigado a comer BATATAS em vez de pão, este último sendo detestável.

A qualidade do pão, como dissemos acima, depende de sua levedura e de seu assamento, mas principalmente de sua levedura; é a ela que devemos sempre atribuir a boa ou má qualidade do pão. A operação da levedura consiste em deixar um pouco de massa descansar até que, por uma espécie de fermentação intempestiva que lhe é peculiar, ela cresça, fique arejada e adquira um cheiro e sabor que têm algo de vivo, picante e alcoólico misturado com certa acidez. Essa massa fermentada é trabalhada com a massa nova, e essa mistura determina instantaneamente esta última massa a sofrer ela própria uma fermentação igual, porém menos avançada e completa que a da primeira. O efeito dessa

fermentação é dividir e atenuar a massa nova e nela desenvolver grande quantidade de gases, que, sem conseguirem se soltar inteiramente em virtude da tenacidade e da consistência da massa, formam pequenas cavidades, expandem-na, dilatam-na e a incham, o que se chama fermentar a massa, e foi por essa razão que se deu o nome de FERMENTO à massa velha, que determina todos esses efeitos.

Depois de crescer e fermentar, a massa está pronta para ir ao forno, onde, ao assar, dilata-se ainda mais pela rarefação dos gases; em seguida, forma um pão leve, completamente diferente desses blocos pesados e compactos, viscosos e indigestos produzidos pelo assamento de uma massa que não cresceu direito.

A idéia de aplicar à fermentação da massa o levedo de CERVEJA ou o resíduo dos VINHOS de grãos proporcionou uma nova matéria-prima, excelente para aprimorar o pão. É a espuma formada na superfície dessas bebidas durante a fermentação que é usada à guisa de fermento. Introduzida e diluída na massa de farinha, essa espuma faz com que ela cresça mais, e mais instantaneamente, que o fermento comum: chama-se levedo de cerveja ou simplesmente levedura. É com ela que fazemos o pão mais delicado, o pão macio [pain mollet]. Muitas vezes acontece de o pão grosseiro feito com a massa fermentada apresentar um sabor que puxa para o amargo, o que é muito desagradável. Uma das causas disso pode ser a quantidade exagerada de massa fermentada ou seu estado muito avançado de fermentação. Esse inconveniente nunca é observado no pão feito com levedura, o que aparentemente resulta de que sua fermentação é menos acentuada que a do fermento, ou então de que se põe mais solicitude na fabricação do pão macio que na do pão caseiro.

Portanto, o pão bem crescido e assado no jeito difere completamente do pão mal confeccionado não apenas porque é muito menos compacto e de sabor mais agradável, mas também porque é mais poroso, não formando, ao ser molhado, uma cola viscosa, o que é imensa vantagem para a DIGESTÃO.

Quanto ao sal acrescentado à massa, não apenas serve para dar gosto ao pão, como exerce uma ação ao determinar absorção maior de água pela farinha; alguns outros sais propiciam essa ação em grau mais elevado, mas somente em pequenas proporções: além de certos limites, esses sais impedem a massa de crescer direito. Logo, fermento e sal são de grande serventia na panificação, consumindo tudo que há de impuro e dando à farinha uma espécie de assamento antecipado e à massa, consistência mais firme.

O povo francês é, como sabemos, aquele que consome mais pão, e provavelmente por isso reinam menos doenças na França, vantagem que mais de um médico atribui ao nosso costume de comer muito pão nas refeições. Não acontece a mesma coisa entre ingleses e alemães, cujo ALIMENTO principal é a carne ou a batata. Isso não quer dizer que esse regime alimentar seja ruim, mas é causa freqüente de doenças pútridas.

Um parisiense, achando-se um dia em uma cidade da Alemanha, foi convidado para JANTAR na casa de um amigo. Às seis horas batia à sua porta. Viu uma mesa suntuosamente servida por uma dúzia de pessoas, mas o que mais o chocou foi a insignificância dos pedaços de pão que estavam sob cada prato. Depois de 15 minutos de espera, não vendo chegar mais nenhum convidado e sentindo-se atormentado pela fome, pensou: "Ora, estou na casa de um amigo, não tenho muita cerimônia com ele, vou comer esse pedacinho de pão; enquanto isso, espero os convidados, que não devem tardar." Pegou então um pedaço de pão e o comeu.

Passaram-se outros 15 minutos, voltou a fazer a mesma reflexão e, na falta de outra coisa, comeu dois pedaços de pão. Enfim, como seu amigo e os convidados não apareciam, acabou comendo, sempre à espera, todo o pão que estava na mesa, de maneira que ninguém encontrou mais nada quando chegou. Depois que o parisiense contou que fora ele quem comera tudo, riram muito e lhe perguntaram como fizera para comer tanto. Não demonstraram a mínima contrariedade, aquilo não os incomodara, e os 12 pedaços de pão engolidos pelo nosso compatriota tampouco o impediram de se mostrar digno do jantar do amigo. A chegada tardia dos convidados foi então explicada: na Alemanha, ceia-se às oito horas, e o parisiense, tendo o hábito de jantar às seis, viera à sua hora habitual, sem se preocupar com os costumes estrangeiros.

1 Levedura de batata [método de Edlin]. Cozinhe batatas farinhentas até amolecerem bem; amasse-as e derrame água quente por cima para lhes dar a consistência do levedo da cerveja comum; acrescente para cada 1/2kg de batatas 2 onças [60g] de melaço e, quando tudo estiver quente, adicione para cada 1/2kg de batatas 2 colheres de sopa de cerveja. Deixe tudo descansar em lugar bem quente até terminar de fermentar; em 24 horas estará pronto para o uso. Meio quilo de batatas produz cerca de 1 pinta [900ml] de levedura, que se conserva por 3 meses. Essa levedura cumpre tão bem o seu papel que não conseguimos distinguir o pão que a contém do que é feito com levedo de cerveja.

Comentário de Carême: Julgo prestar um grande serviço à minha classe ao fornecer o método de fazer pão do sr. Edlin. Os mestres-cuca que viajam com patrões amantes da boa mesa podem agora, com a ajuda desse método, proporcionar-se pão fresco diariamente. Podemos, portanto, aplicá-lo sempre que necessário, nosso serviço de cozinha não será prejudicado de

forma alguma com isso. Será quando estivermos em regiões remotas ou quando os padeiros da província nos derem pão mal padejado que ficaremos felizes de oferecer, àqueles por cujo bem-estar somos especialmente encarregados de zelar, um pão que não fica nada a dever ao dos nossos padeiros de Paris. O que talvez viesse muito a calhar para os patrões, admito, mas não muito para nós, pois o mesmo homem não pode ser ao mesmo tempo cozinheiro e padeiro, devendo, isto sim, encarregar seu auxiliar e supervisioná-lo no trabalho, a menos que se

trate de um auxiliar-pâtissier: nesse caso, será o homem certo.

Método básico. Use a quantidade de farinha que quiser, de acordo com sua necessidade de pão; faça uma cova no meio e introduza nela 1/2 quarteirão [c.60g] ou mais de levedura, amoleça com água morna, de maneira que adquira a consistência da massa de brioche, trabalhe bem sua massa acrescentando 2 onças [60g] de sal fino diluído em um pouco de água morna, cubra-a e a deixe descansar em local bem quente a fim de que possa fermentar e crescer. A correção do pão, nunca é demais repetir, depende dos cuidados dedicados a essa parte da operação; após ter deixado a massa nesse estado por 1 ou 2 horas, dependendo da estação, manipule-a novamente, recubra-a e deixe-a descansar por 2 horas; esquite o forno, e, quando ele estiver bem limpo, divida a massa em quantos pedaços quiser e ponha em fôrmas do seu gosto. Coloque esses pães no forno o mais rapidamente possível; uma vez assados, esfregue a casca com um pouco de manteiga a fim de lhe conferir uma bela cor amarela.

Pão francês. Pegue uma quantidade de farinha peneirada de acordo com o volume de massa que você quer preparar e a dissolva no leite e na manteiga morna, c.240g de levedura e sal. Misture bem e amasse com a quantidade necessária de água quente; trabalhe bem a massa, cubra-a e deixe-a descansar por 2 horas. Modele-a em seguida na forma de rolos e coloque-os nas assadeiras, que, a fim de se acomodarem, deverão ficar sobre o forno ou na estufa sob um calor muito brando por 1 hora; então é só levar ao forno bem quente por 20 minutos. Você pode colocá-los sobre papel untado com manteiga para assar, o que os torna infinitamente mais leves.

#### BRIOCHE; PÃO-DE-ESPECIARIAS; PLUMPUDDING; TORRADA

pão-de-especiarias [fr. pain d'épices]. Desde os tempos mais remotos, o melhor pão-de-especiarias é o fabricado em Reims. No fim do século XV, sob o reinado de Luís XII, ele gozava de grande reputação, o fabricado em Paris ocupando apenas o segundo lugar. Já no ocaso do reinado de Luís XIV e começo do de Luís XV, era costume oferecer nonettes e croquettes de Reims como presente; hoje em dia apenas as crianças as consomem, mas nem por isso deixou de ser um comércio considerável.

Contam, diz Courchamps, que o último marechal de Mouchy, que acabara de perder um cunhado com quem brigava na justiça há longos anos, estava solenemente sentado no salão de seu apartamento no castelo de Versalhes, onde recebia os pêsames com bastante gravidade. Como estava ali desde a volta da missa do rei e como se aproximava a hora do jantar, o intendente do marechal, pois ele concedera o título de intendente ao seu maitre, esse funcionário, dizíamos, ousou interromper a formalidade dos cumprimentos para lhe pedir ordens:

- Ora, meu Deus, disse-lhe o marechal num misto de impaciência e aflição,



como ousa perguntarme uma coisa dessas? O que poderia apresentar-me apropriadamente senão os dois pratos da antiga etiqueta? Saiba então, cavalheiro, que em um dia como este quero ter diante dos olhos apenas POMBO no sal grosso e pão-de-especiarias. Como pode o meu intendente ignorar uma coisa dessas?

O pão-de-especiarias é preparado com a flor da FARINHA de centeio, espuma de açúcar ou MEL amarelo e especiarias; cozinhe tudo junto, divida os pães

como lhe aprouver. Ele abre o apetite, repõe e sustém as forças digestivas, mas deve ser consumido com moderação. A marujada faz grande uso de pão-de-especiarias.



Sua invenção remonta a data bem antiga, não restando dúvida de que se seguiu imediatamente à do pão. Encorajados pelo sucesso da operação que gerara o pão, os homens tentaram combinar a farinha dos diferentes grãos com todas as substâncias que pudessem tornar seu sabor mais agradável, como MANTEIGA, OVOS, LEITE e mel. Foram possivelmente esses testes a origem de todas as PÂTISSERIES com que se regalavam os antigos e de que nossos pais, na época das Cruzadas, trouxeram as receitas do Egito e da Ásia, o que serviu para formar a arte do pâtissier e do doceiro.

Os romanos tinham seu pão-de-especiarias: era a oferenda que o pobre fazia aos deuses imortais. Os gregos serviam-no como SOBREMESA. Nossos ancestrais o estimavam muito e o ofereciam como presente. Nas refeições da corte, figurava

em primeiro lugar. Agnès Sorel, a bela amante de Carlos VII, conhecida como Dame de Beauté em virtude de seu castelo de Beauté nas margens do Marne, presente de seu real amante, não se cansava dessa guloseima, e vários autores do século passado chegaram a sugerir que ela foi envenenada com pão-de-especiarias pelo delfim, a partir de então Luís XI, que não gostava dela porque seu pai a amava muito; mas esta é uma conjectura que repousa tão-somente no caráter cruel e vingativo desse príncipe. Marguerite de Valois, irmã de Francisco I, também se deliciava com pães-de-especiarias. Sob o reinado de Henrique II, entretanto, ele foi um pouco abandonado devido a rumores de que os italianos adicionavam-lhe veneno, só recuperando a reputação no fim do reinado de Luís XIV, como dissemos acima.

A farinha de centeio torna esse pão um pouco pesado, entretanto, quando bem confeccionado e bem assado, os aromatas nele aplicados o tornam mais digestivo. O bom pão-de-especiarias, feito com mel selecionado, pouco aromatizado, é laxante, aplaca a sede e suscita a expectoração. Para que possa ser conservado sem mofar com a umidade e alterar-se com o tempo, convém dar-lhe um grau de assamento adequado e expô-lo de vez em quando ao calor do fogo ou do sol.

pão-de-ló [fr. génoises]. PÂTISSERIE bastante agradável ao paladar, geralmente feita com AMÊNDOAS.

Ô Pão-de-ló à italiana. Coloque 150g de açúcar e 5 ovos inteiros em um tacho de cobre, misture-os como para um bolo; acrescente 120g de farinha e o mesmo de amêndoas-doces piladas, unte com manteiga um tabuleiro, ponha a massa e a estenda até atingir a espessura de uma moeda de 5 francos; asse em forno quente até assumir uma bela cor, depois cortea e forme os pães-de-ló em forma de croissants, redondos ou em losangos; leve o fundo de uma tigela à água [quente], bata 5 claras em neve, acrescente açúcar clarificado e forme um glacê com o qual vai cobrir os pães-de-ló; deixe-os secar por uns 15 minutos e sirva-os.

150 Pão-de-ló de laranja. Tire a pele de 120g de amêndoasdoces, pile-as, e acrescente 1/2 clara de ovo; depois de pulverizá-las, coloque-as em uma tigela com 180g de farinha, 130g de açúcar, dos quais 75g saturados de raspas de laranja, 6 gemas, 2 ovos inteiros, 2 colheres de conhaque e um pouco de sal, misture tudo junto; bata em seguida 180g de manteiga que você deixou amolecer perto da boca do forno e misture-a primeiro com um pouco da massa, depois com o restante. Prontos seus pães-de-ló, unte um tabuleiro com bordas, ou use 2 fôrmas de papel, despeje ali a massa dos pães-de-ló, a eles acrescentando, para glaçá-los, 120g de açúcar muito fino [de confeitiro], clara de ovo e um pouco de Marasquino; asse em forno moderado.

papa-figo [Oriolus oriolus; "papão"]. Os antigos denominavam-na Avis cypria, "ave de Chipre", porque de lá era enviada para Grécia e Roma, conservada na salmoura. "O papa-figo, como a CODORNA e a HORTULANA, cozida no papel

untado com manteiga, no borralho, não deixa nada a desejar quanto ao sabor", afirma VUILLEMOT. Já BRILLAT-SAVARIN, que nutre grande afeição pelo papa-figo, divaga:

Entre os PASSARINHOS, o primeiro por ordem de excelência é, sem controvérsia, o papa-figo. Além de engordar tanto quanto o PINTARROXO e a hortulana, a natureza concedeu-lhe um leve amargor e um perfume único e delicado que envolvem, mobilizam e beatificam todas as forças digestivas. Se um papa-figo fosse do tamanho de um FAISÃO, seu preço decerto seria o mesmo de um lote de terra. Pena que esse pássaro privilegiado seja tão raramente avistado em Paris, por onde alguns circulam. Porém, falta-lhes a gordura, motivo de seu prestígio, podendo-se dizer que mal lembram os que vemos nos departamentos do Leste e do Sul da França.

Na minha mocidade, em Belley, falava-se muito do jesuíta Faby, nascido nessa diocese, e da inclinação especial que tinha pelos papa-figos. Assim que ouvíamos: "Os papa-figos chegaram! Os papa-figos chegaram!" - o papa-figo sendo, como sabemos, uma ave migratória -, dizíamos: "O padre Faby está chegando!" No dia 12 de janeiro, pontualmente, ele aparecia com um amigo e ia se regalar com os pássaros durante toda a temporada. Partia no dia 25, mesmo dia, coincidentemente, da partida dos papa-figos. Enquanto o padre Faby permaneceu na França, não perdeu sua viagem gastronômica uma única vez. Por infelicidade, foi mandado para Roma, onde morreu em grande penitência, obrigado a se abster dos passarinhos.

Pouca gente sabe comer passarinhos: hortulanas, papa-figos, toutinegras, pintarroxos. Eis a receita, tal como foi-me confidencialmente transmitida pelo cônego Charcot, guloso por ofício, visto que era cônego, mas que, à força de muito estudo, elevara-se da gulodice à gastronomia. Receita do cônego Charcot, transcrita por Brillat-Savarin, para comer hortulanas, toutinegras, papa-figos e pintarroxos: "Comece por retirar a MOELA de um pássaro bem gordo, pegue-o pelo bico, salpique-o com um pouco de sal e PIMENTA; enfie-o direto na boca, sem tocá-lo com lábios nem dentes, corte-o bem perto dos dedos e mastigue com força. Daí resulta um suco suficientemente abundante para envolver todo o órgão e, nessa mastigação, você provará de uma delícia desconhecida do vulgo."

O rei Ferdinando de Nápoles, grande CAÇADOR e gastrônomo, ao perceber, durante sua passagem pela antiga Partenopéia, que os papa-figos concentravam-se particularmente na colina de Capodimonte, mandou construir ali um castelo que lhe custou cinco milhões. Quando uma revoada de papa-figos descia na colina, a ordem era interromper o rei sob qualquer circunstância, até mesmo no conselho.

No dia em que a questão da guerra contra a França foi discutida, guerra que a rainha queria mas o rei não, este dirigiu-se ao conselho com a firme resolução de se opor àquela triste fanfarronada com um vigoroso veto. Porém, mal a questão

foi considerada, foram preveni-lo de que uma magnífica revoada de papafigos descera em Capodimonte. Em vão o rei tentou conter-se. Levantou-se e saiu da sala do conselho gritando: "Façam o que quiserem e vão para os diabos!"

A guerra foi decretada e os papa-figos, que já haviam custado cinco milhões ao rei, quase lhe custaram o trono também.

pargo [*Lutjanus purpureus*]. PEIXE encontrado em todos os mares, remonta periodicamente os rios; sua carne é branca, rija e muito saborosa. É servido de preferência assado ou cozido no CALDO-CURTO e acompanhado de um MOLHO branco com ALCAPARRAS. Pode também ser servido FRITO ou com um PURÊ de TOMATE.



passarinhos. Indicamos em seus respectivos verbetes os diferentes gêneros de passarinhos e as diversas maneiras de prepará-los e comê-los. Apenas lembramos que, em geral, devem ser envolvidos, depois de serem bem limpos, em lâminas de TOUCINHO e enfiados em número de oito ou dez em brochetes; em seguida, são cozidos no ESPETO ou guarnecem pratos de CAÇA assada, seja formando um cinturão ao redor do prato, seja espalhados em brochetes em forma de ouriço no prato principal. Podem também ser GRELHADOS, gratinados sobre uma massa de quenelle ou salteados COM FINES HERBES, SUCO de LARANJA-AZEDA e FARINHA DE ROSCA.

--) COTOVIA; CRUZA-BICO; HORTULANA; MELRO; PAPAFIGO; PINTARROXO; ROUXINOL; TARAMBOLA; TORDO

pastilha-dragée. Assim designa-se uma das criações do confeitiro, uma espécie de bombom cujo interior é recheado tanto por FRUTAS grandes ou pequenas como por pedaços de casca ou de RAÍZES aromáticas, em geral AMÊNDOAS-DOCES. Esse núcleo é revestido por uma camada de CARAMELO ou de açúcar cristalizado. As dragées também podem ser recheadas com licor e tingidas de cor-de-rosa, vermelho ou outra cor qualquer.

Como essa guloseima é do âmbito específico do confeitiro e como há poucas lares, aliás, que a preparem para consumo próprio, preferindo comprá-las prontas, não nos ocuparemos de sua composição. As dragées são, como todos sabem, presente tradicional nos batismos.

#### patê en croûte TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

pâtisserie [fr.]. O caráter da pâtisserie varia segundo as inclinações e costumes dos povos. Cada povo, cada província, cada lugarejo forneceu a essa arte os subsídios para o sucesso e contribuiu para seu imenso brilho com invenções mais ou menos originais, todas com caráter próprio. No estado civilizatório que atingimos, a França caminha à frente da pâtisserie, seguida pela Itália e a Suíça. A própria posição do pâtissier mudou entre nós. Esse artista, outrora de baixo escalão, goza de grande respeito nos dias de hoje. Antigamente dizia-se de uma pessoa indecorosa que ela "passara pela porta do pâtissier". Eis a origem da expressão: como os pâtissiers mantinham cabarés paralelos, e freqüentá-los era uma vergonha, os puritanos entravam pela porta dos fundos, sendo ofensivo fazê-lo pela loja ou a porta da frente. Hoje em dia seria uma injúria para os pâtissiers verem seus belos e elegantes estabelecimentos associados a cabarés. Os homens de melhor tom e as mulheres da melhor sociedade não enrubescem mais ao entrarem em uma pâtisserie, saborearem abertamente os produtos de sua indústria e degustarem os excelentes VINHOS e seletos licores que os acompanham, saindo de lá tanto sem pejo quanto sem afetação.

Quem diria que a pâtisserie, essa coisa tão boa e excelente, quase foi objeto de perseguição por parte de um severo magistrado no século XV? AS EMPADINHAS eram apregoadas em todas as ruas de Paris e seu con sumo era grande. Como o intendente do Asilo Público considerou-as um luxo que convinha reprimir, foram não precisamente proibidas, mas um decreto vedou sua propaganda.



Nossos soberanos não mostravam o mesmo desdém por produtos tão simpáticos, tendo em sua corte um funcionário chamado pâtissier-bouche, que confeccionava a pâtisserie para suas mesas. Quando o rei fazia uma saída, o pâtissier-bouche fornecia ao encarregado dos vinhos para a colação do rei dois



grandes BOLOS, Oito AMEIXAS-PERDRIGON, Seis DAMASCOS e duas lâminas de ZESTO de LIMÃO. Ao condutor do CAVALO, quando o rei o utilizava, entregava 20 bolos grandes e seis dúzias de BOMBINHAS. Nos dias magros, o pâtissier-bouche acrescentava uma torta de PERAS bom-cristão, um pastel de ovos mexidos, duas grandes tortas de QUEIJO com CREME, 24 talmouses e 24 BRIOCHES. A Igreja tampouco demonstrava horror pela pâtisserie, tanto que, para dela não privar seus prelados e fiéis devotos nos dias de saudável abstinência, inspirou aos pâtissiers a reta e suculenta invenção dos patês MAGROS e dos patês de PEIXE.

Biscoitinhos de amêndoa. Retire a pele de 250g de amêndoas e pile-as. Acrescente 1 clara de ovo, 500g de açúcar, um pouco de água de flor-de-laranjeira, creme de leite fresco. Abra uma camada de massa folhada de Smm. Corte essa massa como para biscoitinhos. Cubra cada pedaço com a preparação de amêndoas. Asse-os em forno quente e polvilhe-os com açúcar branco.

Biscoito de amêndoas. Faça a massa como de costume, com manteiga e 2 ou 3 gemas, e farinha, naturalmente; acrescente açúcar, 125g de amêndoas bem piladas, um boa pitada de sal e um pouco de água de flor-de-laranjeira. Trabalhe tudo junto, componha uma massa consistente, estenda-a com o rolo sobre papel-manteiga, pincele com gemas e leve ao forno.

Biscoitos de colher. Faça uma massa mais leve que a do bolo de Savóia, 16 ovos em vez de 12, 500g de açúcar, trabalhe ligeiramente a massa e disponha sobre papel com um saco de confeiteiro. Polvilhe com açúcar e espere 2 minutos antes de levar ao forno brando.

Biscoito de queijo-brie. Pegue um queijo-brie bem afinado, amasse-o com 1kg de farinha, 90g de manteiga, um pouco de sal, acrescente 5 ou 6 ovos e desmanche bem a massa, comprimindo-a com a palma da mão; deixe descansar por 1/2 hora, abra-a com um rolo, dê-lhe a forma habitual, pincele com gemas, asse e sirva.

Canudinhos recheados com geléia de damasco [receita de Courchamps]. Estenda uma massa folhada e corte-a em fitas de 13mm de largura, tenha à mão 24 cones de madeira [ou metal]. Unte com manteiga cada um dos cones e enrole cada fita de massa, começando da extremidade mais fina até a outra ponta, superpondo pela metade a fita de massa a cada volta. Pincele ligeiramente com ovos e água e leve ao forno quente. Assim que os canudinhos estiverem assados e bonitos, polvilhe-os com açúcar fino e volte ao forno sob o grill ou salamandra para caramelizá-los. Ao saírem do forno, retire os cones e vá colocando os canudinhos numa superfície fria. Na hora de servir, encha-os com doce de maçã e geléia de framboesa ou damasco.

5P Darioles. Abra com o rolo uma massa brisée [podre, quebradiça] com 1cm de espessura. Corte-a com um cortador de bom tamanho para que a massa

ultrapasse o tamanho das forminhas e dê-lhes a forma conveniente com a ponta de uma faca; forre as forminhas previamente untadas, apare a massa que ultrapassar as bordas. Dependendo da quantidade de darioles que quiser fazer, ponha 1 ou 2 colheres de sopa de farinha em uma panela, 8 ou 10 macarons bem esfarelados, sal, água de flor-de-laranjeira e gemas cruas e desmanche tudo com 1 copo de creme de leite fresco; depois de bem misturada, despeje essa composição nas forminhas, asse-as no forno; prontas, arrume-as na travessa, polvilhe-as com açúcar fino e sirva o mais quente possível.

Darioles de café. Ferva creme de leite fresco espesso, a quantidade que quiser, ponha nesse creme 3 onças [90g] de café-moka, fervido até ficar escuro; deixe em infusão por 15 minutos, passe o creme pelo coador e proceda como indicado acima. As darioles de chocolate, ao rum, ao chá são feitas da mesma forma; as de queijo-brie são denominadas "talmouses".

Kugloff à moda alemã [receita de Carême]. Ponha em uma grande tigela vitrificada 11/2 libra [c.690g] de manteiga aquecida; mexa com uma colher grande de pau (nova, assim como a tigela) essa manteiga durante uns bons 6 minutos, a fim de que ela se torne aveludada e adquira uma maciez perfeita, acrescente em seguida 2 ovos, mexa essa mistura por uns 2 minutos, acrescente 3 gemas e mexa mais 2 minutos. Adicione açúcar a essa preparação, juntando sucessivamente 10 outros ovos e 9 gemas. Essa mistura de manteiga e ovos deve resultar num creme extremamente macio ao toque; introduza, então, pouco a pouco, 2 libras [c.900g] de farinha peneirada, que vai começar a formar uma massa mole; junte 12g de um bom fermento dissolvido em 1 copo de leite quente. Passe esse líquido por um guardanapo (empregar-se-á o mesmo procedimento para passar o fermento líquido antes de juntá-lo nas misturas em que sua adição é necessária), misture bem esse líquido à massa, acrescentando 8 onças [c.240g] de farinha peneirada, faça uma cova no centro da massa, ponha 1 onça [c.30g] de sal e 4 onças [c.120g] de açúcar refinado, despeje por cima 1 copo de leite quente e misture à massa inteira acrescentando ainda 8 onças [c.240g] de farinha.

Trabalhe essa massa ainda por alguns minutos, despejando de vez em quando um pouco de leite quente, a fim de que atinja a consistência do bolo de Compiègne. A adição do leite imprime-lhe mais corpo e a torna mais lisa. É fácil ver, parece-me, que a maneira de trabalhar essa mistura é que determina a leveza desse bolo delicioso.

Tenha pronta e untada com manteiga uma fôrma do mesmo tamanho que para o bolo de Compiègne (a única diferença é que as amêndoas serão dispostas simetricamente, divididas em dois) e despeje a massa lentamente para não tirar as amêndoas do lugar, seja pela fermentação, seja pelo cozimento. É exatamente o mesmo procedimento do brioche real.

P Pithiviers de amêndoas. Prepare as amêndoas como para o biscoito de

amêndoas, acrescente 250g de açúcar, um pouco de raspa de limão e 1/2 libra [240g] de manteiga; junte 6 ovos, um a um, asse em forno quente e polvilhe com açúcar.

.3. BOMBINHA; BONÉ-DA-TURQUIA; BRIOCHE; CROQUIGNOLLE; CROQUEMBOUCHE; ECHAUDÉ; FANCHONNETTE; GAUFRE; PÃO-DE-LÓ; MACARON; MADELEINE; TORTA SALGADA/PATÉ EN CROÛTE; PUIITS; VOL-AU-VENT

pato [Anas]. Existem 42 variedades de patos, dentre as quais destacamos o pato-almiscarado, de carne delicadíssima caso se tenha o cuidado de cortar sua rabadilha antes de o cozinhar, pois, sem essa precaução, ele absorve um cheiro de almiscar tão intenso que é quase impossível comê-lo. Estima-se particularmente a carne do estômago. As MARRECCAS pequenas e gordas são classificadas entre os patos selvagens, porém são mais delicadas. O imperador Paulo I concedeu perdão a um polonês que descobriu um meio de lhe enviar de Toulouse, todas as semanas, um patê de FOIE GRAS de pato cujo frescor a viagem em nada alterava. O célebre Vaucanson, entre outras obras-primas mecânicas, fabricou, em 1741, dois patos que nadavam, chapinhavam, comiam e pareciam digerir.

De todas as aves, o pato, embora tenha a carne mais delicada e de mais fácil DIGESTÃO, é o que mais se aproxima do GANSO; há patos selvagens e domésticos, estes maiores. Há diversas variedades dentro dessas espécies, por exemplo o pato-barbarie, a maior, menos delicada e mais propensa a manifestar almiscar. Em contrapartida, se cruzarmos essa espécie com as outras, obteremos crias que não apresentam a desvantagem do sabor desagradável. É com essa espécie de cria que são preparados os canetons de Rouen, estimados tanto pelo tamanho como pela qualidade. O pato-selvagem é quase sempre comido no ESPETO, exceto quando servido à guisa de ENTRADA.

Bastõezinhos de pato. Pegue 1 pato pequeno, flambe-o, divida-o em dois; desosse cada metade e estenda sobre cada uma um recheio feito com frango cozido, toucinho aferventado, salsa, cebolinha-verde, champignons, 1 pontinha de alho, sal e pimenta; ligue com 4 gemas, enrole cada pedaço, embrulhe em um pedaço de tecido fino e amarre as duas pontas; leve-os para assar na brasa, seque-os e sirva com suco de limão.

Filé de pato com laranja. Retire os filés de 3 patos, faça cortes transversais e superficiais no lado da pele e deixe-os marinar com cebola, salsa, pimenta em grão etc.; na hora de servir, ponha 2 colheres de azeite em uma frigideira quente, disponha os filés com o lado da pele para baixo, espere uns 2 minutos, vire-os do outro lado, corrija o sal e a pimenta; sirva com molho de laranja.



Ilustração de François Grenier, início do séc.XIX.

1 Guisado de pato. Pegue 2 ou 3 patos, asse-os no espeto e corte os estômagos em tirinhas; retire as coxas, separe a carcaça em vários pedaços, tempere com sal e pimenta grosseiramente moída, regue com 4 colheres de sopa de azeite e 1/2 copo de bordeaux, esprema o sumo de 2 limões e misture bem.

Ô Pato com cebolinhas-chalotas. Pegue o pato mais branco que encontrar, asse-o no espeto, em fogo baixo, embrulhado em papel, pique as chalotas bem miudinho, lance mão de um bom caldo reduzido a essência e despeje sobre o pato com suco de laranja.

1 Pato com nabos à moda burguesa. Esvazie 1 ou 2 patos, arrume-os com as patas para dentro, ponha manteiga na panela e os patos para corar. Prepare uma quantidade suficiente de nabos cortados do mesmo tamanho, deixe-os corar na mesma manteiga dos patos, escorra-os, faça um roux que você desmanchará com um pouco de caldo ou água e tome cuidado para que o molho não fique cheio de grumos. Acrescente sal, pimenta, cheiro-verde, 1/2 dente de alho e 1 folha de louro. Ponha os patos para cozinhar nesse molho; na

metade de seu cozimento, acrescente os nabos, vire os patos sem esmagar os nabos; uma vez terminado o cozimento, desengordure o ragu e sirva.

patruça [*Pleuronectes platessa*]. PEIXE marinho que tem a forma aproximada de um losango com ângulos abaulados; os olhos localizam-se na parte esquerda da cabeça, a abertura da boca é bem ampla, o lado esquerdo do corpo é acinzentado e preto; a carne é branca, macia, bem úmida e delicada, preferível à

da LIMANDA, mas alterando-se com facilidade se transportada.

Matelote normanda. Ponha na assadeira, forrada com manteiga, salsa e cebolas, uma patruça regada com suco de limão. Despeje 1 garrafa de cidra, acrescente 1 ou 2 dúzias de ostras, 1 dúzia de mexilhões, camarões, e asse em forno brando. Regue bem com seu próprio caldo. NB: Não hesite, se quiser fazer uma verdadeira matelote normanda, em substituir o vinho branco pela cidra: é essa substituição que lhe dá toda a graça.

P Orly de filés de patruça. Tire os filés de 4 patruças pequenas, deixe-as marinar no suco de limão, com sal e pimenta em grãos; de suas espinhas e aparas, faça um bom consomê com vinho branco. Passe na farinha e frite as patruças até que estejam douradas, regue com o consomê, que, clarificado, servirá de molho.

ISIP Patruça gratinada. Este peixe aquoso e pouco consistente só é realmente bom gratinado. Coloque na assadeira um pedaço de manteiga fresca, fines herbes picadas, quatre-épices; arrume o peixe sobre esse leito, regue com vinho branco e polvilhe com farinha de rosca; leve para assar em um forno de campanha.

1 Patruça na água e sal. Deixe-a ferver por 15 minutos em 3 litros de água salgada à holandesa, quer dizer, em água com raízes de salsa, e sirva em um prato fundo em uma parte do seu caldo; enfeite-o com ramos de salsa aferventados e um molho holandês.

--> LINGUADO; RODOVALHO; TURBÔ

paupiettes [fr.]. Tiras de carne recobertas com uma tira de TOUCINHO e sobre as quais estendeu-se uma camada de recheio; enroladas e enfiadas no ESPETO, são depois assadas e embrulhadas em papel. Cozidas, tire o papel e as EMPANE; quando pegarem cor, sirva-as com um MOLHO picante.



pavão [Pavo]. Exceto em poucos países, perdeu-se o costume de servir pavões como ASSADO comum. Só comi pavão uma única vez na vida, e, como ele era muito jovem e correspondesse ao que é conhecido como "GALINHA de luxo", pareceu-me excelente. Eu havia ido a Saint-Tropez para a festa de descerramento da estátua do comendador de Suffren. Para lá chegarmos, éramos obrigados a deixar a ferrovia e pegar um coche particular. A cerca de 15 ou 20 quilômetros

de Saint-Tropez, o coche dá uma paradinha em uma aldeia encantadora, cujo nome esqueci, situada no topo de uma colina de castanheiras. Durante essa escala, passei a cabeça pela portinhola, atraído por uma partida de bocha que alguns rapazes jogavam com a mesma paixão que constatei em Paris antes que esse nobre jogo, que nada deve em antigüidade ao jogo do GANSO, fosse banido dos Champs-Élysées. Os jogadores ergueram a cabeça para o coche a fim de

ver quem eram aqueles forasteiros que se interessavam tanto pelo jogo deles, e me reconheceram.

Assim que meu nome foi pronunciado, o coche foi cercado, tivemos que descer e fomos levados até um CAFÉ, onde me senti na obrigação de tomar um grogue com as pessoas da região. Dez minutos depois estávamos tão amigos que não queriam mais nos deixar partir, teimando em que ficássemos para jantar. Só obtivemos dispensa sob a condição de que voltássemos para JANTAR na quarta-feira, isto é, três dias mais tarde. Estávamos no domingo.

Mediante nossa palavra de honra e uma infinidade de apertos de mão, consentiram em nossa partida anunciando-nos que estaríamos à nossa espera na quarta até as oito da noite, para jantar, e, se necessário, até as dez, para cear.

Assistimos à festa de Saint-Tropez, e, às duas horas, a despeito da insistência dos nossos novos conhecidos, entramos no coche para cumprir a promessa com os antigos. Uma vez no caminho, começamos a recear que o convite houvesse sido esquecido, e, nesse caso, nossa decisão estava tomada: para envergonhá-los, parariamos no albergue e ali jantaríamos de portas e janelas abertas.

Mas esse receio não durou muito. Cem passos antes da aldeia, topamos com uma sentinela a enviar sinais telegráficos com um significado claríssimo, ainda mais que terminara com um tiro de fuzil. Assim que essa salva foi disparada, o sino repicou e vimos a aldeia em massa vir em nossa direção.

Não havia jeito de permanecer no coche. O prefeito pegou o braço da minha filha, e o notário, o jogador de bocha que me reconheceu e que fora infiel a uma de suas grandes paixões, ofereceu-me o dele. Cercados por todas as mulheres e crianças do lugar, fizemos nossa entrada triunfal na aldeia.

Nosso espanto foi grande. Como nos belos dias de Esparta, nossa mesa estava posta na praça pública. Mas a primeira coisa que nos encantou foi ver que, em vez da sopa lacedemônia, a mesa estava apinhada de pratos do melhor aspecto, e provavelmente do melhor sabor; no centro, um pavão assado, do qual haviam sido conservadas todas as plumas, abria sua cauda em leque e esticava seu pescoço de safira.

A mesa era de 30 ou 40 talheres; o tempo não estava bom, eis por que os comensais não eram tão numerosos. Além disso, devo admitir, talvez houvessem duvidado do meu retorno. Porém, quando viram que o tempo firmara, quando tiveram certeza de que eu estava ali, todos saíram com suas mesas arrumadas e as colocaram diante de suas portas, uma colada à outra, e, 15 minutos depois, 300 convidados gesticulavam como podiam para celebrar minha chegada, que foi brindada com calorosos vivas.

Na época em que essa história aconteceu, eu quis publicá-la, mas nenhum jornal

achou o relato digno de suas colunas. Os jornais às vezes fazem esses arranjos entre eles.

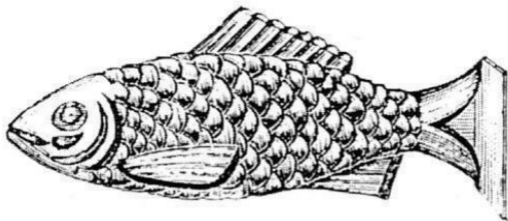
É compreensível que a lembrança do sabor da carne de pavão tenha se perdido em meio à ruidosa recepção em minha homenagem. Tive apenas o vislumbre de que, naquele jantar excelente, cada prato atingira toda sua distinção e sápidéz.

Pavão assado ao creme azedo. Esvazie e amarre um jovem pavão e o coloque no espeto regando-o com manteiga salgada e pimenta; quando ele começar a cozinhar, pegue o equivalente a 2 copos de creme azedo e regue-o com ele; desamarre-o em seguida e arrume-o na travessa, dando à toalette desta última a mesma atenção que à do faisão, quer dizer, devolvendo-lhe a cauda, a cabeça e as asas.

pé. Os pés dos animais abundam sobretudo em gelatina, o que os torna muito nutritivos.

- \* ELEFANTE; PORCO

pé-de-carneiro [Hydnum repandum]. Flor cor-de-rosa, espécie de CHAMPIGNON encontrado no pé das árvores. Em várias cores, vermelho, violeta ou grená, não é venenoso, embora em geral um pouco fibroso e, por conseguinte, de difícil DIGESTÃO. Além de usados em molhos, como champignons comuns, podem ser curtidos em VINAGRE, depois de passados na ÁGUA fervente.



peixe. "Os peixes, diz Cuvier, são animais aquáticos vertebrados, de SANGUE frio e que respiram por guelras." Vamos falar aqui do peixe apenas do ponto de vista da alimentação; assim, não encetaremos uma discussão anatômica sobre a natureza e o gênero de vida das diferentes espécies de peixe, limitando-nos a indicar as que julgamos melhores.

O peixe é, sem dúvida, um dos maiores recursos da alimentação. Os seres



humanos sempre buscaram por esse ALIMENTO saudável e delicado, e Montesquieu atribui um consumo regular de peixe à imensa população da China. Beneficiados pela vizinhança do mar, as populações gregas, ao investirem na pesca, passaram a distinguir as melhores espécies. Os COZINHEIROS gregos sabiam aplicar aos peixes diversas receitas mencionadas pelos autores antigos que haviam escrito sobre dietética. Conheciam diversas maneiras de prepará-los com sal e mariná-los com AZEITE e arômatas, e o peixe à escabeche dos italianos e espanhóis não passa provavelmente de uma imitação dessas receitas. Assim, sabemos, apesar das poucas noções preservadas sobre culinária grega, que a carne do peixe-espada era preparada com MOSTARDA, a do congro com sal e orégano, a do pargo com azeite, VINAGRE e AMEIXAS. Galeno foi o primeiro a recomendar o salgamento do atum, pois nesse estado sua carne fica menos compacta. Ateneu transmitiu-nos algumas indicações sobre temperos, e Xenócrates, Esquilo e Sófocles mencionaram os pirões de peixe. Em Atenas, essa predileção pelos frutos-do-mar foi levada tão longe que uma lei determinava que a freguesia fosse imediatamente avisada, por meio do repique de cilindros de bronze, da chegada do peixe fresco ao mercado, a fim de que todos pudessem comprá-lo. Afirma-se inclusive que, para forçar os comerciantes a venderem-no mais rápido, estes eram obrigados a ficar de pé a fim de que tal posição os tornasse mais submissos e dispostos a baixar o preço.



Entre os peixes mais estimados pelos romanos figurava o peixe-papagaio, que os gourmets preferiam a todas as outras espécies; o fígado da lota também gozava de grande reputação, ao contrário do restante do corpo, pouco apreciado; a trilha era considerada um dos pratos mais delicados, e degenerou bastante desde então, pois hoje é um peixe comum. Os gastrônomos regalavam-se ao vê-la expirar sobre a mesa para apreciar a mudança de suas cores. Apício foi o primeiro que a fez morrer em uma salmoura composta de SANGUE de atum ou de cavala; era o famoso garum sociorum, e já discorreremos sobre os viveiros em que os romanos conservavam o peixe por seis meses, enfiando-o na neve no fundo de uma geleira. Lúculo, o mais faustoso dos patricios, mandou pôr abaixo uma montanha nos arredores de Nápoles a fim de abrir um canal e, assim, fazer com que mar e peixes chegassem até seus jardins. Pompeu apelidou-o, a propósito, de "Xerxes de aventa!".

Apenas no século XII, os comerciantes, reunidos em guildas, começaram a abastecer de peixe a capital. Decidiu-se então estabelecer a diferença entre "arenqueiros", encarregados da venda de peixes do mar, e "peixeiros", que faziam a venda de peixes de água doce. Vendem-se anualmente em Paris cerca

de dois milhões de peixes de água doce e seis milhões de frutos-do-mar.

Apesar da quantidade considerável de peixes que ainda chegam frescos a Paris, o que se deve à sua proximidade do mar, muitos não suportam a viagem, por mais rápida seja esta. No século passado, Luís XV concedera, a título de encorajamento, um prêmio de nove mil francos àquele que conseguisse fazer um pargo fresco chegar a Paris. Nenhum negociante ganhou a recompensa, que hoje seria fácil abocanhar graças às ferrovias - e era isso que deixava desesperados os Lúculos do século passado.



Peixes do mar: ESTURJÃO, TURBÔ, SALMÃO, BACALHAU, ATUM, SÁVEL, PARGO, RAIA, CAVALA, LINGUADO, RODOVALHO, LIMANDA, EPERLANO, TRILHA, ARENQUE, SARDINHA

Crustáceos: LAGOSTAS, CARANGUEJOS, CAMARÕES Conchas: OSTRAS, mariscos, coquilles-saint-jacques, VÔNGOLES

Peixes de rio: LÚCIO, CARPA, ENGUIA, TRUTA, trutaártica, coregono, ferrai, PERCA, LOTA, LAMPREIA, BAGRE-ANDADOR, BARBO, TENCA, GÓBIO, BREMA, PITUS

Recheio de peixe. Prepare [tire as escamas, esvazie, lave e seque] e desosse linguados, carpas, enguias e outros peixes [evite os gordurosos], que devem ser picados bem miúdo, acrescente a esse picadinho uma omelete baveuse [omelete da Alsácia], champignons, trufas, salsa, cebolinha, um punhado de miolo de pão mergulhado no leite, um pouco de manteiga e gemas; pique essa adjunção tão miudinho quanto a primeira parte e faça das duas um recheio temperado com sal, pimenta e especiarias; cozinhe este recheio para servi-lo à parte ou para recheiar carpas e linguados; também podem recheiar repolhos, croquetes e rissoles.

-> EXTRATO; MOLHO

peixe, molho de --\* « MOLHOS

peixe-aranha [Trachinus draco]. O peixe-aranha é o terror dos pescadores da Mancha. Possui no dorso, assim como nas guelras, diversas espinhas infinitamente pontiagudas, das quais podemos tentar nos livrar retirando-as ou

preparando-as. Se porventura você se espetar, deve começar por sangrar a ferida e terminar esfregando-a com o FÍGADO do peixe-aranha, ao qual acrescentará sal e ácido etílico. É esse o procedimento aplicado por todas as famílias caiçaras da costa de Cherbourg e Barfleur.



peixe-voador [*Dactylopterus volitans*; "coió"]. Pequeno PEIXE que se assemelha à ANDORINHA e que se projeta fora d'água para não ser presa de peixes maiores. A carne é dura, seca e de difícil DIGESTÃO.

pelicano [*Pelecanus*]. Espécie de garça-real toda branca e com belíssimas ASAS. Palmípede, vive perto dos rios, lagos e mares. Tem quase o volume de um CISNE, mas suas asas têm mais envergadura e ele voa melhor, ora alçando-se nos ares a perder de vista, ora roçando a flor da ÁGUA com notável graça e rapidez. Alimenta-se apenas de PEIXE, que pesca com surpreendente habilidade; se estiver sozinho, precipita-se com extrema violência na água, que assim faz turbilhonar e espumar, assustando o peixe de que pretende se apoderar; repete esse exercício até encher a bolsa que carrega sob o pescoço. Em grande número, os pelicanos manobram, para capturarem o peixe que cobiçam, com uma habilidade digna de pescadores profissionais: formam um círculo, e, avançando pouco a pouco, restringem a circunferência, no centro da qual se acha o peixe assustado e acuado, o que lhes permite encherem suas bolsas em pouquíssimo tempo. Seria uma boa idéia, na França, adotar pelicanos bem jovens e ensinar-lhes a pescar, como os chineses fazem com o CORVO-MARINHO.

A bolsa na qual o pelicano guarda o peixe por ele pescado tem capacidade para cerca de 18 litros de água e é formada por duas peles ou membranas, das quais a interna é contígua à membrana do esôfago e a externa, um prolongamento da pele do pescoço. Quando quer tirar o peixe dali, a ave comprime essa bolsa contra o peito, o que fez os antigos acreditarem que rasgava o próprio seio para

alimentar os filhotes; essa idéia ab surda ainda reina na Espanha e, em um dos claustros de Barcelona, criavam-se, há alguns anos, espécimes dessas aves, que o povo visitava aos domingos para observar o momento em que supostamente se rasgariam para oferecerem seu SANGUE aos filhotes.



A carne do pelicano, como a de todas as aves que se alimentam exclusivamente de peixe, tem um sabor horrível e um cheiro desagradável; além disso é dura e fibrosa, servindo apenas para fabricar óleo.

--) ALBATROZ; CORVO-MARINHO; FLAMINGO; MAÇARICO-DO-BICO-DIREITO

pepininhos-cornichons. São PEPINOS jovens, em geral curtidos no VINAGRE como explicamos abaixo.

ISP Conserva de pepininhos-cornichons. Pegue cornichons bem pequenos,

esfregue-os com uma escova, corte a ponta da cauda, coloque em uma tigela de cerâmica com 2 punhados de sal, deixe descansar por 24 horas: vão ficar amarelados; retire e ferva o vinagre em um caldeirão nãoestanhado em fogo bem alto, junte os cornichons, misture e, quando estiverem quase fervendo, retire-os do caldeirão e deixe-os esfriar até recuperarem o verde original; guarde-os em jarros e cubra-os com temperos, como estragão, pimenta, cebolinhas e alho, enchendo os jarros com vinagre até cobri-los; tampe com cuidado; eles estarão bons dentro de 1 semana. Caso se preocupe mais com o sabor que com a aparência, escove-os em pequenas quantidades à medida que os for colhendo, salgue-os, deixe-os escorrer a própria água e coloque-os no vinagre frio com os temperos.

pepino [*Cucumis sativus*]. Há diferentes espécies de pepinos, mas vamos tratar aqui apenas dos verdes, os mais usados na COZINHA, onde são empregados de diversas maneiras.

Pepinos à la poulette. Afervente alguns pepinos e ponhaos, depois de tê-los cortado, em uma panela com manteiga; polvilhe-os com uma pitada de farinha bem fina; leve-os ao fogo forte, regue-os com água, sal e pimenta, cozinhe e reduza; junte salsinha picada, um pouco de noz-moscada, algumas gemas e creme de leite fresco; cozinhe sem deixar ferver e sirva.

Salada de pepinos cozidos. Pegue 1 ou 2 pepinos que não estejam completamente maduros, descasque-os, prove para ver se não estão amargos e, se for o caso, jogue fora o pepino; corte-os em rodela finas, coloque na panela com sal, pimenta, vinagre e cebolas picadas, deixe-os cozinhar lentamente por 2 ou 3 horas e sirva com carne, suprimindo parte de seu tempero.

pêra [*Pyrus*]. A pêra que provém de árvores cultivadas é uma de nossas melhores FRUTAS; nossos pomares apresentam mais de 300 espécies. A pequenez, a resistência e acidez saborosa que a pêra-silvestre nos oferece, comparadas ao volume, à doçura e à maciez de tantas belas frutas, revelam a influência maravilhosa do cultivo. A pêra-silvestre não é comestível, servindo apenas para fazer VINHO de péssima qualidade; daí seu apelido: "pêra-da-angústia".

As pêras abrigam, assim como as MAÇÃS, cinco compartimentos repletos de sementinhas bem macias, porém puxando mais para o marrom e a maioria, preta. Essas frutas, do tamanho aproximado de uma maçã, e tão variadas, abrangem, como dissemos, mais de 300 espécies; assim, vamos nos limitar a indicar as que julgamos as melhores. Dividem-se em três classes: as mais aquosas, as de polpa quebradiça mas suave e as de polpa resistente ou quebradiça e impregnadas de um princípio adstringente que nem o COZIMENTO elimina plenamente.

Quase todas as pêras, como a bom-cristão, a petitmuscat, a madeleine, a

rousselet-de-reims etc. pertencem à primeira classe; nela podemos incluir também algumas das que florescem no outono, como as beurrées, as doyennés e, entre as de inverno, a saint-germain, a virgouleuse, a crassane e outras.

As da segunda classe são menos digestíveis que as da primeira, mas também podem ser comidas cruas, entre elas a messire-jean-doré, a rousselet, a bom-cristão-daespanha etc. Quanto às da terceira classe, cuja polpa é seca e friável, no estado cru só convêm aos estômagos mais robustos; o melhor, portanto, é sempre cozinhá-las com açúcar.

CIDRA; POIRÉ

.-\* GELÉIA/MARMELADA; SONHO

pêra-angobert. Pequena PÊRA semelhante à pêrabeurrée e resistente ao inverno, sua polpa é rija e doce, excelente em COMPOTAS.

pêra-fenouillet. Assim é chamada uma PÊRA colhida em novembro e que pode ser comida fresca e crua até fevereiro; também é boa para GELÉIAS.

pêra-robine. PÊRA conhecida também como "averat", "MOSCATEL-de-agosto" ou "real".

pêra-virgouleuse. PÊRA de outono que reage mal a qualquer COZIMENTO, devendo, por conseguinte, ser comida crua, estado em que é excelente.

perca [Perca]. Excelente PEIXE de rio, de carne tão leve quanto nutritiva. Foi assim denominado, refletindo o sentido da palavra latina perca, porque é marcado por pintas pretas. As percas do Sena são particularmente estimadas, e os gourmands do século XVI davam a esse peixe o nome de PERDIZ-de-água-doce; é muito voraz e, instalado em viveiro, mata e come praticamente todos os outros peixes. Os ovos também são muito saborosos e comidos geralmente grelhados na casca após terem sido salteados na MANTEIGA fresca sem outro tempero a não ser sal e algumas folhinhas de SALSA. Pode-se também prepará-lo no CHAMPANHE, como matelote, ao molho de pitu, à la SainteMénéhould e até FRITOS.

perdiz [Perdrix]. Entre as diversas variedades de perdiz, há quatro muito estimadas e servidas nas mesas em virtude de sua delicadeza e paladar: são a perdiz-inzenta, a perdiz-vermelha, a PERDIZ-GREGA e a das rochas. No relato de Vincent Leblanc, em Bengala todas as perdizes são brancas e maiores que as nossas.

A perdiz não era conhecida na França antes de 1440. Foi Renato, rei de Nápoles, quem a trouxe da ilha de Quios para a Provence.

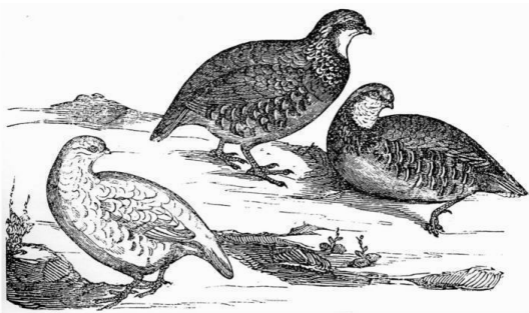
A CAÇA à perdiz é feita em geral com a ajuda de CÃES deitadores ou



apontadores, que seguem sua pista e se detêm ao se aproximarem dela, enquanto o CAÇADOR, aproveitando-se dessa parada, levanta as perdizes, sobre as quais descarrega sua arma. Os caçadores eméritos garantem que o horário mais adequado para a caça à perdiz é entre dez horas e meio-dia e de duas às quatro, já que ela está sempre em movimento o resto do dia, em busca de comida, e não fica sossegada.

As perdizes devem ser pegas no laço ou então capturadas em redes e armadilhas. É sobretudo à noite que esses dispositivos são usados, quando as perdizes, corridas por batedores e assustadas com a luminosidade, perdem-se por si mesmas. Os machos também podem ser atraídos com a ajuda de fêmeas privadas, criadas em gaiolas e levadas para zonas onde haja muitos GALOS; também são atraídos pela imitação do grito da fêmea. Distinguimos as perdizes jovens, ou perdigotos, das perdizes pela última das grandes penas da ASA: sua ponta afina no caso dos perdigotos, ao passo que é abaulada nas perdizes adultas.

Os epicuristas do século passado decidiram soberanamente que o perdigoto-cinzento é melhor que o vermelho, enquanto a perdiz-vermelha é superior à cinzenta. Esta última espécie é sempre mais estimada nas regiões onde as perdizes-vermelhas são mais comuns, acontecendo exatamente o contrário nas regiões onde há apenas cinzentas. As duas espécies quase se equivalem em sabor, embora as vermelhas sejam sempre maiores.



A carne da perdiz jovem é ligeiramente excitante, macia, saborosa e de fácil DIGESTÃO. As velhas exigem um COZIMENTO prolongado, porém, como sua carne é mais impregnada de OSMAZOMA, é mais sávida que a dos perdigotos. Uma perdiz velha cozida junto com outras carnes dá excelente sabor ao CALDO e o torna mais tônico.

1 Perdizes à inglesa. Recheie as perdizes com uma preparação feita com os fígados, manteiga, pimenta grosseiramente moída e sal, embrulhe-as no papel, enfie-as no espeto para assar (sem cobrir com fatias de bacon) e as cozinhe apenas parcialmente, deixando faltar 1/4 para completar seu cozimento. Afaste os membros sem separá-los dos corpos, acomode as perdizes na caçarola e coloque entre cada membro um pedaço de manteiga misturado com farinha de rosca, cebolinhas-chalotas, salsa, cebolinha picada, sal, pimenta e um pouco de noz-moscada; regue-as com 1 bom copo de champanhe e 4 colheres de consomê; ferva-as sem cobri-las até seu perfeito cozimento, para que o molho reduza; finalize com suco e raspa de limão.



Perdizes à parisienne. Esvazie, flambe e leve as perdizes ao fogo brando em uma panela com manteiga sem deixar que ganhem cor. Regue com 1 copo de vinho branco, 4 colheres de consomê e um molho demi-glace espanhol reduzido; deixe-os cozinhar por mais ou menos 45 minutos, retire a maior parte do molho, reduza-o, desengordure-o; na hora de servir arrume as perdizes no prato, introduza um pedaço de manteiga no molho, passe-o na peneira e o homogeneíze. Cubra as perdizes com o molho e sirva.

perdiz-branca [*Lagopus mutus*]. Ave semelhante à PERDIZ, tem penas muito brancas, salvo as da cauda, em geral pretas. É encontrada na Savóia. Os romanos gostavam muito de sua carne, cujo sabor e propriedades são os mesmos da GALINHA-DO-MATO, sendo preparada da mesma forma.

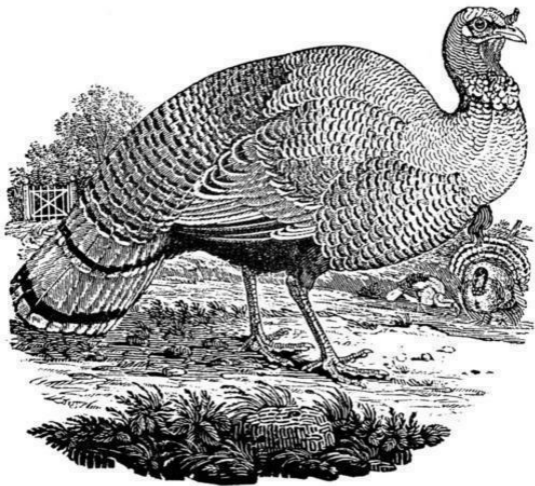
perdiz-grega [*Alectoris graeca*]. De origem ática, é uma ave maior que a PERDIZ-vermelha ou comum, com a qual se parece muito; o dorso é cinza-avermelhado, o peitoral, cinza, a barriga, ruiva. Abundante em todo o Oriente, assim como na Sicília e em Nápoles, nunca desce até a planície. Branca, sua carne é muito estimada, embora de sabor resinoso um tanto amargo. É encontrada principalmente nos Alpes e às vezes nos vales do Gresivaudan, do Viennois e do Valentinois. Foi o generoso rei René d'Anjou quem dotou sua querida província dessa sofisticada caça. Um dos Scaliger acrescenta que a perdiz-grega é originária do monte Olimpo e que, ciente de sua grandeza, só se sente à vontade nos lugares onde reina soberana; o padre Poiré acha que a perdiz-grega está para a perdiz comum assim como o PÊSSEGO para a CASTANHA; já Cyrano de Bergerac estima que a primeira está para a segunda assim como um cardeal para um monge mendicante; enfim, o Sr. de Ia Reynière declarou que as perdizes-gregas merecem tão profundo respeito que só devíamos comê-las de joelhos. O autor das Memórias de madame de Créquy aconselha a

picá-las em fatias bem finas, ou ainda lardeá-las, se forem muito viçosas, e servi-las como um soberbo ASSADO. Em contrapartida VUILLEMOT decretou o seguinte princípio: a caça nunca deve ser picada, e nos inclinamos a tal autoridade.

Périgueux, molho à Ia --> MOLHOS

perrexil [*Crithmum maritimum*; "bacila"]. Planta do gênero das umbelíferas, cresce à beira-mar, no meio dos rochedos. Colhi espécimes em toda a costa da Normandia: os talos são rígidos, verdes, guarnecidos com folhas carnosas; os folíolos são estreitos; as flores, brancas; o sabor, salgado, picante e aromático (ainda assim muito agradável). Os talos são curtidos no vinagre e comidos como PEPININHOSCORNICHONS OU ACHARDS.

peru [*Melleagris gallopavo*]. Em ornitologia, diz-se um peru e uma perua para designar o macho e a fêmea desses animais; em culinária, diz-se geralmente peru macho e fêmea. A fêmea é sempre menor e mais delicada que o macho. Os perus eram conhecidos dos gregos, que os chamavam de meleagrideos, pois foi Meleagro, rei da Macedônia, quem os levou para a Grécia no ano 3359 depois do Dilúvio. Alguns cientistas contestaram esse fato, dizendo que eram GALINHAS-D'ANGOLA, mas Plínio (livro 37, cap.II) descreve o peru tal e qual. Sófocles, em uma de suas tragédias perdidas, introduzia um coro de perus que chorava a morte de Meleagro.



Os romanos professavam uma estima particular pelos perus e os criavam em granjas. Como desapareceram? Que epidemia os extinguiu? É o que a história não nos informa. Tornaram-se tão raros que acabaram engaiolados, como hoje fazemos com os papagaios.

Em 1432, as naus de Tiago Coração, que começou como um dos primeiros negociantes do mundo e acabou tesoureiro do rei Carlos VIII, em 1432, dizíamos, as naus de Tiago Coração trouxeram os primeiros perus da Índia para a Europa. Portanto, não devemos essa preciosa AVE aos jesuítas, segundo crença vulgarmente difundida, uma vez que a ordem jesuítica foi fundada por Inácio de Loyola apenas em 1534 e homologada pelo papa apenas em 1540. Essa crença faz com que alguns piadistas de mau gosto tenham adquirido o hábito de chamar os perus de "jesuítas". Os perus têm o mesmo direito a se zangar com esse apelido que os religiosos.

Nossa opinião, portanto, não concorda com a da maioria dos eruditos, que afirma que o peru vem da América. A América, descoberta em 1492 por Cristóvão Colombo, não podia em 1450, isto é, 42 anos antes, abastecer as naus de Tiago

Coração, embora sua divisa fosse: "Nada é impossível a valente coração". Sua designação como "galinha-da-india" [daí dindon em francês], por sinal, sugere que seja originária de lá, e não da América - sem esquecer que naquela época costumava-se chamar a América de índias Ocidentais.

Encontramos atualmente nos Estados Unidos, sobretudo no Illinois, o peru em estado selvagem. BRILLATSAVARIN, em sua Fisiologia do gosto, proclama-se herói de uma caçada em que tem a felicidade de matar um peru. Um CAÇADOR canadense me garantiu ter matado um exemplar que pesava perto de 25 quilos.

Embora a carne do peru, sobretudo fria, seja excelente, plena de sabidez e preferível à da GALINHA, há gourmets que comem exclusivamente "o que o tolo dispensa", ou seja, as ASAS.

Um dia, GRIMOD DE LA REYNIÈRE, tio do célebre conde d'Orsay, que durante 20 anos ditou moda à França e à Inglaterra, um dia Grimod de la Reynière, surpreendido em uma turnê financeira pela noite ou pelo mau tempo, ou por um desses obstáculos insuperáveis, enfim, que obrigam um epicurista a se deter em uma estalagem de aldeia, perguntou ao estalajadeiro o que podia lhe oferecer como ceia. Este confessou com vergonha e constrangimento que sua despensa estava completamente vazia. Um fogo intenso ardendo pelas vidraças da COZINHA atraiu os olhares do ilustre gastrônomo, que viu com espanto sete peruas girando no mesmo ESPETO.

- Como ousa dizer que nada tem para me oferecer, exclamou Grimod de la Reynière, quando vejo no mesmo espeto sete magníficas peruas no ponto?

- É verdade, cavalheiro, respondeu o estalajadeiro, mas estão reservadas para um senhor de Paris que chegou antes.

- E este senhor está sozinho?

- Absolutamente sozinho.

- Mas é o quê esse viajante, um colosso?

- Não maior que o senhor.

- Oh! Oh! diga-me o número do quarto desse portento, e serei realmente muito inábil se ele não me ceder uma dessas sete peruas.

Grimod de la Reynière pediu um candeeiro e foi levado ao quarto do viajante, que encontrou junto a uma mesa posta, sentado diante de um excelente fogo e amolando, uma contra a outra, duas facas de corte.

- Cáspite! Só podia ser você, meu filho, exclamou Grimod de Reynière.

- Sim, meu pai, respondeu o rapaz, cumprimentando respeitosamente.

- Foi você quem mandou colocar no espeto sete peruas para a ceia?

- Senhor, respondeu o amável rapaz, compreendo que se sinta profundamente constrangido ao me ver manifestar sentimentos tão vulgares e pouco conformes à distinção de meu nascimento, mas eu não tinha opção, só havia isso na casa.

- Cáspite! Não o reprovo por comer peru na falta de galinhas ou FAISÃO - em viagem somos obrigados a comer o que aparece pela frente - mas sim por mandar colocar sete perus no espeto só para você.

- Sempre ouvi o senhor dizer a seus amigos que, no peru, só vale a pena "o que o tolo dispensa". Mandei colocar sete peruas no espeto para ter 14 "do que o tolo dispensa".

- Isso, replicou o pai, obrigado a render homenagem à inteligência do rapaz, parece-me um tanto dispendioso para um rapaz de 18 anos, mas não posso dizer que seja insensato.

Avignon sempre foi uma cidade onde se comeu maravilhosamente, velha tradição da época em que era uma cidade pontificia. Um respeitável presidente de tribunal dessa cidade, que apreciava as qualidades do peru, declarou um dia:

- Minha nossa, acabamos de comer um soberbo peru, estava excelente, empanturrado de TRUFAS até o bico, tenro como uma galinha, gordo como uma HORTULANA, perfumado como um TORDO. Deixamos apenas, minha nossa, os ossos.

- Quantos eram vocês? perguntou um curioso.

- Éramos dois, cavalheiro! respondeu.

- Dois?...

- Sim: o peru e eu.

Luis XV tomou a estrada de Saint-Hubert para visitar o criadouro de Versailles, mas foi parado na estrada por um bando de perus que lhe barrava a passagem, perus que provavelmente haviam escapado do criadouro.

- Quem é o responsável por essas aves? perguntou o rei.

- Sire, é o capitão La Roche, responderam-lhe.

- Pois bem, digam ao capitão La Roche que se ele deixar os perus escaparem de novo vou surrá-lo na frente de suas aves.

A cor vermelha tem a faculdade de excitar a raiva do peru, assim como a do touro: ao perceber alguém vestido com essa cor, ele avança para bicar. Foi esta a causa do acidente sofrido por Boileau. Boileau, ainda criança, brincava em um quintal onde havia, entre outras aves, um peru. De repente, caiu, seu casaco virou do avesso e o peru, deparando-se com a cor odiada, investiu. Com uma saraivada de bicadas, atacou o pobre Nicolas de tal maneira que este, para sempre impossibilitado de se tornar um poeta erótico, foi obrigado a se tornar um poeta satírico e maldizer as mulheres. Esse episódio perseguiu o poeta a vida inteira: era sem dúvida a causa da aversão secreta que sempre manifestou contra os jesuítas, os quais julgava ser, seguindo a opinião mais corriqueira, os introdutores do peru na França.

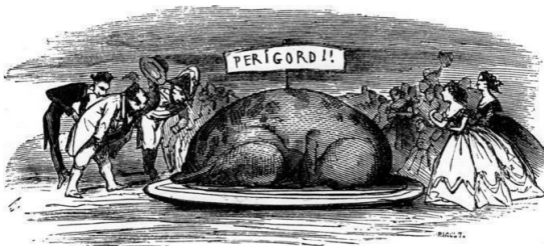


Ilustração de Paul Riault, início do séc.XIX.

1 Blanquete de peru. Retire as carnes brancas de um peru assado e resfriado e corte-as em pedaços bem finos, reduza um molho béchamel com champignons cozidos em um caldo branco [com farinha, óleo, suco de limão e água]. Ponha os pedaços de peru no béchamel, acrescente algumas gemas para engrossá-lo e sirva seja dentro de um vol-au-vent, seja em uma panela de arroz ou uma timbale de aletria.

1 Perua com trufas [receita de Courchamps]. Pegue uma jovem e bela perua, bem gorda e bem branca; depene-a, flambe-a, esvazie-a pela traseira (cuidado para não furar o fel e perfurar os intestinos; se for vítima dessa fatalidade, lave com água por dentro); pegue 4 libras [1,8kg] de trufas, descasque-as com cuidado, suprima as que estiverem almiscaradas e pique um punhado das mais defeituosas (pela forma); soque 1 libra [450g] de toucinho gordo; junte-o com as trufas picadas e as inteiras em uma panela; tempere-as com sal, pimenta em grãos, especiarias e 1 folha de louro; leve tudo ao fogo brando, deixe cozinhar por 45 minutos e então retire as trufas do fogo; mexa bem e recheie o corpo da perua até o papo; costure as peles para segurar as trufas; pendure-a e, se a estação o permitir, deixe-a perfumar-se por 3 ou 4 dias; ao cabo desse tempo, enfie-a no



espeto, embrulhe-a em papel grosso, cozinhe-a por 2 horas e em seguida desembale-a para que assimile a cor perfeita. Sirvaa com um molho feito com o suco de seu cozimento, ao qual você acrescentará um picadinho das mesmas trufas.

Nota do autor: Brillat-Savarin teve a infelicidade, ou melhor, cometeu o erro, em sua "Fisiologia do gosto", de qualificar a perua com trufas como assado. Tal heresia culinária exasperou Courchamps, velho amigo dos Lauraguais e dos Ximenès, freqüentador das ceias de Sophie Arnould e do marechal de Richelieu, que repreendeu vigorosamente Brillat-Savarin nas linhas que seguem, onde se reconhece o ódio, diríamos quase o desprezo, que a nobreza de espada sempre teve pela nobreza de toga. Abaixo da receita que acabamos de citar, ele escreve a seguinte observação:

Não precisamos avisar que ela [a perua com trufas] só deverá constar como prato de destaque no primeiro serviço. Nada é mais pesadamente burguês e tão Chaussée d'Antin que servir, ou mesmo deixar aparecer, uma perua com trufas à guisa de assado! Não compreendemos como o autor da Fisiologia do gosto pôde enganar-se a esse respeito. Da parte do senhor Brillat-Savarin, isso só pode ser produto de singular leviandade ou de ilusão prodigiosa. A estima que ele mereceu sob outros aspectos e a consideração de sua obra sofreram bastante em virtude disso.



tP Perua com trufas (ou dos artistas) [receita do marquês deCussy]. Prepare as trufas, refogue-as com toucinho ralado, tempere com pimenta, sal e quatro-épices; deixe-as cozinhar por 20 minutos e as introduza na perua que você acaba de sacrificar e esvaziar. Deixe-a pendurada pelas patas em um guarda-comida arejado e, ao fim de 3 dias, depois de havê-la depenado e flambado, substitua as primeiras trufas por trufas virgens, preparadas e dispostas da mesma maneira.

Reparem que o senhor de Cussy, assim como Grimod de la Reynière, não quer que se depene a ave trufada. "Observe, diz ele, que, ao não depenar o animal, todos os seus poros permanecem fechados, não havendo evaporação. As trufas

quentes combinam com carnes palpitantes, e a infiltração de seus perfumes é mais ativa, mais intensa, mais universal. Nessa combinação, porém, as trufas perdem o que dão." Desde então, julgamos necessário substituí-las por trufas virgens.

Reconhecemos as duas receitas como excelentes; mas como nem todos podem gastar 40 francos para encher uma perua com trufas, vamos dar a nossa:

Faça um picadinho de vitela, galinha e perdiz; se tiver, acrescente 1/4 de libra [c.110g] de carne de salsicha; cozinhe em água bem salgada, na qual foram reunidas 1 folha de aipo e 15 ou 20 castanhas de Lyon, que devem ser piladas e reduzidas a uma papa com o seu picadinho. Acrescente um bom chouriço de mesa, a ser picado com o resto; ponha 1 buquê de salsa no centro desse recheio, que será introduzido na perua; aperte tanto quanto possível o orifício interior, dentro do qual você vai colocar 1 pedaço de manteiga com sal e pimenta; ponha a perua no espeto e só a retire quando jorrarem de seu corpo, como de um vulcão, pequenos jatos de fumaça que indicarão que ela está cozida no ponto.

Por favor, nunca regue seus assados, quaisquer que sejam, a não ser com manteiga misturada com sal e pimenta. Toda cozinheira ou cozinheiro que ponha uma única gota de caldo que seja em sua pingadeira merece ser banido incontinenti da França.

lí-P Peru com castanhas. Depene e esvazie um peru, pique miudinho o fígado com salsa, cebolinha, toucinho ralado, manteiga, sal, pimenta, fines herbes e castanhas que já terão sido assadas na brasa para você retirar a pele; ponha esse recheio dentro do peru e coloque-o no espeto, embrulhe-o com fatias de bacon e papel untado com manteiga e deixe-o cozinhar até que esteja bem macio. Pegue outras castanhas descascadas e cozinhe-as com um pouco de caldo; quando estiverem cozidas, retire o caldo, adicione um pouco de extrato de carne e do suco e um pouco da essência e instale o peru desgordurado e arrumado em uma travessa.

ISP Peru marinado. Faça-o marinar durante 8 horas com agraço, suco de limão, sal, pimenta, cravos, cebolinha-verde e louro; prepare em seguida uma massa clara com farinha, vinho branco e gemas; mergulhe o peru nessa massa, frite-o na gordura e sirva-o acompanhado de salsinha frita.

## GALANTINA; MIÚDOS

pêssego [Prunus persica]. O pêssego é originário da Pérsia. Agradável à vista, ao tato, ao olfato e ao paladar, tem o invólucro fino e delicado, revestido por uma ligeira camada aveludada que o preserva dos ataques dos insetos. Em certas variedades, é amareloesverdeado mais ou menos claro; em outras, amarelo-avermelhado mais ou menos alaranjado e tingido sempre, do lado do sol, por um vermelho violeta mais ou menos escuro e mais ou menos arroxeadado. O MioLO é

oval, fissurado interiormente e tão sólido que é preciso muita força para quebrá-lo. Contém em geral uma semente, raramente duas.

A primeira qualidade de um pêssigo é ter a polpa rija, fina e doce, o que logo percebemos ao retirarmos sua casca, que deve se soltar com facilidade; a segunda qualidade é que seu parênquima se dilua assim que introduzido na boca; a terceira, enfim, é que é preciso que o gosto da FRUTA seja picante, vinoso e às vezes um tanto almiscarado. Também é preciso que seu miolo seja bem pequeno e que as frutas que não forem lisas não sejam parcamente aveludadas, pois a espessura do veludo é sempre sinal da correção do pêssigo. Essa penugem, ao contrário, cai das árvores de qualidade superior e, principalmente, das que medram ao ar livre.

O pêssigo é célebre na China desde os tempos mais remotos; os poetas o representavam como provedor tanto da imortalidade quanto da morte. Como sinal de benevolência e amizade, os chineses costumam trocar pêssigos naturais ou imitados em porcelana, e os artistas o introduzem em todas as decorações de apartamentos. Durante muitos séculos, na Pérsia, foi considerado mortífero, evitava-se comê-lo e até mesmo tocá-lo. Os importados do Egito, em contrapartida, eram mais suaves e melhores devido ao clima. Desde então os persas os consomem em grande quantidade.

Os melhores pêssigos da França são encontrados nos arredores de Paris. Montreuil, sobretudo, é justamente reputada pela beleza, quantidade prodigiosa e suculência de seus pêssigos; depois vêm o Dauphiné, o Angoumois, a Touraine etc.

O pêssigo de Montreuil deve sua origem a um tal Girardot, ex-mosqueteiro, cavaleiro de São Luís e, finalmente, horticultor. Esse Girardot, após ter recebido diversos ferimentos graves, foi obrigado a deixar o corpo dos mosqueteiros, retirando-se para seu domínio de Malassis, situado entre as aldeias de Montreuil e Bagnolet, e ali dedicando-se ao cultivo de árvores frutíferas, ajudado pelos conselhos de La Quintinie, diretor das pomares do rei em Versalhes, cujas espaldeiras ia muito visitar.

Tendo uma graça a pedir a Luís XIV e não sabendo como fazer, Girardot pediu a La Quintinie, certo dia em que este ia CAÇAR com o rei em Chantilly ao lado do príncipe de Condé, que estava doente, para fazer com que a caçada fosse dirigida para os lados de Montreuil, e convidou Girardot a se preparar para a augusta visita.

No dia seguinte, uma cesta contendo 12 magníficos pêssigos foi depositada por um desconhecido na copa, com a inscrição: "Para a SOBREMESA do rei" As frutas conquistaram a admiração de todos, e, dias depois, de acordo com a promessa que lhe havia sido feita, Girardot viu chegar La Quintinie à frente do rei, que fazia uma visita às espaldeiras que forneciam tão belos pêssigos e, ao

mesmo tempo, aproveitava para agradecer ao jardineiro responsável por eles. O exmosqueteiro, ainda envergando o uniforme, expôs seu pedido ao rei, que o recebeu muito bem, concedendolhe também uma pensão e a graça de apresentar todos os anos, para a sobremesa do rei, uma cesta cheia com seus mais belos pêssegos como recordação daqueles que lhe oferecera em Chantilly. Esse costume foi levado adiante por seus descendentes e pelos habitantes de Montreuil, que enriqueceram, até 1789.

## GELÉIA/MARMELADA; SONHO; VINHO

petits pois [*Pisum sativum*]. Vamos falar aqui de petits pois colhidos antes de maduros, quando ainda estão macios e cheios de uma ÁGUA doce. Os petits pois são incontestavelmente um dos nossos melhores LEGUMES. Quando muito frescos, muito tenros e imediatamente descascados e cozidos, compõem um ENTREMETS perfeitamente aceitável.

Petits pois também são um precioso recurso depois de secos, mas então mais difíceis de digerir que frescos; são preparados da mesma forma, com MANTEIGA, TOUCINHO ou açúcar, mas empregados apenas em PURÉS.

Petits pois à inglesa. Jogue um punhado de sal em uma panela com água fervente, junte os petits pois e ferva-os em fogo alto sem tampar, retirando a espuma que se formar; em seguida escorra-os e os salteie, sem levar de novo ao fogo, em um bom pedaço de manteiga; arrume-os em pirâmide na travessa, aplique no centro outro pedaço de manteiga e sirva.

1 Petits pois à moda antiga [receita da abadia de Fontevrault]. Debulhe, pouco antes de cozê-los, 2kg de petits pois verdes e conserve-os dentro de uma toalha molhada. Pegue em seguida 1 coração de alface, separando as folhas internas para colocar ali um ramo de sálvia fresca. Amarre a alface e leve-a à panela com os petits pois, 1 pitada de sal, 1/2 copo d'água e 240g de manteiga bem fresca. Depois de 15 minutos de cozimento, retire a alface e, na hora de servir, junte 6 colheres de creme fresco espesso com 1 gema de ovo do dia desmanchada, 1 pitada de pimenta-branca e 1 colher de café de açúcar.

## COELHO

picadinho. Assim é designado um RAGU composto de restos de carne cortadas em pedaços e cozidas em uma PANELA com ÁGUA, sal e PIMENTA, no caso de carne branca; no caso de carne escura, acrescenta-se um fio de VINAGRE ou um pouco de VINHO e uma pitada de CEBOLINHA-CHALOTA ou ALHO, de acordo com o gosto.

Picadinho trivial. Compre então carne de salsicha, 1/s por exemplo do que você tem de outra carne, e cozinhe-a à parte até o meio-cozimento; depois, na mesma panela, despeje o restante de seu picadinho, coloque um pedaço de manteiga fresca e mexa tudo ao fogo não apenas até misturar tudo, mas até que as carnes

se assimilem. Tempere com sal e pimenta à medida que o picadinho for engrossando e acrescente 1 ou 2 colheres de consômê e 1 pitada de pimenta-de-caiena; prove e julgue, pelo sabor, quando deverá parar de mexer.

\_ \* GALINHA; GALINHOLA; GODIVEAU

picante, molho -3 MOLHOS

pilaf. Nome de um prato bastante difundido no Oriente. Consiste em um ARROZ cozido na ÁGUA ou no CALDO, de forma que os grãos permaneçam inteiros e um pouco duros, e sobre o qual despeja-se MANTEIGA derretida. Em todo caso, há tantas maneiras diferentes de se preparar o pilaf quanto províncias na França.

ISIP Pilaf turco. Lave o arroz em água morna, coloque-o com 3 vezes seu volume de caldo em uma vasilha hermeticamente fechada e em fogo bem forte. Quando começar a ferver, desmanche em uma xícara um pouco de açafrão e ponha essa mistura na vasilha. Deixe ferver em fogo forte mantendo a vasilha lacrada; os grãos de arroz vão se abrir, endurecer e ganhar consistência; sirva-o em forma de pirâmide em uma travessa. Essa operação deve durar cerca de 1 1/2 hora. O pilaf também pode ser preparado "au maigre", quer dizer, na manteiga.

pimenta [Capsicum]. A pimenta, também conhecida como "coral das hortas" em virtude da cor vermelha de sua FRUTA no estado de maturidade, possui uma infinidade de variedades de forma e volume, entre elas a "pimenta-comprida", a "pimenta-da-guiné" e a "pimenta-de-caiena". A pimenta grossa e comprida cultivada nas hortas da Europa é em geral curtida no sal e no VINAGRE, como as AZEITONAS C ALCAPARRAS. Nas Antilhas e outras regiões quentes, crescem espontaneamente, muito menos volumosas, mas bastante ardidas. Uma dessas variedades, a chamada "pimenta-da-jamaica", com a forma aproximada de um CRAVO-DA-ÍNDIA, é insustentável na boca. Em contrapartida, TORDOS e outros PASSARINHOS inebriam-se com ela, daí também ser conhecida como "pimentados-passarinhos". Bosques e florestas oferecem-na em abundância.

Outra espécie de pimenta, a pimenta-da-jamaica, é a fruta de uma mirtácea que se espalha pelas Antilhas e é conhecida pelo nome impróprio de "erva-da-índia"

Os POMBOS-torcazes, os tordos, os MELROS e outros pássaros adquirem, por meio dessa alimentação, um fumet muito delicado, além de engordarem bastante. Suas bagas são colhidas antes de maduras, secas ao sol ou na estufa e pulverizadas, o que constitui a toute-épice das quitandas. É objeto de uma colheita bastante lucrativa nas Antilhas e, principalmente, na ilha da Jamaica. O nome "toute-épice" indica que essas bagas participam ao mesmo tempo do sabor dos quatro principais condimentos do comércio: da CANELA, da PIMENTA-DO-REINO, do cravo-da-índia e da NOZ-MOSCADA.

pimenta-do-reino [Piper]. A pimenta-do-reino sempre foi a mais disseminada das especiarias conhecidas e a mais utilizada na culinária. Por muito tempo um produto requintado, meio quilo de pimenta-do-reino era um presente considerável a ser oferecido a alguém. Conta-se que, ao fundar o mosteiro de Corbi, Clotário III obrigava sua aduana a pagar anualmente aos religiosos, entre diversos outros gêneros alimentícios, 15 quilos de pimenta-do-reino. Quando Rogério, conde de Béziers, foi assassinado pelos burgueses amotinados dessa cidade em 1107, dentre as punições que seu filho impôs aos responsáveis, vencidos pelas armas, estava um tributo de um quilo e meio de pimenta-do-reino a ser confiscado anualmente de cada família. Enfim, em Tiro, os judeus eram obrigados a pagar diretamente um quilo por ano ao arcebispo. Foram, relatam os Anais da igreja de Aix, Bertrand e Rostang de Noves, arcebispos dessa cidade, um em 1143 e outro em 1283, que impuseram essa humilhação aos "pérfidos hebreus".

A pimenta-do-reino, muito usada como condimento, beneficia a DIGESTÃO. Antes da pimenta-de-cubeba, era freqüentemente empregada nas TORTIAS SALGADAS. Nos países quentes, preparam-se licores fermentados e fortíssimos com ela. Como é um dos estimulantes mais vigorosos, é empregada apenas moderadamente na boa culinária, e as pessoas nervosas e impressionáveis devem inclusive se abster dela. Já no caso dos campesinos, cuja sensibilidade estomacal é amortecida pelo hábito de uma alimentação grosseira e precisa ser intensamente excitada, é diferente, e a pimenta-do-reino é perfeita para produzir essa excitação; também é muito comum em todas as COZINHAS provençais.

Há três espécies de pimenta-do-reino: a preta, a branca e a comprida.

pimpinela [Sanguisorba minor]. ERVA ligeiramente aromática, cujas folhas são usadas como tempero. Outrora muito estimada como adstringente, vulnerária e diurética, dizia-se que também gozava da propriedade

de aumentar a secreção do LEITE; de alguns anos para cá, começou a ser cultivada em prados artificiais. Esse cultivo oferece vantagens, embora o feno deles recolhido seja aproveitado apenas pelos CARNEIROS.

pingadeira. Utensílio de COZINHA comprido e achatado, possui em cada uma de suas pontas um bico ou espécie de pequeno bisel a fim de recolher mais facilmente a GORDURA e o suco de carnes ASSADAS. É indispensável mantê-la sempre em um estado de limpeza perfeita, o que só se consegue limpando-a com areia, procedimento bastante negligenciado nas cozinhas.

pingaroxo [Acanthis cannabina]. PASSARINHO migratório cujo peito é cor de laranja.



pistache [*Pistacia vera*]. Assim é designada a semente das FRUTAS do pistacheiro. É uma pequena noz oblonga, difícil de romper porque elástica; amarelada, pintalgada de branco quando madura e tingida de vermelho do lado do sol, abriga uma semente oleosa cujo MIOLO é de um verde esmaecido e cujo sabor é mais agradável que o da AVELINA.

O pistache substitui com vantagens as AMÊNDOAS e as avelinas em todas as receitas de forno e fogão, assim como na fabricação de PASTILHAS-DRAGÉES e PRALINÉS, mas a maior parte dos pretensos pistaches cobertos de açúcar que encontramos nas confeitarias tem sementes extraídas das frutas cônicas de uma

espécie de pinheiro.

## AMENDOIM

pitu [*Astacus fluviatilis*; "camarão d'água doce"]. Esse crustáceo tem a cabeça e o estômago confundidos em uma única peça; utiliza cinco pares de patas, das quais as primeiras maiores têm a forma de pinças, e são, de fato, pinças (aquosas, estas ficam vermelhas com O COZIMENTO); sua carapaça, preta ou violeta, preta enquanto vivas, tem a propriedade, inerente ao carbonato calcário, de avermelhar ao fogo.

Janin viu-se na berlinda quando chamou a LAGOSTA de "cardeal do mar" Entretanto, Janin, que obteve a honra de ser imortalizado nos Clássicos da mesa, ao lado de Talleyrand, Carle Vernet, o marquês de Cussy e GRIMOD DE LA REYNIÈRE, era um gastrônomo suficientemente refinado para cometer um erro desses. Além disso, proporcionou muitos outros bons momentos de distração para seus contemporâneos permitirem que algum atentado fosse promovido contra sua doce e encantadora fisionomia epicurista, complementar do ilustre crítico das segundas-feiras. Presenciamos Janin no ato de comer e dividimos freqüentemente a mesma mesa para poder afirmar que ele não apenas era um convidado encantador por sua conversa, como um erudito e discípulo, se não professor, na grande arte, dos BRILLAT-SAVARIN e dos CARÊME.

Isto posto, voltemos aos nossos camarões-d'aguadoce. Os que vivem em água corrente devem ser preferidos. A maneira mais simples de prepará-los é a indicada no Dicionário dos alimentos e bebidas, do Sr. Aulagnier, ao qual nunca seremos suficientemente gratos pelos serviços a nós prestados. Consiste em colocá-los vivos em um caldeirão no qual se despejou VINAGRE quebrado com ÁGUA e bastante temperado com sal, PIMENTA, TOMILHO e LOURO. Mas embora essa receita propicie excelentes pitus, ousamos dizer que não transcende a infância da arte culinária, e vamos dar outra que nos foi transmitida pelo nosso amigo VUILLEMOT, proprietário do restaurante Tête Noire, em Saint-Cloud.

Pitu à la Vuillemot. Pegue pitus de Meuse, corte 1 cebola grande em rodela, 1 cenoura fina, buquê garni, 2 pedacinhos de alho, ponha tudo na panela, acrescente  $\frac{1}{2}$  garrafa de chablis,  $\frac{1}{4}$  de copo de conhaque e o mesmo tanto de vinagre. Deixe cozinhar o mirepoix, quer dizer, os legumes; junte em seguida os pitus bem lavados e assim que estiverem cozidos, coloque-os em outra panela e reduza o suco deles à metade; acrescente um pouco de molho de tomate reduzido e 1 noz de manteiga; ligue bem o molho e despeje-o sobre os pitus; deixe macerar essa composição por  $\frac{1}{2}$  hora, salteando-os com freqüência e quando estiverem bem cozidos e o molho bem feito, sirva-os mornos.

01 Pitu no caldo-curto. Lave os pitus em várias águas e vire-os com uma escumadeira, se não quiser que se vinguem em suas mãos da sorte que você lhes destina; instale-os em uma panela com manteiga fresca, vinho branco, pimenta,



sal, 1 folha de louro, um pouco de tomilho e 1 cebola cortada em rodela; alguns cravos, um bom pedaço de manteiga fresca; leve-os a um fogo alto, tomando a precaução de cobri-los e sacudi-los de vez em quando a fim de que os que estiverem por baixo passem para cima; ao cabo de 20 minutos, retire-os do fogo e cubra-os para que assim terminem seu cozimento. Se gostar de comê-los quentes, sirva-os imediatamente, ou, se a hora de jantar ainda não chegou, reaqueça-os no próprio molho; se os prefere frios, arrume-os em forma de pirâmide e sirva-os na hora do jantar.

## BISQUE

pitu, molho de -.-) MOLHOS

plum-pudding. PUDIM farinhoso sem o qual não existe refeição decente na Inglaterra e cujo uso também se propagou pela França em anos recentes. Em sua composição figuram em primeiro lugar, como partes essenciais e constitutivas, FARINHA, ovos e MANTEIGA, cujo sabor é realçado por diferentes ingredientes: CEREJAS, SAGU, LIMÃO, COUVE-FLOR etc.



t Pudim de pão à inglesa [receita traduzida do inglês pelo finado senhor de Cussy]. Pegue 2 libras [c.900g] de tutano de boi ou, na falta de tutano, 2 libras de rins, retire a pele e os nervos, pique bem miudinho e acomode em uma vasilha grande; retire as sementes de 1/2 libra [240g] de passas-de-corinto [brancas] e misture estas com a gordura ou o tutano; acrescente 3 libras [1,4kg] de miolo de pão passado na peneira ou no moedor, um bom copo de Málaga, 2 copos

pequenos de conhaque, a raspa de 1/2 limão, bem picadinha, limão cristalizado cortado em cubinhos, um bom punhado de farinha de centeio, sal a gosto e 8 ovos inteiros; cubra tudo com leite, misture com as mãos a fim de que fique tudo bem amalgamado, componha uma massa líquuefeita e ferva água em uma panela capaz de conter o pudim; fervida a água, ajeite um guardanapo no fundo de um escorredor (o que vai servir de fôrma para moldar seu pudim de pão), acomode sua preparação, junte as pontas do guardanapo e amarre-as bem, sem apertar demais a massa, reúna tudo na panela, que deve conter água fervente, coloque-a sobre o fogão [no caso de fogão a lenha, quente, mas sem estar diretamente sobre a chama] e a conduza como se fosse um pot-au-feu. Observe que só se deve tampá-la pela metade; que ela não deve parar de ferver, que para mantê-la é preciso que a água esteja sempre fervendo, e que, sem isso, a água penetraria no pudim. Deixe-o cozinhar por 6 ou 7 horas, vire-o de hora em hora durante o cozimento e faça o seguinte molho: ponha em uma caçarola 250g de manteiga, 1 pitada de farinha, 1 pitada de raspa de limão, 1 casca de limão picada, 1 pitada de sal e uma 1 de sopa de açúcar. Adicione vinho de Málaga e cozinhe como um molho comum; na hora de servir, escorra o pudim por um instante, desamarre e abra o guardanapo, ponha um prato em cima, vire-o, retire o guardanapo; cubra com o molho enunciado acima e sirva em seguida.

Note que você também pode cozer o plum-pudding no forno, em uma fôrma untada com manteiga.

---\* SOBREMESA

poêle, molho --\* « MOLHOS

poiré [fr.]. Nome de uma bebida fermentada, alcoólica, feita com PÊRAS; se as FRUTAS forem de boa qualidade e a operação bem conduzida, o poiré é superior a muitos VINHOS brancos. Para isso é preciso escolher pêras um tanto ácidas, como a pêra-silvestre, a certeau, a sucré vert etc.; engarrafada, essa excelente bebida conserva-se por vários anos.

O poiré é em geral mais cristalino, menos pesado e mais nutritivo que a CIDRA.

poivrade, molho --\*' MOLHOS

polvo -> CEFALÓPODES

pombo [Columba livia]. O pombo é, depois da ANDORINHA, o pássaro cujo vôo é mais veloz: faz 64 quilômetros por hora. Todos os anos nosso amigo VUILLEMOT era encarregado de soltar de seu Hôtel de la Cloche, em Compiègne, os pombos expedidos pelo correio real para o concurso que acontecia em Lille, há cerca de 20 anos. Por várias vezes assisti à partida desses viajantes machos, que corriam em direção à família desejada e que, ó força do instinto!, faziam em quatro horas o trajeto de Compiègne a Lille. O pombo-selvagem abunda em todos os parques reais ou imperiais, provando-se

facilmente domesticável. Difere dos domésticos não apenas por sua carne e plumagem, como também por se empoleirar nas árvores. Os mais jovens são comidos no ESPETO, mas também podem ser usados em ENTRADAS.

Pombos au blanc. Pegue 5 ou 6 pombos, prepare-os, flambe-os ligeiramente; deixe-os de molho na água por 1/2 hora e afervente-os; escorra-os e enxugue-os em um pano de prato limpo; ponha-os em uma caçarola com um pedaço de manteiga e refogue-os em fogo baixo para evitar que a manteiga escureça; polvilhe-os com um pouco de farinha, cubra com um bom caldo e vinho branco, tempere-os com buquê garni, sal e pimenta, deixe-os cozinhar por 15 minutos, acrescente 2 punhados de champignons cortados e c.20 cebolinhas miúdas, todas do mesmo tamanho; cozinhe tudo junto e desengordure; se o molho estiver muito fino, transfira-o de panela, reduza-o, ponha-o de volta sobre os pombos; faça uma liga com 3 gemas dissolvidas com creme de leite fresco ou leite e um pouco de noz-moscada ralada, engrosse o ragu sem deixá-lo ferver; acrescente, se quiser, um pouco de salsa picada e branqueada, verifique os temperos, arrume os pombos na travessa e cubra-os com o ragu.

pombo-do-campo [*Columba rupestris*]. Espécies comuns de POMBOS que vemos rodopiarem em revoadas acima dos pombais das fazendas e arremeterem em direção à planície tão comprimidos uns contra os outros que parecem entretecer tapetes multicoloridos. A carne do pombo-do-campo jovem é bem mais macia que a do pombo-torcaz e suculenta que a da grande espécie apelidada de "pombo-pedestre".

ponche. Comparado ao CONHAQUE, ao rum, ao kirsch e ao VINHO, o ponche não passa de uma bebida feita com açúcar, fatias de LIMÃO, NOZ-MOSCADA e CANELA; em seguida, é flambada, formando, assim, uma excelente combinação. Nossos vizinhos, os ingleses, têm uma inclinação particular pelos ponches. Podemos julgá-lo por aquele oferecido por sir Edward Russell, comandante-em-chefe das forças britânicas, em 25 de outubro de 1694. Esse oceano de ponche, o mais extraordinário de que já se ouviu falar, foi preparado na imensa piscina do jardim de sua casa: quatro barricas de conhaque, oito de ÁGUA clarificada, 25 mil limões, 80 pintas de suco de limão, 13 quintais de açúcar de Lisboa, cinco libras de noz-moscada, 300 biscoitos amassados e, finalmente, uma pipa de málaga foram despejados na piscina, sobre a qual fora erguido um pálio para proteger o ponche da chuva. Além disso, foi construído um pequeno batel em pau-rosa no qual um jovem marujo elegantemente vestido, pertencente à frota, singrava diretamente sobre o ponche e o servia a mais de seis mil convidados.

Em geral o ponche é bebido quente, e, por muito tempo, uma tigela de ponche pelando constituiu na Inglaterra o último e indispensável serviço de uma refeição bem organizada. É uma bebida fortificante e agradável, sendo recomendável, depois das grandes estafas, para restaurar a transpiração, passível de ser bloqueada pela umidade, o frio e a chuva. Podemos beber vários copos sem

medo de passar mal.

Segundo o Dicionário de Trévoux, o ponche era conhecido em 1763, na França, como "bonne ponche". Era então confeccionado com meio litro de conhaque, uma pinta de limonada e uma libra de FARINHA DE ROSCA misturados juntos; eram acrescentados nozmoscada em pó e frutos-do-mar grelhados e moidos; mas essa bebida era conhecida apenas dos marujos de nossos navios-mercantes.

1 Ponche à francesa. Eis a melhor receita, em nossa opinião, para se fazer hoje em dia o ponche à francesa: Coloque na mesma tigela uma garrafa de rum envelhecido da Jamaica, com 2 libras [c.900g] de açúcar, leve ao fogo e mexa o açúcar com uma espátula a fim de que se caramelize ao queimar com o rum; após redução de 1/3 do líquido, introduza no mesmo recipiente, e misture com esse rum açucarado, 4 pintas [c.3,6 litros] de chá Soutchon fervendo e adicione o suco de 8 limões e 12 laranjas bem maduras. Acrescente finalmente arakbranco da Batávia, na proporção de 1/4 de pinta [c.225ml], e, com esse ponche, que deve estar bem quente a fim de produzir todos os seus efeitos, sirva uma cestinha de gaufres, macarons com amêndoas ou quaisquer outros bolos secos e de massa fina.



porco [Sus scrofa]. "É o rei dos animais imundos, diz GRIMOD DE LA REYNIÈRE, no elogio que faz desse animal, aquele cujo império é o mais universal e as qualidades, as menos contestadas. Sem ele, nada de TOUCINHO e, por conseguinte, nada de COZINHA; sem ele, nada de PRESUNTO, nada de SALAMINHO, nada de LINGÜIÇA, nada de CHOURIÇOS escuros e, por conseguinte, nada de CHARCUTERIA. Obesos médicos, continua Grimod de Ia Reynière agora alçando-se ao estilo lírico, condenais o porco, mas ele é, sob o aspecto da indigestão, um dos mais belos florões de vossa coroa." Em seguida, retornando ao estilo familiar: "Os MIÚDOS e intestinos são muito melhores em Troyes e Lyon que em qualquer outro lugar. As coxas e pernis fizeram a fortuna de duas cidades: Mayence e Bayonne. Tudo nele é bom: por que nefasta indiferença puderam fazer de seu nome uma injúria grosseira?"

E por que ingrato esquecimento Grimod de Ia Reynière não fala que é à sensibilidade do olfato do porco que devemos as TRUFAS? E por que não revela como o porco é recompensado por cada trufa que acha e que permite ao homem colocar em seu cesto? E como pode não admirar a persistência do intrépido farejador e sua paciência gastronômica, que nele exercem a benéfica influência de sempre o enganar, não em sua exploração mas em seu resultado - pois continua a farejar para depois ser abatido e ver a trufa passar-lhe diante do focinho?

O porco era a principal alimentação dos gauleses, que possuíam varas consideráveis. Os romanos preparavam-nos inteiros e de diferentes maneiras, uma delas consistindo em cozinhá-los de um lado e assá-los do outro. Faziam também o porco "à troiana"; por alusão ao cavalo de Tróia cujo interior estava cheio de soldados: já o do porco era recheado com PAPA-FIGOS, OSTRAS e TORDOS, o conjunto regado com bons VINHOS e MOLHOS delicados; esses pratos tornaram-se tão caros que o Senado fez uma lei suntuária para proibi-los.

Ateneu fala de um filhote de JAVALI metade COZIDO metade ASSADO preparado por um COZINHEIRO que tivera o talento de limpá-lo e recheá-lo sem estripá-lo. Fizera um pequeno orifício sob um pernil; o animal, lavado por dentro com vinho, foi em seguida recheado pela boca. Os egípcios o viam como um animal nojento e, se alguém por inadvertência tocasse em um porco, devia imediatamente purificar-se no Nilo de roupa e tudo. Apenas em um único dia e em uma única circunstância era permitida a ingestão de sua carne: durante a lua-cheia, quando então era imolado a Baco e a Febo. Todos sabem que os israelitas consideram a carne de porco uma carne imunda, mas todos também sabem que essa prescrição é antes higiênica que religiosa. O país onde os porcos adquiriram o mais alto grau de delicadeza - provavelmente pelas freqüentes oportunidades que se lhes apresentam, a cremos, equivocadamente por sinal, nos padres jesuítas, de comer carne humana - é a China. Os chineses fazem do porco a base de todos os festins, e seus presuntos têm uma qualidade superior à de todos os

outros países.

Em 1131 morria o jovem rei Filipe, que Luís o Gordo, seu pai, associara ao reino e fizera coroar em Reims. Ao passar por uma rua estreita, um porco enrolou-se nas pernas de seu CAVALO, este caiu e o jovem príncipe bateu tão violentamente a cabeça que morreu no dia seguinte. Proibiu-se então que suínos vagassem pelas ruas. O medo de desagradar santo Antônio fez com que isentassem da interdição o convento do dito santo, mas sob a condição de que os animais usassem um sininho no pescoço.



Gravura flamenga, séc.XVII.

Em 1386, por sentença do juiz de Falaise, uma porca foi condenada a ser mutilada e enforcada por ter matado uma criança. Em 1394, na paróquia de Roumaigne, viscondado de Morraigne, um porco foi condenado pelo mesmo crime.

Humberto, delfim do Viennois, ao partir para a cruzada, em 1345 (deixamos aos eruditos dizer qual cruzada), Humberto, delfim do Viennois, fez um regulamento pelo qual destinou à casa da delfina, sua esposa, 30 pessoas; ora, para essas 30 pessoas ele destinou um porco por semana e 30 porcos salgados por ano, o que perfazia três porcos por indivíduo.

Cuvier, chateado ao ouvir dizer que o interior do corpo do porco assemelhava-se em tudo ao do homem e que os antigos cirurgiões, que não tinham direito de abrir os mortos, estudavam uma anatomia equivalente nos porcos, escreveu estas poucas linhas para consertar o erro em que recaíram os historiadores da ciência médica:

O estômago do homem e o do porco não têm semelhança alguma. No homem, essa víscera tem a forma de uma cornamusa, no porco é globulosa; no homem, o FÍGADO é dividido em três lobos, no porco é comprido e achatado; no homem, o canal intestinal equivale a sete ou oito vezes o comprimento do corpo, no porco equivale a 16 a 18 vezes o mesmo comprimento. O epíploon,



isto é, a parte também conhecida como omento, é muito mais extenso e carregado de gordura; e, o que é bastante consolador para as almas delicadas que nada querem ter em comum com a natureza do porco, seu coração apresenta diferenças notáveis em relação ao do homem.

Acrescento, para satisfação dos eruditos e dos espíritos ilustrados, que o volume de seu cérebro é igualmente muito menos considerável, o que prova que suas faculdades intelectuais são bem inferiores às de nossos acadêmicos.

O porco é, ao lado da LEBRE, o animal mais prolífico do mundo. Vauban, que era, como sabemos, excelente matemático, fez um tratado sobre os porcos denominado Minha porcaria. Nele calculou a posteridade de uma única porca durante 12 anos. Essa posteridade, composta por filhos, netos e bisnetos, totalizava 6.434.838 porcos.



Gravura de Louis Huart, 1850.

Por muito tempo o porco foi cultuado em Nápoles como um personagem sagrado, já que era o único varredor de rua da antiga Partenopéia, havendo poucas casas em que um animal não ficasse amarrado a uma corda bem

comprida a fim de poder limpar um diâmetro de oito metros. Assim, pelo menos durante as festas, os porcos eram deixados soltos.

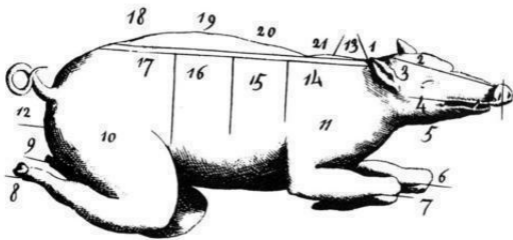
Um dos irmãos do rei de Nápoles, o príncipe Antônio, cuja reputação será explicada por uma frase de seu irmão, dizia ao rei sobre o marquês de Sal...: "Somos amigos como porcos." E o rei respondeu-lhe, contrariado: "Es ainda mais porco que amigo." Flagrado no quarto de uma camponesa por um dos irmãos da jovem armado com um bastão, o príncipe quis fugir pela janela, onde estava uma escada, mas ao pé desta encontrou o segundo irmão armado com um segundo bastão. Os dois irmãos bateram tanto e tão galantemente vingaram a honra da irmã no lombo do príncipe Antônio que este morreu 12 ou 15 dias depois. O fêretro teve grande pompa, partindo do palácio do rei e se dirigindo para Santa Clara, igreja dos túmulos reais. Mas o espanto foi grande quando um porco enorme, cuja propriedade ninguém reivindicou, tomou a frente do cortejo e passou a guiá-lo. De tudo se fez para enxotá-lo, mas nada no mundo conseguia tirá-lo do caminho. Ao chegar à igreja de Santa Clara, parou espontaneamente e subiu os sete ou oito degraus que levam ao seu interior. Foram então feitas novas tentativas para afastar o animal imundo, mas este pareceu defender o que parecia considerar direito seu. O suíço avançou ameaçando-o com sua alabarda, com a qual talvez fosse atravessá-lo, quando uma voz na multidão exclamou: "Infeliz! Não vês que é a alma do príncipe Antônio?"



Litografia de François-Séraphin Delpeche, 1820.

Bastou esse esclarecimento para revelar os direitos do porco, para o qual a igreja foi aberta e que assistiu a toda a cerimônia fúnebre com a tranqüilidade de uma alma que sabe que pode contar com as orações.

O porco é o animal mais empregado na culinária, uma vez que, em quase todos os pratos, seja ENTRADA, seja assado, fazemos uso de toucinho e presunto. As outras partes desse animal são menos apreciadas, exceção no que diz respeito à cabeça, que é um prato bastante prestigioso se preparado por um homem conhecedor do ofício. Os pés são servidos à la SainteMénéhould ou recheados com trufas; as orelhas são servidas em cardápios do dia de Reis, e o peito é usado em diversos pratos. Convém escolher um porco jovem e gordo e tomar cuidado para que sua carne não esteja invadida por parasitas chamados triquinelas. A ciência moderna ensinou que essa invasão das triquinelas não é outra coisa senão lepra.



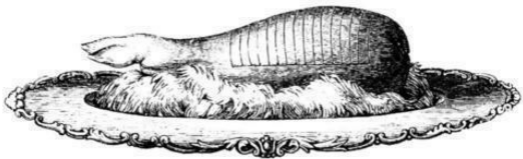
Nada se joga fora desse animal: de seu SANGUE faz-se chouriço, de seus intestinos, lingüiça, dos restos de sua carne, SALSICHAS e QUEIJO de porco.

Costeletas de porco ao molho Robert. Corte, aplaine, apare, salgue, leve ao fogo na grelha e sirva com um molho Robert.

P Leitão assado [receito copiado em um velho formulário]. Para preparar um leitão, tome o cuidado de escolher um animal pequeno, gordo e jovem, isto é, que só tenha se alimentado do leite de sua mãe, de preferência da espécie de Tonquim, os mais delicados. Quando quiser matá-lo, prenda seu corpo entre os joelhos e enfie-lhe o facão sob a garganta, no que é conhecido como "coraçõzinho". É preciso que o facão tenha lâmina estreita e seja bem pontiagudo. Dirija-o bem firme a fim de atingir o coração do animal. Não amorteça o golpe, pois nesse caso seria difícil escaldá-lo e, como ele sangraria pouco, as carnes ficariam escuras e menos delicadas. Esquente uma caldeira de água até ficar morna e tenha a precaução de dispor de um pouco de pez. Antes

de mergulhar o leitão na água, tenha o cuidado de quebrar suas cerdas para que elas não o firam ao escaldá-lo. Mergulhe a cabeça do leitão nessa água e, quando o pêlo das orelhas começar a se soltar, retire sua água do fogo e mergulhe-o por inteiro. Ponha-o na mesa, com a resina perto de você; passe sua mão achatada sobre essa resina (o que lhe dará comodidade para manusear o leitão), esfregue-o, mergulhe-o diversas vezes na água a fim de que não reste nenhum pêlo, descalce-o, isto é, tire-lhe os cascos, e limpe-o, evitando fazer um orifício muito grande. Retire tudo o que há dentro do corpo, exceto os rins, extraia o intestino grosso, elimine-o, corte seu coque, faça-lhe 4 incisões no lombo para lhe revirar o rabo entre a pele e as carnes, enfie-lhe 3 brochetes, uma nas coxas para prender os pés traseiros como os de uma lebre, outra através do peito para prender as patas dianteiras e outra junto aos rins para impedi-lo de fazer a corcova de camelo. Feito isto, lave-o na água fresca, escorra-o, deixe-o secar e coloque-o no espeto. Caso lhe restem alguns pêlos, queime-os com papel. Quando tiver girado 3 ou 4 vezes no espeto, esfregue-o com azeite com um pincel de penas para que a pele fique crocante; repita essa operação diversas vezes durante o tempo do cozimento. Quando estiver cozido, tire-o do espeto e faça uma incisão em torno de seu pescoço a fim de que a pele permaneça crocante; sirva pelando.

Lingüiça de porco. Retire as tripas de porco próprias para fazer lingüiça e corte-as do tamanho adequado. Limpe bem para tirar o gosto de charcuteria, mergulhe-as em vinho branco e deixe por 5 ou 6 horas com tomilho, manjericão e 2 dentes de alho. Corte em seguida alguns filés de carne de porco fresca, a banha sob a pele e as tripas. Misture tudo, junte sal, especiarias, um pouco de anis triturado. Encha as tripas, mas tome cuidado para não enchê-las demais a fim de não rompê-las. Amarre-as e leve-as ao fogo em uma panela que tenha seu exato tamanho, com metade água, metade leite, 1 buquê de salsa e cebolinha, 1 dente de alho, tomilho, manjericão, louro, sal, pimenta, banha. Quando as lingüiças estiverem cozidas, deixe-as esfriar no caldo dos temperos. Retire-as, enxugue-as bem e leve-as para grelhar.



1 Pés de porco à la Sainte-Ménéhould. Assim que o rei Luís XVI fugiu de Paris para acabar preso em Varennes, 10 panfletos foram lançados para explicar as causas da prisão. Um deles, de autoria do "enfant terrible" da Revolução, Camille

Desmoulins, insinuava que o rei fujão não conseguira resistir ao desejo de comer pés de porco à la Sainte-Ménéhould, o que era mentira, mas naquele contexto tomava proporções de calúnia. Luís XVI parara em Sainte-Ménéhould justo o tempo de ser reconhecido pelo filho do mestre de posta Drouet, que selou, ele mesmo, o cavalo do rei e partiu por um atalho a fim de chegar antes a Varennes; precedeu-o em alguns minutos, e o rei foi preso em frente ao hotel.

Isto posto, e há sempre lugar para dizer uma verdade, voltemos aos pés de porco. Flambe o que um porco pode ter de pés, quer dizer, 4 em geral; lave-os em água quente, faça com que fiquem bem limpos, divida-os em dois, aproxime os pedaços um contra o outro; amarre-os com um barbante, exatamente como se um peruqueiro fizesse um rabo-de-cavalo; costure as duas pontas do barbante, asse-os na brasa ou cozinhe em um caldo, como a rabada com purê. Escorra-os, deixe esfriar, tire os barbantes, separe os pedaços; mergulhe em manteiga derretida, empane-os, grelhe-os e sirva sem molho, puros. ---) TRUFA

posta. Assim designa-se uma fatia de SALMÃO, BACALHAU, ROBALO etc.

pot-au-feu .\* 6 CALDO

poulette, molho à la --> ' MOLHOS

poupa [Uoupa epops]. Tipo de COTOVIA com topete.

pralinés [fr.]. Nome que vem da mulher do marechal de Praslin, cujo COZINHEIRO-chefe inventou essa guloseima.

Praliné de amêndoas. Ponha 500g de amêndoas, 500g de açúcar e 1 copo de água destilada em um tacho. Deixe ferver até que as amêndoas comecem a estalar. Retire do fogo e mexa até que o açúcar não grude mais nas amêndoas. Retire um pouco do açúcar e leve a outra parte ao fogo. Mexa até que haja nova aderência do açúcar às amêndoas e ponha o praliné para secar. O praliné de pistaches e o de avelinas são preparados como o de amêndoas e, como estes, devem ser conservados em lugar seco.

--> PASTILHAS-DRAGÉES

prato. O uso do prato não é muito antigo na França. Antes de sua introdução, fatias de PÃO cortadas em rodela serviam de pratos - Virgílio assim os descreve na refeição dos companheiros de Enéas. Fala-se também dessa prática no cerimonial do sacro de Luís XII. Após a refeição, esse pão era destinado aos pobres.



presunto. Coxa ou pernil de PORCO ou JAVALI.

5P Essência de presunto. Bata [para romper as fibras] algumas fatias de presunto cru, arrume-as no fundo de uma caçarola, tampe e deixe suar até que as fatias comecem a agarrar; acrescente então manteiga derretida e um pouco de farinha; mexa com uma colher e acrescente em seguida suco de carne ou caldo, tempere com especiarias misturadas, sem sal, buquê garni, suco de limão, 2 cravos e 1 punhado de champignons picados. Quando estiver cozido, passe na peneira fina; engrosse com cascas de pão cozidas longamente.

Presunto assado [receita de Beauvilliers, ligeiramente modificada]. Corte a ponta do osso, desosse o pernil, dessalgue-o, embrulhe-o num pano, amarrando bem as 4 pontas, e arrumeo na assadeira forrada com pedaços de carne de boi e de vitela, cenouras, cebolas, cebolinha-verde, salsa, cravos, louro, tomilho etc. Ponha um pouco de caldo e leve para assar. Na metade de seu cozimento, regue com 1 garrafa de vinho branco (champanhe misturado a conhaque ou, de preferência, madeira puro). Não cubra, deixe reduzir. Escorra-o, retire o pano, cubra com um molho de vitela reduzido. Sirva com legumes, "ad libitum"

--> <ip TORRADAS

profiterole. ENTREMETE açucarado. Esse doce é encontrado em todos os PÂTISSIERS das grandes cidades. Não julgamos útil dar sua receita. São feitos com CHOCOLATE.

pudding --\* PLUM-PUDDING; SOBREMESA

pudim --\* PLUM-PUDDING; SOBREMESA

puits [fr., "poço, cova"]. Em termos culinários, puits designa o vazio que devemos formar na MASSA para ali introduzir os diversos ingredientes que entram em sua composição, para molhá-la mais comodamente e a ela misturar a LEVEDURA.

Gâteau puits d'amour. Faça uma massa folhada que você vai abrir com 1/2 cm de espessura, cubra-a com um prato do tamanho que o bolo terá, corte a massa em

volta, ponha a base de massa na assadeira; pegue um prato menor, abra mais uma camada de massa, corte-a no meio formando um anel que deverá ser colocado sobre a primeira base, faça com a mesma massa folhada 4 outras partes e coloque-as todas sobre a primeira, para formar um "puits"; pincele com ovo batido e leve ao forno. Quando estiver quase assado, polvilhe com açúcar, volte ao forno para glazar, esvazie o centro do poço e encha-o com geléias; sirva, se quiser, cingindo o bolo com um colar de bombinhas de creme, coladas umas às outras para formar uma corrente.

purê. Os purês, produto de substâncias farinhasas ou de outra natureza, têm dois usos bem distintos: constituem por si mesmos pratos de ENTREMETS e servem como GUARNIÇÃO ou base para acompanhar ASSADOS ou ENTRADAS. Diferem dos MOLHOS por sua consistência mais firme e sua densidade.

Puré das 4 raízes. Pegue algumas cenouras, cebolas, nabos redondos e 1 ou 2 nabos-brancos; pique tudo e leve ao fogo com um bom pedaço de manteiga; molhe com um caldo e mexa até que os legumes comecem a desmanchar. Deixe cozinhar por 2 ou 3 horas, retire do fogo, esmague e passe na peneira de crina ou no espremedor de legumes de furos pequenos; molhe de vez em quando com um pouco do próprio caldo, volte com o purê para a panela, acrescente suco ou um fundo de cozimento, ou um caldo reduzido, um pouco de caramelo claro e sirva como entremets ou guarnição.

P Puré de azedinha. Pique bem a azedinha, corações de alface e cerefólio, leve tudo ao fogo em uma caçarola com um bom pedaço de manteiga e deixe que dourem. Quando a azedinha estiver bem desmanhada, molhe com um caldo; reduza, passe na peneira, acrescente suco de carne ou um fundo de cozimento ao purê, ponha algumas gemas para ligar e cozinhe sem deixar ferver.

9P Puré de castanhas. Retire a primeira e a segunda pele de castanhas assadas, passe-as para uma caçarola com um pouco de manteiga e molhe-as com um pouco de caldo e 1 copo de vinho branco; desmanche as castanhas em fogo brando, pile-as e passe-as na peneira; cozinhe à parte 1/2 dúzia de salsichas, acrescente ao purê de castanhas o suco e a gordura das salsichas e sirva o purê como uma liteira para as salsichas. Estas podem ser substituídas por costeletas.

5P Puré de maçã. Faça uma marmelada de maçã sem açúcar e tempere com um pouco de sal e o suco de um assado (sem desengordurar); sirva-o como liteira sob um carrê de porco fresco assado no espeto, ou um filhote de ganso assado, ou chouriços grelhados.

9P Puré provençal. Descasque umas cebolas, corte-as em fatias e leve-as ao fogo sem deixar que dourem; acrescente cerca de 8 colheres de molho velouté, 900ml de creme de leite fresco e um pouco de açúcar; reduza o purê em fogo alto mexendo continuamente, deixe-o engrossar e passe na peneira. Se não tiver um velouté, substitua-o por umas 2 colheres de farinha misturadas com um



pouco de creme de leite fresco, sal e pimenta, e finalize o purê como indicado.





Quaresma. Chama-se Quaresma ao jejum anual praticado pelos católicos; começa na Quarta-Feira de Cinzas e termina na Páscoa, exceto na Igreja de Milão, em que começa apenas no domingo da Quadragésima, e entre os gregos, que, iniciando-a no mesmo dia, abstêm-se de carne desde a segunda-feira depois da Qüinquagésima até o domingo seguinte - sem jejuarem completamente mas observando uma Quaresma mais rigorosa, uma vez que se privam não apenas de laticínios e ovos, como de PEIXE e carne. Não há consenso quanto à época de instituição da Quaresma; alguns atribuem-na a Moisés, outros sugerem que era observada no Egito muito tempo antes e que foi um dos costumes que os israelitas assimilaram desse país. Todas as nações que possuem leis possuem quaresmas. Daí concluímos que a Quaresma não foi instituída apenas para agradar a Deus, mas também em nome da saúde ao dispô-la para a transição das estações, sempre funesta aos temperamentos não preparados por um regime adequado.

Na infância das nações, incapazes de seguirem um preceito higiênico, os povos ignorantes transformaram-na em preceito religioso e a superstição adotou-a. O rigor da Quaresma, bem como sua duração, variou segundo os países: na Igreja do Ocidente, fazia-se apenas uma refeição à noite e só se comiam legumes e FRUTAS; laticínios, ovos, carnes e VINHO eram proibidos; o peixe era

permitido, mas a maioria dos fiéis abstinha-se. Parece que o jejum era mais rigoroso no Oriente, onde quase todos os cristãos viviam apenas de PÃO e ÁGUA e alguns legumes. Os latinos, no relato de Bede, tinham outras quaresmas: a de Natal e a de Pentecostes, e ambas, como a de Páscoa, eram de 40 dias. Os ortodoxos ainda têm outras quatro quaresmas além da de Páscoa: são as de Natal, dos Apóstolos, da Transfiguração e da Assunção, que duram apenas sete dias cada uma.

A França talvez seja atualmente o país do mundo em que a Quaresma é menos observada; não era assim antigamente. Quando o clero tornou-se rico e poderoso, impôs leis mais rigorosas acerca da abstinência, e, enquanto satisfazia sua sensualidade quebrando a uniformidade das carnes com os peixes mais requintados, enquanto sua insaciável cupidez abocanhava o ouro resultante da venda de dispensas, o miserável que não dispunha do vil metal para redimir seu amaldiçoado pecado era enforcado por ter comido carne na Quaresma; o AÇOUGUEIRO, que a vendera, chicoteado e amarrado no pelourinho. Lemos nas Capitulares (ano 780) que Carlos Magno, para obrigar os saxões a adotarem o cristianismo, declarou que aqueles que se negassem a se batizar e comessem carne na Quaresma seriam condenados à morte.

Em 1522, foi chicoteado por sentença do preboste de Sens e condenado à infâmia pública diante da igreja catedral um tal de Passeigne, por ter comido FEIJÃO com TOUCINHO durante a Quaresma. Sob Henrique III, a pena de morte foi abolida para esses delinquentes, mas não a do chicote. Voltaire conta um episódio em apoio aos precedentes, ocorrido perto de SaintClaude. No ano da graça de 1729, 28 de julho, realizou-se a execução de um certo Claude Guillon, que teve a cabeça decepada por haver, sob a mais terrível miséria e tomado por uma fome avassaladora, roubado, cozinhado e comido da carne de um CAVALO morto e abandonado em um prado, e isto em 31 de março. Eis textualmente o veredito do juiz: "Nós, etc., após leitura das peças do processo e consulta aos doutores em direito, declaramos o dito Claude Guillon devidamente acusado e culpado por roubo de carne de um cavalo morto nos pastos desta cidade e por ter cozinhado a dita carne no dia 31 de março, dia de sábado, e a ter comido etc."

A que deploráveis e ridículos excessos não levava a vileza monacal tão copiosa e influente nesses séculos de trevas, quando ainda vemos, em 1791, em Rava, na Polônia, juízes condenarem à fogueira pela mão do carrasco uma boneca culpada de sacrilégio porque os filhos de uma luterana lhe haviam colado no pescoço uma imagem da Virgem! No mesmo ano, na Espanha, foram julgados e condenados a perecer nas chamas, como acusados e condenados por heresia e blasfêmia, um papagaio e um macaco, pertencentes a um francês. O papagaio, por ter gritado: "Ao fogo o decreto Margot!", e o macaco porque pareceu aplaudir com saltos e piruetas. Esses dois grandes criminosos foram aprisionados e queimados em uma gaiola de ferro da qual pendiam duas tabuletas. Uma dizia: "Blasfemador, ímpio, sacrilego, traidor de Deus e da N.S.P., o papa"; a outra: "Cúmplice de sacrilégio por gestos, sinais e outras provas inequívocas."

Outra história contada pelo Sr. B. Saint-Edme, em seu Tratado de legislação histórica do sacrilégio em todos os povos do mundo, é bem mais recente. Em 1823, um sábado, quatro indivíduos da comuna de Saint-Laurent de Cerdans, arrondissement de Céret, departamento dos Pireneus, foram a Céret a negócios. Entraram em um albergue para jantar e pediram costeletas. Como esse albergue ficava na praça, foram vistos comendo carne gorda: relatório ao prefeito; citação perante o procurador do rei; condenação, como culpado do delito de ultraje à moral religiosa, a um ano de prisão e 300 francos de multa. Ainda bem que recorreram, pois o julgamento foi anulado em 9 de julho pelo tribunal de Perpignan. Na mesma época, um açougueiro de Roma foi detido, levado até o largo da Fontana di Trevi e marcado pelo carrasco. Uma tabuleta anunciava seu crime, que consistia em ter comido carne com amigos em plena sexta-feira.

#### \* MAGROS, ALIMENTOS

queijo [fr. fromage]. O queijo não é outra coisa senão O COALHO do LEITE separado do SORO e encorpado por um calor lento: é a parte mais grosseira e compacta do leite, donde é fácil concluir que produz um ALIMENTO sólido, embora de difícil DIGESTÃO se consumido em excesso.

Foram os romanos que trouxeram para a Gália a arte de fabricar o queijo; desde então, ele fez carreira, uma vez que raros cantões na França não possuem seu queijo característico e raras boas mesas não o sirvam sob uma forma ou outra. Pode-se fazer queijo com o leite do qual se separou previamente a parte amanteigada ou com o leite ainda detentor dessa parte. Nesse último caso, ele fica mais saboroso em virtude da parte cremosa, que é a porção do leite mais exaltada e mais aquinhoada com princípios oleosos e sal volátil. Faz-se queijo com leite de vários animais, mas o mais utilizado é o da VACA, que tem sabor agradável, é muito nutritivo, embora de difícil digestão.



O queijo, para ser consumido, não deve ser nem muito novo nem muito velho: muito novo, pesa no estômago e frequentemente provoca gases e diarreias; muito velho, irrita por sua grande acidez, produz uma ÁGUA ruim, exala um cheiro desagradável e dá preguiça ao estômago, uma vez que a considerável fermentação por ele sofrida privou-o das umidades que continha, fazendo com que seus princípios perdessem a disposição original.

Há uma quantidade significativa de queijos. Os mais estimados são: o brie, o hollande, o gruyère, o livarot, o marolles, o camembert, o ROQUEFORT e o PARMESÃO; enfim, aqueles deliciosos queijinhos suíços, verdadeiros CREMES ao paladar e à vista, com que se deleitam os gourmands.

Não indicaremos aqui todas as maneiras de fabricar os diferentes queijos, que, por sinal, são mais acessíveis e menos caros comprados diretamente nas queijarias. Daremos apenas as receitas dos fabricados diariamente no campo e cuja preparação é a mais simples.

1 Flan suíço de queijo. Ferva 125g de manteiga em 1/2 litro de creme de leite fresco; faça uma pãte à choux [massa para bombinha] em cuja confecção a farinha de trigo será substituída por fécula de batatas; trabalhe essa massa em uma tigela com sal, pimenta moída grosseiramente, 250g de manteiga derretida, gruyère ralado, parmesão e Neufchâtel; desmanche-a com gemas cruas; bata a metade das claras e incorpore-as à massa; asse envolto em papel grosso e untado que deve ser amarrado com barbante; asse o flan num forno não muito quente e, quando estiver cozido, arrume-o para servir.

Queijo básico. Para fazer bons queijos, é preciso ter bom leite e bom coalho. Pegue leite recém-ordenhado, coe-o, adicione o coalho mexendo o leite com uma colher grande, deixe descansar até que coagule; uma vez reduzido a coalhada, tire-o do recipiente e coloque-o em fôrmas, deixe escorrer o soro e arrume-o adequadamente em um prato.

Queijo comum. Assim são designados os queijos coalhados depois de desnatados; esses queijos coagulam-se mais rapidamente que os outros, já que não são tão gordurosos. Termine-os seguindo o procedimento acima.

1 Queijo curado. Mergulhe queijo bem seco na água com sal, envolva-o em folhas de olmos ou urtigas, depois ponha-o em uma vasilha junto com outros queijos a fim de que se transmitam umidade Os queijos curam-se muito bem dessa maneira.

ISIP Queijo maturado. Pegue leite quente e recém-ordenhado, introduza o coalho derretido, e, quando ele se espalhar, arrume-o em fôrmas, escorra-o, salgue-o por cima e deixe-o descansar até o dia seguinte a fim de que endureça. Vire-o para salgar do outro lado, ajuste-o no cincho, deixe-o endurecer e coloque para secar no ar até que queira curá-lo.

~j ► ~ COUVE-FLOR; FONDUE; PÂTISSERIE

queijo-angelot. Pequeno QUEIJO fabricado na Normandia e na Lorena.

queijo-dampinard. QUEIJO de uma fazenda do departamento de Aisne, fabricado com LEITE de cabra em forma de bolas de oito centímetros de diâmetro e muito apreciado pelos connoisseurs.

queijo-dauphin. QUEIJO flamengo que é comido bem maduro e estimula a beber.

queijo-parmesão. A despeito da denominação sob a qual é geralmente conhecido, esse QUEIJO não é fabricado em Parma, mas em Lodi e seus arredores. Assim, seu verdadeiro nome é formaggio lodigiano ou ainda formaggio di Grana. Há muitos rebanhos nas cercanias de Lodi e mais de 30 mil vacas são alimentadas para a preparação desse queijo.

ABÓBORA-MENINA; MACARRAO; RAGU; REPOLHO

queijo-roquefort. QUEIJO fabricado em Roqueforten-Rouergue, no Aveyron, é composto de uma mistura de LEITE de cabra e ovelha aquecido, coalhado e enformado. Em seguida é cingido por uma cilha que o impede de rachar e secado em porões onde reine uma forte corrente de ar; depois é salgado, coberto com uma camada de sal e empilhado após três ou quatro dias de salgação. São então afinados, tendo-se o cuidado de esfregá-los e limpá-los todas as vezes que mostrem uma lanugem mais ou menos colorida; assim que essa lanugem fica vermelha e branca, os queijos estão bons para consumo; em geral, isso se dá depois de três a quatro meses de porão. Recomendamos o queijo-roquefort, considerado, com razão, o melhor de todos os nossos queijos secos.

queijo -sassenage. Análogo ao QUEIJO-ROQUEFORT, seu nome deriva do burgo de Sassenage, perto de Grenoble, no Dauphiné.

queimadura. A queimadura é um dos acidentes mais corriqueiros que pode acontecer a um COZINHEIRO consciencioso e senhor de si. Extraímos do Tratado das poções, do sr. Lorrain, a indicação dos remédios reconhecidos como os mais apropriados a prevenir suas seqüelas. Agradecemos ao sr. Lorrain em nosso nome e deixamos que recolha os agradecimentos daqueles a quem terá consolado.

Na maior parte das vezes, as queimaduras mais graves teriam seqüelas insignificantes caso fossem imediatamente aplicados os remédios adequados. Quando menos se espera, a ação do fogo, que ataca inicialmente a superfície da pele, penetra em seu interior e provoca grandes infortúnios, que podem ser facilmente evitados.

Os primeiros cuidados a serem dispensados devem ter como objetivo diminuir a

inflamação que sempre se segue às queimaduras ou mesmo impedi-la de nascer. Regue sem delonga a área queimada com a água mais fria possível; se a área estiver coberta por uma roupa, molhe com água fria até que penetre a queimadura, ou, o que é preferível, mergulhe o membro na água fria. Se não tiver água fria à mão, tire imediatamente a roupa e aplique sobre a queimadura um objeto frio, se possível de natureza metálica. Assim, deterá a ação do calórico.

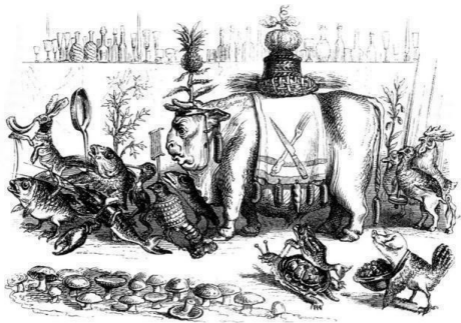
Se a queimadura estiver desprotegida, cubra-a com compressas encharcadas na água mais fria, até mesmo gelada, e renove-as a cada minuto ou molhe-as novamente. Se for possível conseguir alume, dissolva-o na água fria, faça compressas e aplique na queimadura. Molhe com frequência as compressas durante a primeira hora sem tirar e, durante as cinco ou seis horas seguintes, não permita que esquentem ou sequem. Esses recursos, e sobretudo o uso da água-de-alume, em geral bastam para prevenir as seqüelas de queimaduras muito fortes.

Depois de cinco ou seis horas de hidratação, fixe as compressas com esparadrapo e não faça mais nada. Formase em geral, sob as compressas, uma casca que engrossa, endurece e se separa de si mesma em dado momento. O alume atua nesse caso graças à sua propriedade adstringente, podendo também ser substituído por outras substâncias que gozem da mesma propriedade, embora em grau menor. Por exemplo, você pode cobrir a queimadura com polpa crua de BATATA, renovando-a à medida que es quente. Essa polpa atua pelo frio que introduz e pelo princípio adstringente que contém. Para obtê-la, esfregue algumas batatas em um ralador comum ou amasse-as com um socador.

Em geral, a primeira coisa a fazer, no caso de uma queimadura, é esfriar a área afetada o máximo possível. Emprega-se para esse resfriamento a água mais fria e até mesmo GELO. Esse resfriamento deve ser contínuo e sem interrupção durante uma hora. Em seguida, e mesmo antes se possível, sem parar de esfriar a área queimada e as vizinhas, deve-se passar aos adstringentes, água-de-alume, água vegetomineral, polpa de batata, limo ferruginoso encontrado nas canouras dos moinhos etc.; ou aos tônicos, como éter, ÁLCOOL ou AGUARDENTE. Estas últimas substâncias devem ser usadas sem compressa, molhando-se de tempos em tempos a área queimada.

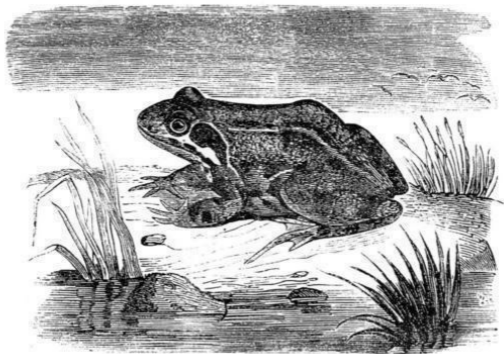
Se, a despeito do uso desses recursos, a ferida supurar, aplique cerato sicativo ou pomada-de-geneviève.





"Procissão do Boi Gordo"; ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

**R**



rã [Rara]. São muitas as espécies de rã, diferindo entre si pelo tamanho, cor e lugar onde vivem. As rãs marinhas são monstruosas e não-comestíveis, assim como as terrestres; apenas as de rios e lagoas são comestíveis, devendo ser

capturadas em águas bem claras e escolhidas as bem alimentadas, gordas, carnudas, verdes e com o corpo marcado com pintinhas pretas. Diversos médicos da Idade Média opuseram-se ao consumo dessa carne, que, entretanto, é branca e delicada e contém um princípio gelatinoso mais fluido e menos nutritivo que o das outras carnes. Bernard Palissy, em seu Tratado das pedras, de 1580, assim se exprime: "E no meu tempo percebi que havia muito poucos homens que gostassem de TARTARUGAS ou rãs"

No século XVI, porém, rãs eram servidas nas melhores mesas; Champier queixou-se de seu sabor, que considerou bizarro, e há cerca de um século um sujeito de Auvergnat, chamado Simon, fez fortuna considerável com as rãs que lhe expediam de sua região, que ele engordava e vendia em seguida às primeiras casas de Paris, onde esse prato esteve muito na moda.

Na Itália e na Alemanha, faz-se um grande consumo desses batráquios e os mercados estão cheios deles. Os ingleses, que têm horror às rãs e que, provavelmente por isso há uns 60 anos faziam caricaturas de franceses comendo rãs, deviam ler nem que fosse essa passagem sobre a história da ilha de São Domingo, por um inglês chamado Atwood: "Há, diz ele, na Martinica diversos sapos comestíveis, e ingleses e franceses os preferem às GALINHAS. Com eles são feitos fricassês e SOPAS." As rãs são preparadas de diversas formas, sobretudo em sopas bastante saudáveis, usadas por algumas senhoras para manter o frescor da pele.

Ifil' Sopa de rã. Pegue a quantidade de rãs necessária, lave-as bem, retire os ossos das coxas e reserve as maiores para fritar, deixando-as marinar com açaço, sal, pimenta e fines herbes; passe-as em seguida por uma massa de fritar e frite-as até que fiquem douradas em manteiga derretida quente; elas servirão para enfeitar o prato da sopa, formando um cordão ao seu redor. Com as outras faça um ragu com ovas, champignons e outras guarnições, tudo "au blanc", para cobrir a sopa, depois acrescente um bom caldo e sirva-a guarnecida com rãs fritas.

rabanete [*Raphanus sativus*]. O rabanete possui mais de dez variedades, e é dispensável dizer que é comido apenas cru. Tem a forma do NABO, mas não o seu sabor adocicado, sendo, ao contrário, ardido, abridor de APETITE. Há brancos, cor-de-rosa e vermelhos, sem falar no rabanetinho cinzento de verão, cujo sabor é mais pronunciado que o das outras espécies. O rabanete é originário da China, e lemos nas Capitulares de Carlos Magno que fazia parte das hortaliças cujo cultivo esse monarca recomendava aos capatazes de suas terras.

rábano -\* RABANETE; RAIZ-FORTE

ragu [fr. ragôut]. Era acima de tudo pelos ragus que brilhava a antiga COZINHA francesa; em contrapartida, é pelos ragus que pecam todas as demais cozinhas e, sobretudo, a inglesa. Nunca nenhuma outra culinária atingirá o nível de nossos

MOLHOS picantes, nem o requinte de nossas blanquetes de VITELA ou de nossos MOLHOS à la poulette.

Assim, dê a volta ao mundo e não encontrará um COZINHEIRO, cordon rouge ou bleu, que lhe faça uma OMELETE como a mãe de família que prepara o JANTAR do marido e dos filhos.

Uma palavra sobre os salpicões. São compostos de todo tipo de carnes e LEGUMES, como timo de vitela, TRUFAS, CHAMPIGNONS, fundos de ALCACHOFRA etc., mas para que fiquem bons é preciso que as carnes utilizadas, em igual proporção, sejam cozidas separadas dos legumes a fim de que esses ingredientes cozinhem segundo suas respectivas características.

1 Ragu de nabos. Descasque os nabos e corte-os adequadamente, afervente-os, escorra-os, faça um roux em uma caçarola com manteiga e 1/2 colher de açúcar; passe os nabos até que fiquem corados; molhe com suco ou caldo, tempere com sal, pimenta moída grosseiramente e buquê garni.

1<sup>o</sup> Ragu de trufas ao champanhe [receita de Vuillemot]. Lave as trufas diversas vezes em água morna; escove-as e coloque-as em uma caçarola forrada com fatias de bacon, sal, 1 folha de louro e 1 garrafa de champanhe; feche hermeticamente a caçarola, ferva por 1/2 hora e sirva as trufas sobre um guardanapo.

O barão Thiry, distinto gastrônomo, quer que se substitua o champanhe por vinho de Collioure, e o senhor Bignon, outra autoridade, prefere o madeira ou o xerez; como não comemos trufas no guardanapo apenas uma vez na vida, podemos experimentar sucessivamente os 3 vinhos.

Se quiser conservar o sabor natural das trufas sem mistura, embrulhe uma a uma em papel untado e as cozinhe no vapor de água fervente. É permitido, a todos esses métodos, preferir a trufa no borralho: embrulhe-as com papel untado e sirva com manteiga de Isigny.

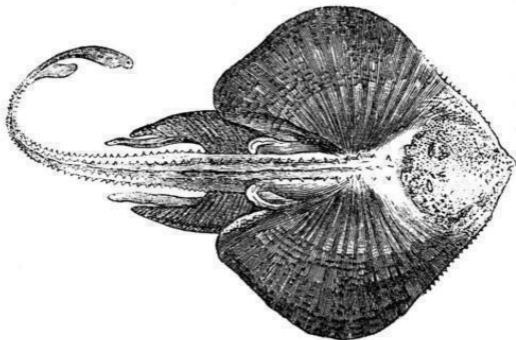
1 Ragu de trufas ao parmesão. Após marinar as trufas no azeite, corte-as em lâminas bem finas e estenda um leito dessas trufas fatiadas em uma travessa de prata com azeite, sal, pimenta moída grosseiramente e parmesão ralado; superpostas diversas camadas, coloque a travessa sobre brasas e sob o forno de campanha; 15 minutos bastam.

P Salpicão da saison. Compõe-se de timo de vitela, foie gras ou demi-gras, presunto, champignons e, se for época, trufas; corte tudo em cubinhos do mesmo tamanho; na hora de servir, tenha um pouco de molho espanhol bem reduzido na quantidade necessária para suas carnes e legumes; ponha-os no molho e leve ao fogo; mexa sem deixar ferver e sirva.

Você também pode preparar salpicões, da mesma forma, com quenelles ou

godiveau, peitos de ave assados no espeto, cristas de galo e fundos de alcachofra; tudo depende do que se tem à mão e da estação em que se está.

\* AIPO; AZEITONA; CAPILOTADE; MARRECA; TORDO; VITELA



raia [Raja]. Precisando sofrer para ficar mais macia, a qualidade da raia beneficia-se do transporte do porto até Paris. Em todo caso, é o único PEIXE capaz de se conservar durante dois ou três dias, mesmo com tempestade.

As duas melhores espécies são a turbotina e a raia anelada, e a melhor maneira de comê-las é cozinhá-las na ÁGUA com sal e VINAGRE e algumas fatias de CEBOLA; escorra e tire a pele; sirva com um MOLHO branco de ALCAPARRA OU um molho de MANTEIGA

noisette, acompanhado de SALSIA frita. O FÍGADO da raia deve ficar apenas dois ou três minutos na água fervente para cozinhar.

Raia à la Sainte-Ménéhould. Faça um molho à la Sainte-Ménéhould com 1 copo de leite, sal, pimenta, 1 pedaço de manteiga misturado com farinha, 2 cebolas em fatias, buquê garni, cravos, 1 pontinha de alho, 1 folha de louro; leve esse molho ao fogo e mexa até que ferva; corte 1 raia em filés, cozinhe-os no molho, retire-os, mergulhe-os no caldo de peixe, mergulhe-os na manteiga, grelhe-os e sirva com um molho Robert ou um rémoulade com alcaparras.

raisiné [fr.]. Arrobe de uvAS doces cozidas e reduzidas ao se acrescentarem

PÊRAS ou MARMELOS e pelo qual a infância é louca. Também é feito com CIDRA e POIRÉ nas regiões não-produtoras de uvas; é uma substância muito saudável, que tem a vantagem de oferecer recursos à classe menos abastada do povo, uma vez que é preciso pouco, ou nenhum, açúcar para prepará-la.

O melhor raisiné é o da Borgonha: ferva brandamente VINHO doce em uma caldeira, escume e mexa de tempos em tempos com uma espátula a fim de que não grude. Acrescente pouco a pouco fatias de pêra - messire-Jean, VIRGOULEUSE ou rousselet. Mais tarde, quando o conjunto estiver reduzido a um terço da caldeira, passe o arrobe na peneira e guarde no pote.

raiz. Denominação aplicável a diversas coisas, embora ocupemo-nos apenas das utilizadas em culinária para MOLHOS ou GUARNIÇÕES, isto é, RAÍZES hortaliças cuja parte comestível oculta-se na terra, COMO CENOURA, NABO, NABO-BRANCO, BETERRABA, topinambor e BATATA.

## PURÉ

raiz-forte [Cochlearia armoracea]. Registram-se duas espécies: a cultivada e a silvestre. A RAIZ da cultivada é grossa, carnuda, castanho-escura por fora e branquíssima por dentro. Seu miolo tem um sabor tão acentuado que parece ácida e ardida. Para que a raizforte fique mais apetitosa, corte-a em rodela uma ou duas horas antes de servi-la, cubra essas rodela com sal grosso e as superponha em camadas: isso faz com que expilam um líquido ácido e adocem.

Às vezes é usada como GUARNIÇÃO em torno do lombo do BOI e dos PEIXES de grande porte cozinhados au bleu, bem como barcas de HORS-D'CEUVRE; serve também para fazer uma MANTEIGA temperada que entra na confecção de sanduíches e TORRADAS à escocesa.

A raiz-forte apresenta os mesmos inconvenientes do verdadeiro RÁBANO, sendo igualmente ventosa e podendo causar dores de cabeça se consumida em excesso. Também é utilizada em ensopados e RAGUS para acentuar o sabor.

rapúnzio [Campanula rapunculus]. ERVA da família das campanuláceas cultivada nas hortas. Da RAIZ e das folhas radicais do rapúnzio são feitas SALADAS às quais se acrescentam fatias de BETERRABAS curtidas no VINAGRE e um pouco de AIPO cru.

## --\* SALADA

ratã [Calamus rotang]. Gênero de palmeira muito comum nas Molucas. As FRUTAS dessa árvore, colhidas antes de maduras e confeitadas com açúcar, são muito apreciadas na Cochinchina e servidas nas mesas dos ricos; seu miolo fornece uma espécie de SAGU, de que os habitantes da ilha de Celebes fazem grande uso na alimentação; por fim, extrai-se de sua seiva, por meio da fermentação, açúcar e uma bebida muito saborosa.

Dizem que o suco dessas frutas, quando maduras, causa comichões insuportáveis, de forma que convém prestar atenção e não levá-las à boca sem as ter previamente retirado do invólucro carnudo em que o suco está contido, para não ficar com os lábios inchados.

Parece que os habitantes das Molucas, cientes dessa propriedade, defenderam-se com sucesso de um ataque ao despejarem, do alto das muralhas, uma mistura de ÁGUA com a polpa dessas frutas sobre os sitiados. Recomendamos esse sistema aos futuros habitantes de cidades sitiadas, que logo verão seus inimigos se renderem e fugirem coçando-se como loucos.

ravigote, molho --\* ISIP MOLHOS

rémoulade, molho --\* <&MOLHOS

repolho [Brassica]. Gênero da família das crucíferas. Há diversas espécies de repolho, quase todas originárias da Europa, onde, aliás, é mais consumido. Em quase todas as províncias da França, é o regalo dos camponeses, que na maior parte do tempo vivem apenas de LEGUMES, embora ele seja bem pouco nutritivo, ventoso e propague um cheiro desagradável. O repolho era venerado pelos antigos, juravam por ele, semelhantes nisto aos egípcios, que prestavam culto divino à CEBOLA. A história, porém, conta que Apício não gostava de repolho e que este inspirou repulsa a Druso, o que fez Tibério criticar o irmão.

Couve-de-bruxelas. Pegue algumas couves-de-bruxelas (que, como se sabe, são repolhinhos verdes do tamanho de uma noz e bem redondos) e, depois de retirar as primeiras folhas, cozinhe-as em água fervente com sal e escorra. Coloque em seguida um bom pedaço de manteiga na panela, junte as couves e refogue-as com sal, pimenta-do-reino e salsinha picada e, de acordo com o período, se magro ou gordo, acrescente suco de carne ou creme fresco.



Ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.

1 Couve-flor com parmesão. Cozinhe, escorra a couveflor e forre uma travessa com um molho feito com bom caldo, manteiga e pimenta; ponha no fundo da travessa parmesão ralado, arrume a couve-flor por cima, cubra com o restante do molho e do parmesão, leve ao forno "feu dessus et dessous" [ao fogo com brasas sobre a tampa], gratine e sirva.

1 Repolho com toucinho. É um dos excelentes pratos plebeus, sendo preparado da seguinte forma: corte 1 repolho grande em 4 pedaços, afervente-os, coloque-os em uma panela qualquer com toucinho, salsichas, chouriço, aipo, cebolas, cenouras grandes, louro e tomilho; cozinhe por 1 1/2 hora em fogo brando; arrume em uma travessa, os salgados por cima; fatie os outros legumes e faça um molho com o caldo reduzido.

150 Repolho-roxo à moda holandesa. Vamos indicar a maneira de fazer este repolho que é um dos melhores entremets: descasque algumas maçãs-reinette [ou fuji] e cebolas e corteas em pedacinhos; afervente repolhos roxos dos quais você retirou os talos mais grossos e a ponta das folhas. Leve tudo ao fogo na panela com um bom pedaço de manteiga, 1 colher de açúcar, 1 pitada de sal, pimenta e buquê garni; cozinhe por 5 ou 6 horas; acrescente 1 copo de bordeaux, retire o buquê e complemente a receita introduzindo um bom pedaço de manteiga para derreter.

CHUCRUTE; SOPA

rim. O sabor de urina que caracteriza o rim é o que buscam os amantes desse



tipo de prato. A carne dos rins tem o seguinte de particular: nunca fica macia com o COZIMENTO, consistindo em geral de uma substância flácida e compacta que a torna de difícil DIGESTÃO e produtora de obstruções. Há, porém, alguns jovens animais cujos rins são bastante macios e saborosos, como o CORDEIRO, a VITELA, o LEITÃO e alguns outros. Como os rins de BOI São um tanto farinhosos e sua substância provida de um sabor muito forte, não aconselhamos nossos leitores a deles abusarem.

## 1& MIÚDOS

rissole. Espécie de pastelzinho feito com carne moída e temperada, envolvido na MASSA e frito na BANHA. Consiste a princípio em pequenas ABAISSES em forma de massinha oval, recheadas com um PICADINHO de carne branca de frango, medula de BOI, sal e PIMENTA-DO-REINO, tudo bem miudinho; preparados, são fritos na banha.

1P Rissoles. Faça um recheio com peito de frango ou um pedaço de vitela branqueada no grill, salsa, cebolinha, 1 champignon, um pouco de presunto cozido, miolo de pão mergulhado no creme de leite, ligue com 2 gemas cruas e pile tudo no alguidar; em seguida prepare uma massa folhada bem fina, corte-a em pedacinhos, coloque um pouco de recheio, cubra com a mesma massa, aperte bem as bordas, apare os rissoles, frite em gordura de porco bem quente, e sirva como hors'd'oeuvre ou guarnição.



ISIP Rissoles de chocolate. Abra uma massa brisée [podre] bem fina ou uma massa folhada, estenda-a e modele os rissoles; prepare um creme pâtissière delicado, raspe bastante chocolate para que pegue o gosto, deixe-o esfriar, forme os rissoles, pouca massa, muito creme, frite-os, polvilhe com açúcar e leve à salamandra ou ao forno; sirva quente. Podem ser feitos rissoles de café, açafraão,

creme, arroz, amêndoas, pistaches, avelãs e todos os tipos de fruta.

150 Rissoles de espinafre [método de Courchamps]. Solte as folhas do espinafre, lave-as em muitas águas, cozinhe-as na panela com 1 copo d'água e escorra; deixe esfriar, acrescente manteiga fresca, casca de limão verde, 2 biscoitos de amêndoas-amargas, açúcar, água de flor-de-laranjeira; pile tudo no alguidar. Abra em seguida uma camada de massa bem fina e corte em pedaços pequenos; coloque no canto de cada pedaço um pouco do recheio acima, molhe as bordas e cubra com outro pedaço de massa; acerte a forma com uma faca, frite no óleo; quando estiverem com uma boa cor, escorra-os, arrume-os em uma travessa, polvilhe com açúcar, caramelize-os na salamandra ou no grill e sirva bem quente como entremets.

robalo [Centropomus ensiferus]. PEIXE marinho semelhante à tainha. Sua carne, muito delicada, quando não passa de dois ou três quilos, torna-se dura e desagradável quando atinge entre 15 e 20. Pesquei em Trouville um robalo pesando 23 quilos; era fibroso e perdera quase toda a sapidéz.

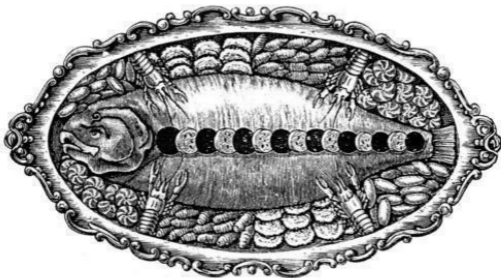
Robalo à moda única. Prepare-o com um caldo-curto, composto de 125g de manteiga com sal, 5 ou 6 grandes talos de salsa com as raízes, e sirva com um molho holandês.

Robert, molho --> <iP MOLHOS

rodvalho [Cophthalmus rhombus]. PEIXE de forma rombóide e pele revestida por escamas ovais e unidas, tem o lado esquerdo marmorizado em amarelo, marrom e vermelho. É abundante no Mediterrâneo, no litoral da Sardenha, bem como em torno dos Açores, e chega a pesar dez quilos. Sua carne é rija e refinada; os exigentes preferem-na à do TuRBÔ; os excessos são desaconselháveis, uma vez que é de difícil DIGESTÃO.

No rio São Luís, na Louisiana, encontramos dois tipos de rodvalho, o grande e o pequeno: o primeiro alcança entre um metro e um metro e meio de comprimento, a cabeça é grande e o corpo termina em ponta. Só possui escamas no meio. Sua carne assemelha-se à do BACALHAU fresco da região, que é excelente, sendo igualmente salgada. O pequeno, que mede entre 60 e 70 centímetros, tem a cabeça grande, o corpo não tão abaulado quanto o primeiro e não terminando em ponta, mas a carne é ainda mais delicada.

~ LINGUADO



rolinha [Columbina]. Variedade de POMBO-selvagem cuja carne é sempre mais gordurosa que a do torcaz; é servida assada, embrulhada em folhas de parreira, por sua vez envoltas em uma grande lâmina de teta de VITELA.

romã [Punica granatum]. FRUTA da romãzeira, pouco conhecida fora das regiões onde é colhida, serve apenas para enfeitar cestas de SOBREMESA, fazendo um efeito muito bonito.

Eis o que diz o Sr. Cohier de Lompier:

Não existem belas cestinhas de sobremesa sem romãs, tampouco sem LARANJAS. A romã aberta, qual um rico tesouro de rubis ou granadas brilhantes, é uma das jóias mais belas de nossas grandes corbelhas. Quando não vemos romãs entreabertas nos flancos de uma pirâmide de frutas, percebemos que são insubstituíveis, e, ainda que tenhamos à nossa frente o carmim das mais belas MAÇÃS e o esmalte variado de nossas grandes PÊRAS, ou mesmo o ouro da laranja e a suprema beleza do ABACAXI, dir-se-ia que falta alguma coisa nessa corbelha oferecida pelo deus Vertume à corte de Pomona. Mas também somos obrigados a admitir que, à exceção desse belo papel na decoração das mesas ou bufês, a romã é uma fruta não só pior que a GROSELHA, como inferior à bérberis, e havemos de convir que é praticamente inútil nos países temperados, onde as quatro frutas vermelhas são abundantes, et par excellence.

roquefort --\*QUEIJO -ROQUEFORT

roux [fr.]. O roux é de grande utilidade na COZINHA para preparar as carnes no bafo, na brasa etc., aumentando sua sapidez e preservando em seu cerne parte dos sucos que, de outra forma, se diluiriam se fossem molhadas. O roux não

passa de FARINHA FRITA na MANTEIGA ou na gordura, mexida continuamente a fim de não formar grumos. Também é usado para colorir e LIGAR OS MOLHOS.

Roux. Ponha na panela 1 libra [c.450g] de manteiga ou mais; derreta-a sem que escureça; passe a farinha, da mais branca e da melhor, na peneira; ponha tanto quanto a manteiga puder absorver (o volume vai de acordo com a necessidade); deixe o roux ganhar a consistência de uma massa um tanto firme; leve-o ao fogo alto a princípio, mexendo sempre; quando estiver bem quente e começar a dourar, acomode-o em cima da brasa quente sob um forno aceso de tal forma que a brasa caia desse forno para a tampa que cobre o roux; mexa-o a cada 7 minutos até que adquira um belo tom ruivo (dessa maneira seu roux não terá a aspereza que os roux em geral apresentam).

#### CORES/CORANTES CULINÁRIOS; MOLHOS

rouxinol [Erithacus megarhynchos]. Em vão o rouxinol nos enfeitiça com seu canto melodioso, pois este não impede nossos cruéis CAÇADORES de matá-lo pela carne, que só perde em delicadeza para a do PAPAFIGO. Conta-se que Lúculo, durante uma refeição suntuosa, mandou servir diversos pratos compostos de uma enorme quantidade de cerebelos de rouxinóis, na época prato refinadíssimo.

#### ~~ PASSARINHOS



Ilustração de Amédée Varin, séc. XIX.



sagu [Metroxylon rumphii]. Espécie de FÉCULA originária da Índia e que encontramos em diversos tipos de palmeira. É inodoro e insípido; utilizado na SOPA, torna-se transparente e cresce bastante, sendo consumido sobretudo em CALDOS ou cozido com LEITE, açúcar e aromatas. O sagu é um ALIMENTO muito simpático, leve e pouco nutritivo. Recomendamos seu uso à primeira infância, à extrema velhice, aos convalescentes, aos tísicos e a todas as pessoas cujas faculdades digestivas estão enfraquecidas. Prepara-se também um sagu artificial com fécula de BATATA.

Sainte-Ménehould, molho à la ---\* Ião MOLHOS

salada [inclui trecho de carta a Jules Janin]. Termo que serve para designar principalmente receitas culinárias que requerem, além de sal e PIMENTA-DO-REINO, AZEITE OU MANTEIGA e CREME e, em geral, VINAGRE.

Eu confeccionava uma salada que agradava tanto aos meus convidados que, quando Ronconi, um dos mais assíduos comensais, não comparecia, mandava buscar sua parte, que era transportada sob chuva e guarda-chuva, para que nenhum corpo a ela estranho se misturasse.

Mas falemos em primeiro lugar da salada em geral, antes de atacar os diferentes gêneros de saladas em particular; e, quando digo "atacar", compreenda que me sirvo de uma palavra adotada, querendo dizer "passar em revista" e não "cometer um ato de hostilidade" Deus me guarde de cometer um ato de hostilidade contra

um gênero de saladas qualquer. Em matéria de COZINHA, como em literatura, sou eclético, assim como sou panteísta em matéria de religião.

Entretanto, como Sainte-Foy, que não podia deixar de dizer que uma BAVAROISE era uma ceia ridícula, não posso deixar de dizer que a salada não é absolutamente alimentação natural para o homem, por mais onívoro seja ele. Apenas os ruminantes nasceram para pastar folhas. Prova disso é que nosso estômago não digere a salada, uma vez que secreta apenas ácidos e que as folhas só se diluem por meio dos alcalinos, como quase todos os ALIMENTOS respiradores, que atravessam o estômago sem se preocupar com os sucos gástricos, ou melhor, sem que os sucos gástricos dêem-lhe bola, e que vão se recomendar, uma vez atravessado o estômago, ao pâncreas e ao fígado.

O homem, a quem Deus, diz Ovídio, deu um rosto sublime, os sublime, o homem não foi feito para pastar, mas para contemplar o céu, sempre nas palavras do mesmo Ovídio. É verdade que, se o homem passasse a vida a contemplar o céu, isso o alimentaria ainda menos que comer folhas. Em primeiro lugar, há o ditado que diz sobre o imbecil: "É uma besta pastando." Depois, a conformação de seus intestinos, que é a mesma, convém admitir, tanto nos imbecis como nas pessoas ilustradas.

Em matéria de cérebro, é bem diferente, o que nos prova que o cérebro não foi feito para digerir. Assim, a esse propósito, eis as mais recentes descobertas da ciência: o do gorila, isto é, um quadrúmano, tem de 450 a 600 gramas; o do idiota, 1.100 gramas; o do nativo da Nova Zelândia, isto é, o homem que mais se aproxima do macaco, 1.200; o europeu, que ocupa o grau da escala de inteligência que se segue imediatamente ao do nativo da Nova Zelândia, 1.300; o de Buffon tinha 1.800; os de Napoleão e Cuvier, 2.000.0 cérebro de um acadêmico varia de 1.300 a 1.800, parece que depende da letra inicial do sobrenome. Qual o quê! Os nomes de Villemain e Viennet começam ambos com V. Pois bem, embora não reste dúvida de que um desses senhores, não quero apontar qual, possui 200 ou 300 gramas de cérebro a mais que o outro, ambos detêm meros nove metros de intestino delgado, com a ressalva de que nenhum dos dois foi predestinado a comer folhas.



As romanas"; ilustração de Amédée Varin, séc. XIX.

São os BOIS os destinados a comer capim e a concorrer ao título de "boi gordo". Para isso, têm quatro estômagos e cerca de 40 metros de intestino delgado; além do mais, para fazê-los chegar aos 1.300 quilos, temos de obrigá-los a beber até 80 litros de ÁGUA por dia, não que a água engorde positivamente - não vamos dar crédito a esse erro -, porém, ao diluir os alimentos, ela propicia aos órgãos da DIGESTÃO a faculdade de extrair e absorver seus nutrientes. O leão e o tigre, que não comem vegetais crus, mas carne viva, têm apenas cinco metros de intestino delgado, e, como não bebem sequer um litro de água por dia, nunca ficarão obesos.

Talvez eu me engane em alguns centímetros acerca dessa viscera dos felinos: devo reconhecer que nunca me ocorreu a idéia de ir medir o intestino delgado de um tigre ou de um leão. Falo por ouvir dizer.

Toda essa digressão tem como objetivo provar que o homem não nasceu para comer salada, tendo sido o excesso de civilização que nos levou a tal. O que vem em apoio à minha tese é que, em muitas casas, fazem da salada um apêndice do ASSADO. Comem, portanto, salada com coxa de VEADO bem marinado, com



FAISÕES ao ponto, com GALINHOLAS deitadas sobre TORRADAS! Isso é simplesmente uma heresia culinária! Uma comida estraga a outra! Todas as CAÇAS requintadas devem ser servidas sem acompanhamento, com o MOLHO que sai logicamente de sua essência.

Mas o que é incontestavelmente outra heresia, digamos a expressão exata, uma "blasfêmia culinária"; e notem que esse hábito prevaleceu nas melhores, não, estou enganado, nas maiores mesas, é mandar um criado fazer a salada - quando, para essa obra complexa, seria preciso um médico ou, no mínimo, um químico!

Que saladas tristes! Consulte suas recordações: em seus grandes JANTARES na cidade já não comeu saladas em que um sujeito esquisito, com luvas de tricô, coloca duas pitadas de sal, uma pitada de pimenta do-reino, uma colher de vinagre e duas de azeite? (Os mais sofisticados acrescentam ainda uma colherada de MOSTARDA.) E em que momento lhe servem esse prato insípido? No momento em que sua fome está praticamente saciada, quando você precisa de um aperitivo para recuperar o APETITE perdido. Portanto, é ao dono ou à dona da casa, porventura dignos desse sacerdócio, que cabe o tempero desse prato rebelde. E a obra deve ser realizada uma hora antes de atacarmos a saladeira, que, no intervalo de uma hora, deve voltar à mesa três ou quatro vezes.

Voltemos à salada que comíamos lá em casa e que Ronconi fazia questão de comer ou mandar pegar sua cota. Era uma salada extravagante, ordem compósita, formada por cinco ingredientes principais: rodela de BETERRABA, fatias de AIPO, TRUFAS fatiadas, RAPÚNCIOS com seu penacho e BATATAS cozidas na água.

Antes de prosseguirmos, assinalemos ser erro assaz difundido acreditar que o sal e a pimenta-do-reino dissolvem no vinagre e começar o tempero da salada regando-a com uma ou duas colheres de vinagre salgado e apimentado.

Chaptal foi o primeiro na França - digo na França porque ele aproveitou essa inovação do norte da Europa -, Chaptal foi o primeiro na França a ter a idéia de saturar a salada com azeite, sal e pimenta, antes de nela introduzir o vinagre. Verificou-se nesse método, que adotamos e recomendamos sem-cerimônia, a dupla vantagem de distribuir o sal e a pimenta mais equilibradamente e reunir no fundo da saladeira o excedente do vinagre que para ali escorre sob seu próprio peso.

Chaptal, que já fora recompensado por serviços anteriormente prestados à França com o título de barão, foi recompensado pelos serviços prestados à mesa com a seguinte expressão, que passou à língua culinária: "salada temperada à la Chaptal."

Sem ambicionar tão preciosa recompensa, vou revelar como tempero a minha.

Salada Alexandre Dumas. Em primeiro lugar, tampo a saladeira com um prato, viro tudo de cabeça para baixo e deixo, ao meu lado, o prato cheio e, à minha frente, a saladeira vazia. Coloco em minha saladeira 1 gema de ovo duro para cada 2 pessoas, 6 gemas para 12 convidados. Amasso-as no azeite para fazer uma pasta. A essa pasta acrescento: cerefólio, atum

amassado, anchovas piladas, mostarda de Maille, uma grande colher de molho de soja, cornichons picadinhos e a clara dos ovos picada. Diluo o conjunto com o melhor vinagre possível. Finalmente, volto a depositar a salada na saladeira. Mando um criado arrumá-la, e, sobre a salada arrumada, deixo cair do alto 1 pitada de páprica, pimenta-vermelha da Hungria. E temos então a salada que tanto maravilhou o pobre Ronconi.



As saladas variam de acordo com as estações. Começamos a comer as CHICÓRIAS no fim do outono e as temperamos apenas com uma casca de PÃO dormido esfregada no ALHO e colocada no fundo da saladeira, côdea que mexemos junto com a salada a fim de fique bem impregnada; não acrescentamos a essa salada nenhuma outra espécie de FINES HERBES. Mais tarde passamos a usar a escarola, espécie de chicória mais tenra e menos saborosa que a primeira, igualmente preparada sem fines herbes. As saladas de inverno compõem-se quase sempre de ERVA-BENTA, rapúncios e aipo, cortado em bastonetes; o aipo também é usado às vezes sozinho na salada, mas deve então ser temperado com azeite batido, mostarda e soja. O AGRÍÃO-de-fonte também é uma salada de inverno e é habitualmente temperado com fatias de beterraba e algumas lascas de AZEITONA. A BARBA-DE-CAPUCHINHO aparece no fim do inverno e é temperada como a chicória-branca, junto com beterraba cortada em fatias. A ALFACE aparece geralmente na época da Páscoa. De todas as saladas, é a preferida e geralmente leva fines herbes, ovos cozidos cortados em quartos, às vezes OSTRAS marinadas, rabos de CAMARÕES, ovos de TARTARUGA, filés de ANCHOVA, azeitonas recheadas e eventualmente ACHARDS ou soja chinesa. Essa salada exige muito azeite, e o azeite verde de Aramont é o melhor que podemos acrescentar para temperá-la. Em seguida vem a alface-romana, menos tenra e menos aquosa que a precedente, mas provida de sabor mais doce. Não deve ser servida com ovos cozidos. Saladas também são preparadas com todo tipo de LEGUMES cozidos.

\* SALADA, TEMPERO DA

BERINJELA; PEPINO

salada, tempero da. Julgamos ser o momento de introduzir a história do fidalgo

d'Albignac, que fez fortuna em Londres ao temperar a SALADA. Extraímos esse relato de BRILLAT-SAVARIN, ilustre autor da Fisiologia do gosto:

O sr. d'Albignac era um exilado radicado em Londres e, embora seu estilo de vida estivesse decadente devido ao mau estado de suas finanças, nem por isso deixou de ser convidado para JANTAR em uma das mais famosas tabernas de Londres. Era adepto, diga-se de passagem, do sistema segundo o qual é possível um jantar compreender um único prato, contanto que este seja excelente. Enquanto terminava um magnífico roast-beef, cinco ou seis pessoas, das primeiras famílias de Londres, regalavam-se em uma mesa vizinha. Uma delas levantou-se, aproximou-se e disse-lhe num tom polido:

- Senhor francês, dizem que sua nação distingue-se na arte de preparar a salada; poderia nos deliciar e preparar uma à nossa frente?

Após certa hesitação D'Albignac consentiu, pediu tudo que julgou necessário para preparar a obra-prima esperada, aplicou-se com esmero e teve sucesso. Enquanto estudava as medidas dos ingredientes, respondia com franqueza às perguntas que lhe eram feitas sobre sua situação atual. Contou que estava exilado e confessou, não sem corar um pouco, que recebia ajuda do governo inglês, circunstância que autorizou um dos rapazes a deslizar uma cédula de cinco libras esterlinas em sua mão, a qual ele aceitou após tibia resistência.



D'Albignac havia-lhes deixado seu endereço e, passado certo tempo, ficou imensamente surpreso ao receber uma carta na qual lhe pediam, nos termos mais honestos, que fosse preparar uma salada em um dos mais belos palacetes de Grosvenor Square. Começando a prever alguma vantagem duradoura naquilo, não titubeou e chegou pontualmente, depois de se ter munido de alguns temperos novos que julgou convenientes para dar um grau mais elevado de perfeição à sua obra.

Tivera tempo para planejar a tarefa que o esperava, o que lhe proporcionou a felicidade de ser mais uma vez bem-sucedido, recebendo, dessa vez, uma gratificação que não poderia recusar sem se prejudicar.

Como podemos presumir, os primeiros rapazes para quem ele trabalhara haviam enaltecido até o exagero o mérito da primeira salada. O segundo grupo fez ainda mais barulho, de modo que a reputação de d'Albignac cresceu instantaneamente. Ganhou o apelido de fashionable saladmaker, e, nesse país ávido por novidades, tudo o que havia de mais elegante na capital dos três reinos matava-se por uma salada à moda do gentleman francês: I die for it, foi a expressão consagrada: "Desejo de freira é fogo que devora./ Desejo de inglês é ainda pior."

Como homem bem-humorado, d'Albignac aproveitou-se do entusiasmo de que era objeto comprando logo um carrick para se locomover mais rápido entre os diversos lugares onde era chamado e contratando um criado que levava, em um estojo de acaju, todos os ingredientes com que enriquecera seu repertório, tais como VINAGRES de diferentes fragrâncias, AZEITES com ou sem sabor de FRUTA, soja, CAVIAR, TRUFAS, ANCHOVAS, ketchup, EXTRATO de carne e até mesmo gemas de ovos, característica peculiar da maionese. Mais tarde mandou fabricar estojos similares, igualmente aparelhados, e os vendeu às centenas.

Enfim, ao seguir com precisão e sensatez sua linha de trabalho, conseguiu amealhar uma fortuna de mais de 90 mil francos, que levou para a França quando os tempos tornaram-se mais auspiciosos. De volta à pátria, d'Albignac não se animou a brilhar nas ruas de Paris, mas pensou no futuro ao depositar 60 mil francos nos fundos públicos, que na época estavam a 50%, e comprar, por 20 mil francos, uma pequena casa de campo em Limousin, onde provavelmente ainda vive, contente e feliz, uma vez que soube moderar seus desejos.

salaminho. Carne picada e embrulhada em um intestino de BOI. Há cidades famosas pelos bons salaminhos, entre elas Lyon, Estrasburgo e Arles; por outro lado, temos de admitir, a beleza das mulheres de Arles fez mais pela reputação da cidade que seus salaminhos. Grimaud, nos Mosqueteiros, deve uma de suas mais felizes exclamações à palavra salaminho! Que brota de sua memória no instante em que passa diante da estalagem onde, prisioneiro com Athos, enxugou ADEGA C COZINHA sem-cerimônia.

salepo. Esse nome, de origem persa, foi dado aos bulbos secos do satirião, que cresce em abundância na Pérsia e em toda a Ásia Menor. Os antigos conheciam muito bem esses bulbos, e Plínio e Teofrasto os mencionam em seus escritos. Os gregos e latinos conheciam-nos sobretudo por suas propriedades afrodisíacas, que se devem aos diferentes aromatas que a eles associamos, como o gengibre, o ÂMBAR, o almíscar, o CRAVO-DA-ÍNDIA etc. Um homem, dizem, alimenta-se

suficientemente por um dia com uma onça dessa substância e outro tanto de gelatina animal dissolvida na ÁGUA; é por isso que os orientais se abastecem com salepo para suas viagens.

Para preparar o salepo, os orientais colhem os bulbos do satirião assim que este começa a florir, tiram sua casca e os lançam na água fria, onde os deixam por algumas horas; em seguida os cozinham na água fervente e amarram com crina ou, melhor ainda, algodão, secando-os então em contato com o ar; os bulbos tornam-se semitransparentes, duríssimos e lembram bastante goma adraganta; pode-se conservá-los indefinidamente sem alteração, contanto que se evite a umidade. Alguns, em vez de amarrados, são postos para secar sobre crivos e telas. Para a confecção de gelatinas, são umedecidos com um pouco de água, para permitir sua pulverização, e reduzidos a

pó: dissolve uma pequena quantidade de bulbos na água fervente, que, aromatizada e açucarada, não tardará, pelo resfriamento, a se transformar em uma gelatina semitransparente.

O pó de salepo vendido no comércio vem geralmente misturado com FÉCULA, mas é fácil constatar a fraude dissolvendo 2,15 gramas de salepo em 225 gramas de água destilada e acrescentando a essa solução 1,90 grama de magnésia calcinada; ao cabo de algumas horas, a mistura assume uma consistência bem pronunciada de gelatina, o que nunca acontece quando o salepo é falsificado.

Geoffroi diz que se deixarmos evaporar em pratos de louça a água na qual cozinhamos o salepo, subsiste um extrato viscoso que exala um perfume de pradaria florida cortada pelo vento. Seu aroma assemelha-se também ao do meliloto quando esta flor começa a murchar.

salmão [*Salmo salar*]. PEIXE do Norte e do Sul da França, peixe de rio durante o verão, peixe marinho o resto do ano, deixa o mar na primavera para desovar. Os salmões viajam em cardumes imensos, e uma ordem notável reina entre esses nômades, que, distribuídos em duas fileiras, formam uma cunha - disposição que as aves migratórias observam no ar, subindo com len tidão como se divertindo. Essa caravana produz grande estrépito, mas, assim que se julgam ameaçados, o olho não consegue acompanhar sua velocidade, que só tem equivalente no raio. Nem os diques nem as pequenas cachoeiras os detêm: deitam-se de lado sobre as pedras, curvam-se rigidamente em arco, depois, recompondo-se com violência, projetam-se no ar e transpõem o obstáculo. Adentram assim os rios, às vezes distanciando-se mais de dois mil quilômetros do litoral. É entre outubro e fevereiro que se dá a pesca do salmão.



"Pescado salmão na Alsácia"; gravura a partir de Frédéric Lix, 1887.

Rolinhos de salmão à irlandesa. Retire as espinhas da metade de um salmão e afervente-o; polvilhe o lado de dentro com uma mistura de pimenta, sal, noz-moscada, algumas ostras picadas, salsa e farinha de rosca; enrole o salmão sobre ele mesmo, ponha em uma travessa funda e asse em forno bem quente; quando estiver assado, sirva-o com o produto de seu cozimento.

150 Salmão à moda genebrina. Coloque em uma caçarola 1 cabeça de salmão amarrada, com cebolas fatiadas, cascas de cenoura, buquê de salsa e cebolinha, louro, 1 ou 2 cravos, sal e especiarias e regue tudo com vinho tinto; cozinhe o salmão e, terminado o cozimento, passe na peneira fina uma parte do caldo com os temperos; junte uma quantidade proporcional de roux, reduza à consistência de molho, acrescente um pouco de manteiga, coe e deixe engrossar; escorra o salmão, arrume-o no prato e sirva guarnecido de croûtons fritos. Os genebrinos nunca fazem essa receita, preferindo beber o vinho a colocá-lo num caldeirão.

ISP Salmão defumado. Corte 1 salmão defumado em lâminas, escorra azeite em uma travessa de prata e salteie os filés; terminado o cozimento, acrescente o azeite, um pouco de suco de limão e sirva.

ISP Salmonete ao champanhe. Cozinhe-o durante 1 hora em fogo brando com consomê, champanhe, algumas lâminas de presunto cozido; tempere com buquê garni, cebolinhas-chalotas, quatre-épices, passe o molho reduzido na peneira e sirva.

## '.-\* TRUTA

### salpicão -.\* J3P RAGU

salsa [*Petroselinum sativum*]. A salsa é condimento obrigatório em todos os MOLHOS. "A salsa, diz o erudito autor do Tratado sobre as ervas comuns, torna os pratos mais saudáveis e agradáveis, abre o APETITE e beneficia a DIGESTÃO." A opinião de Bosc sobre essa planta, é ainda mais positiva: "Subtrair a salsinha do COZINHEIRO, diz ele, é praticamente colocá-lo na impossibilidade de exercer sua arte."

A salsa, repetimos, deve entrar em todos os RAGUS e todos os molhos, mas há dois temperos culinários de que ela é o principal ingrediente, o watter-fish e o molho holandês.

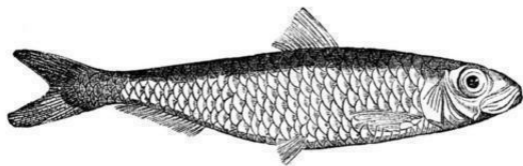
salsicha. Composição cujos principais elementos são carnes picadas e envolvidas seja em um pedaço de membrana animal, seja na TRIPA de PORCO OU CARNEIRO.

sálvia [*Salvia officinalis*; "salva"]. ERVA aromática que, em medicina, a cremos na escola de Salerno, possui poderosos atributos, embora em culinária seja utilizada apenas para marinar as grandes peças de veação e compor a barrela destinada a cozinhar os PRESUNTOS e as LINGÜIÇAS.

sangue. Exceto pela gelatina, o sangue é composto pelos mesmos princípios que a carne, isto é, contém fibrina, albumina e OSMAZOMA. O sangue de certos animais é temperado de diversas formas: o da LEBRE como LIGAÇÃO de guisado, o do POMBO como MOLHO, enfim, o do LEITÃO como CHOURIÇO; o sangue dos animais é um ALIMENTO bastante tônico e nutritivo.

sapo [*Bufo*]. Não é em todos os países que o sapo tem a reputação malfazeja que lhe atribuímos. Quando os negros da África sofrem de enxaqueca, resultado da exposição ao sol inclemente, esfregam a testa com sapos vivos, o que os alivia maravilhosamente. Os sapos caribenhos têm a carne tão boa e delicada quanto a de nossas RÃS, e, como são muito grandes, dois exemplares bastam para fazer um bom prato, que é servido com guisado de FRANGO e pelo qual os nativos são loucos.





sardinha [Sardinella]. Pequeno PEIXE marinho de sabor delicado, é encontrado em toda parte, mas principalmente nas costas da Bretanha, onde essa pescaria é uma fonte de riqueza para seus habitantes desde o século XVII, quando a cidade de Port-Louis produzia sozinha quatro mil barricas de sardinha por ano.

A sardinha também é abundante no Mediterrâneo, sobretudo nos mares da Sardenha, de onde tirou seu nome.

Apenas quem mora na beira do mar consegue comer sardinhas frescas e, ainda assim, elas devem ser salgadas assim que pescadas, pois, de todos os peixes, é o que se conserva por menos tempo. Mal sai da ÁGUA, morre, e a putrefação não demora a atacar. Como a acumulação de um imenso número de indivíduos facilita ainda mais essa decomposição, os pescadores têm o cuidado, à medida que esvaziam a rede, de misturá-las abundantemente com sal, e, não obstante essa precaução, muitas estragam.

As sardinhas são preparadas como os ARENQUES, por meio da salgação e da DEFUMAÇÃO. As sardinhas do Norte são muito mais estimadas, pois à salmoura em que são preparadas são acrescentados aromatas e especiarias que lhes conferem excelente sabor; mas essas sardinhas não se conservam por muito tempo, e, estragadas, são aproveitadas como isca na pesca das CAVALAS, BADEJOS, RAIAS e outros peixes.

Nosso bondoso rei Henrique IV, que prezava as finas iguarias, tinha, parece, predileção especial pelas sardinhas frescas. A partir de sua abjuração, fez delas seu almoço rotineiro nos dias de jejum.

Pisanelli sugere também que a sardinha gosta do som dos instrumentos e que tira a cabeça da água para apreciá-los; os amantes da bebida, sobretudo, apreciam muito a sardinha, pois estimula-os a beber e, dizem eles, faz com que achem o VINHO bom.

150 Sardinhas ao forno. Pegue sardinhas frescas, corte-lhes a cabeça e a ponta do rabo; estenda uma camada de recheio de peixe no fundo de um tabuleiro, arrume as sardinhas por cima e as cubra com o mesmo recheio; sobre essa

última camada espalhe 1 ovo batido, polvilhe com farinha de rosca, cubra com uma folha de papel, asse no forno, escorra o excesso de gordura, regue com um molho de peixe, que seja claro, e sirva-se à vontade como hors-d'oeuvre.

## ANCHOVA

sável [Clupea alosa]. O sável é um excelente PEIXE marinho, que remonta os rios em certa época do ano. É durante essa viagem, porém, que perde sua extrema salgação e engorda. São servidos como ASSADOS ou ENTRADAS.

1& Filés de sável salteados. Lave e corte os filés de sável, coloque-os em uma frigideira com manteiga clarificada, adicione sal e use o fogo bem alto. Vire os filés, deixando-os fritar só por alguns instantes, escorra-os e acomode-os em uma travessa e sirva com o molho de sua preferência.

Sável à holandesa. Não retire as escamas, esvazie-os pelas gueltras, deixe-os ferver 2 ou 3 vezes em água salgada e retire a panela do fogo. Volte a cozinhá-los, em fogo brando, sem deixar ferver, por 1/2 hora. Sirva com batatas cozidas e o molho à parte.

saxifraga [Pimpinella saxifraga]. ERVA da família das umbelíferas, de aroma forte. Objeto de intenso comércio, é usada na composição de certos licores e algumas PÂTISSERIES. Os confeitores recheiam PASTILHAS-DRAGÉES com ela e dela ainda se extrai um óleo essencial azul, que serve em algumas regiões, em Frankfurt, por exemplo, para tingir DESTILADOS, mas essa mistura a contamina com uma acidez desagradável. As sementes da saxifraga têm as mesmas propriedades do ANIS: são estomáquicas, facilitam a DIGESTÃO e eliminam os gases.

sêmola. MASSA granulada da mesma substância que a aletria usada em geral para SOPAS C ENTREMETE doces. A melhor sêmola é a de Gênova, onde fabricam-se dois tipos: a branca, feita com FARINHA de ARROZ, e a amarela, com a flor do TRIGO à qual se acrescentam tintura de AÇAFRÃO, coentro e gemas de ovos. É a mais indicada para todas as receitas de sêmola ao LEITE e ao açúcar, muito boa fria, como se comêsem OS Um CREME.

serralha [Sonchus oleraceus; "chicória-brava"]. CHICÓRIA silvestre, variedade da endívia, cujas folhas são preparadas como SALADA - uma das mais estimadas, saudáveis e nutritivas, talvez a melhor de todas, embora ligeiramente amarga. É em geral montada com rodela de BETERRABAS e temperada com sal, PIMENTA, AZEITE, VINAGRE C Sem ERVAS.

sisão [Tetrax tetrax]. Na véspera do dia em que eu devia deixar Astracã recebi a visita do príncipe Tumen, chefe dos calmucos. Eu estava preocupado com minha subsistência durante a travessia das estepes dos tártaros nogais. Sabia que elas continham apenas sisões e PATOS selvagens como CAÇA, mas também que esses animais desafiadores alçavam vôo a tal distância do CAÇADOR que era

quase impossível abatê-los a tiros de fuzil. O príncipe, de quem terei ensejo de falar mais de uma vez a propósito da hospitalidade que nos proporcionou e dos itens um tanto bizarros que nos fez comer, tranquilizou-me e disse que se responsabilizaria pela minha alimentação o tempo que durasse nossa viagem. Perguntou-me apenas se eu achava que o PÃO era absolutamente indispensável, e, nesse caso, oferecia-nos dois ou três dos maiores. Quanto ao VINHO, tínhamos à disposição toda a ADEGA do nosso anfitrião, uma das mais bem contempladas que conheci.

Partiríamos no dia seguinte por volta das seis da manhã; o príncipe informou-se de todos esses detalhes, calculou as horas nos dedos e nos disse: "Não se preocupem, não lhes faltará carne." Confesso que aquela segurança me alegrou muito, já que uma boa refeição é um dos momentos agradáveis de uma viagem longa e cansativa. Ora, viajávamos dia e noite, fazendo de tarentass 200 quilômetros a cada 24 horas, e a tarentass é um veículo sem suspensão que passa por qualquer lugar, por cima de tudo, ignorando tanto ravinas quanto riachos e mesmo rios pequenos.

Partimos na hora combinada, sem recebermos mais nenhuma mensagem do príncipe Tumen, o que não deixou de nos inquietar. Porém, confiante em sua palavra, contentamo-nos em esperar alguns minutos depois de atravessar o Volga, que, em Astracã, tem cerca de seis quilômetros de largura. Sem ver nenhum calmuco nem perto nem longe, tememos por um esquecimento do príncipe e gritamos para o cocheiro: "Pascare! ", isto é, "Vamos rápido!", e partimos.

A noite foi muito boa. As estepes, acolchoadas por uma camada de arbustos, são um caminho muito agradável; sofremos, claro, dois ou três solavancos violentos ao atravessarmos ravinas que fariam capotar um coche europeu. Avistamos ao longe uma espécie de mudança sobre camelos: uma família calmuca, descontente com o local que escolhera para armar sua tenda, ia em busca de outro.

Comecei a ficar preocupado não com nosso pão, mas com o que lhe deitaríamos por cima, quando avistei, às margens de um lago salino, um bando de GANSOSSelvagens e sisões. Eu sabia da dificuldade que teria para me aproximar dessas duas espécies de aves, as mais desafiadoras de toda a raça ornitológica, mas

ordenei ao meu cocheiro que fizesse um desvio e dirigisse o coche para as margens do lago, que brilhavam como uma piscina de prata.

As aves de pescoço comprido ciscavam em meio a arbustos vermelhos com tufo argênteos. Porém, ao primeiro movimento que fiz no fundo do coche, uma PATA deu o sinal de alarme e todo o meu bando levantou vôo sob um alarido similar ao ataque de um regimento de cavalaria. De repente, em meio àqueles

gritos, que reconheci perfeitamente como grasnados de gansos-selvagens e sisões, escutei um berro de caçador e vi projetarem-se do turbilhão dois pássaros do tamanho de ANDORINHAS. Eram dois nobres FALCÕES que, fiel à sua promessa, o príncipe Tumen me enviava junto com seus falcoeiros. Enfim, eram meus provedores.

No mesmo instante vimos dois calmuco a CAVALO passarem perto de nossa tarentass chamando seus falcões e lhes mostrando carne crua. Todos os falcões já haviam escolhido sua presa e atacado um sisão abatido. Saímos da tarentass e, logo depois, estávamos com os cavaleiros no local do combate, que por sinal já findara: as duas ABETARDAS, pois o sisão é uma espécie de abetarda, haviam se rendido.

Em seguida confraternizamos com os calmuco, que já conhecíamos da caçada ao CISNE e à garça-real que fizéramos dias antes e que tomaram um trago de AGUARDENTE de nossos cantis e nos convidaram a voltar para nossa tarentass.

Pedi para fazer um exame da nossa presa, pois nunca vira de perto a pequena abetarda. Havia, é verdade, matado uma enorme ao atravessar o Guadalquivir, mas levado pelo barco a vapor não consegui recolhê-la.

O sisão é uma bela ave. Tem uma cabeça encantadora que lembra a da PERDIZ, uma belíssima plumagem branca na barriga e cores variadas no dorso. Tentei arrancar-lhe algumas plumas, mas, como elas agarravam-se tenazmente à sua pele, comecei a temer um pouco por nossos dentes, por mais sólidos que fossem.

Depois dessas peripécias chegamos a uma posta. O príncipe nos dissera para não nos preocuparmos e confiarmos em nossos homens, e, de fato, 15 minutos depois nossas duas abetardas enfiadas em varas e corretamente batidas contra as paredes nos ofereciam um ASSADO, se não tenro, pelo menos comestível.

Mas eu também observara outra coisa que me deu certa satisfação: ainda não encontráramos, ao longo dos 40 quilômetros de estepes já percorridas, uma única alvéola-branca ou COTOVIA. Ao me aproximar da posta, percebi uma nuvem alçando vôo do telhado com gritos em que reconheci os dessas estimadas aves a quem demos o nome, possivelmente vulgar, de "pierrô". Eram de fato imensas nuvens de pierrôs que revoavam da posta. Os pobres pássaros, sem nada encontrarem para comer em toda a planície a não ser detritos de TRIGO, AVEIA e bosta, que abundavam em torno dessas paradas, haviam se radicado ali, de onde encaravam os homens, esses grandes colaboradores da natureza, e viviam de seu supérfluo.

No exato momento em que um desses bandos passava sobre minha cabeça, atirei reto para cima e abati umas 20. Foi combinado que aquele seria o prato de abertura do JANTAR. Todos puseram-se a depenar a caça, que, infelizmente, não

mudava de nome como as cotovias, que, à medida que perdem as penas, ganham o nome de calhandras. Partimos logo depois do almoço e participamos de uma nova caçada, cuja conta dessa vez foi paga por um soberbo ganso-selvagem.

Ao longo de toda a travessia das estepes, fomos abastecidos com essa tripla variedade: gansos-selvagens, sisões e PASSARINHOS de bico longo. Eis como, graças ao príncipe e aos seus dois falcoeiros, atravessamos quase mil quilômetros de estepes sem morrer de fome e travamos relações com uma nova ave.

sobremesa [fr. dessert]. Última fase do JANTAR, composta de ALIMENTOS ligeiros. Uma sobremesa bem organizada deve encantar tanto os olhos como o paladar dos convivas. Capriche, portanto, no arranjo dos pratos e na harmonia geral das peças.

1 Pudim de maçãs ao creme. Corte em quartos 15 maçãs-reinette [ou fuji], descasque-as, cozinhe-as em uma panela grande com açúcar, um pouco de manteiga morna; prepare em seguida a metade de uma receita de creme pâtissière, estenda uma base de massa fina, ponha os quartos de maçã no fundo e em volta (para deixar um vazio no meio a fim de nele despejar o creme), cubra e finalize o pudim como de costume; na hora de servir, aplique uma camada fina de marmelada de damascos e pulverize com pedacinhos de macarons esfarelados.

Pudim de morangos. Retire as folhas de 2 libras [c.900g] de morangos, lave-os bem, escorra-os sobre um guardanapo,

transfira-os para uma tigela com 6 onças [180g] de açúcar e despeje-os dentro do pudim que você terá preparado de acordo com a regra; finalize como de costume. Pudins de framboesa, ameixa, cereja e damasco são preparados da mesma forma.

~]► AMEIXA; AMÊNDOA-DOCE; APPLE'S CAKE; BABÁ; BAUNILHA; BOLO; BONÉ-DA-TURQUIA; CHARLOTTE; COMPOTA; CREME; CROQUEMBOUCHE; CROQUIGNOLLE; DAMASCO; FANCHONNETTE; GELÉIA; GROSELHA; MAÇÃ; PÃO-DE-Ló; PÂTISSERIE; PÊSSEGO; PLUM-PUDDING; PUIITS; SORVETE; VIOLETA



sonho. Foi durante as Cruzadas que travamos conhecimento com o sonho. O Sr. de Joinville nos informa que, ao concederem liberdade a São Luís, os sarracenos apresentaram-lhe o sonho, espécie de MASSA PARA FRITAR na FRIGIDEIRA recheada com a fatia de alguma FRUTA.

<iP Massa provençal. Lance mão de 360g de farinha, 2 gemas, 4 colheres de azeite de Aix; dissolva com água fria; acrescente 2 claras bem batidas e empregue.

Sonho/Massa para fritar à la Carême. Em uma tigela pequena, peneire 360g de farinha a ser dissolvida com água ligeiramente morna, na qual você já derreteu 60g de manteiga; incline a panela e sobre a água a fim de que a manteiga escorra primeiro. Acrescente água suficiente para formar uma massa de consistência mole e sem grumos (caso contrário, a massa fica muito dura e faz má figura na panela, tornando-se cinzenta e compacta); em seguida, acrescente água morna até que a massa se torne ligada, para que possa cobrir o que for mergulhado nela; enfim, ela deve escorrer da colher sem esforço. Junte 1 pitada de sal, 2 claras batidas bem firmes e empregue em seguida.

hP Sonhos de aipo. Descasque 2 pés de aipo cortados a 8 ou 10cm da raiz, afervente-os por 15 minutos, passe-os na água fria, escorra e amarre-os em feixes de 4, inteiros, e termine o cozimento em uma panela forrada de toucinho e 1 buquê de salsa, um pouco de sal, caldo; cubra com papel, escorra e faça pressão para secá-los bem. Ponha para marinar em uma mistura de açúcar e conhaque, mergulhe-os na massa para fritura, frite-os, polvilhe com açúcar e sirva.

150 Sonhos de baunilha [receita de Grimod de la Reynière]. Ponha 1 fava de baunilha em 3 copos de leite fervente e deixe reduzir à metade; em seguida, retire a baunilha e acrescente ao leite 90g de manteiga de Isigny. Leve a ferver; junte farinha peneirada suficiente para formar uma massa mole e deixe secar por alguns minutos. Mude de panela e desmanche sua massa com 90g de açúcar

fino, 6 gemas e um pouco de sal; bata 3 claras em neve firme e junte à massa 1 colher de creme fresco batido, o que resultará em uma massa consistente, mas quase mole: enrole-a e polvilhe ligeiramente com farinha. Assim enrolada, jogue a massa na fritura, não muito quente para que cresça bem, e aumente o fogo perto do ponto; quando estiver com uma boa coloração, escorra sobre papel, polvilhe com açúcar e sirva em seguida. Você pode variar as formas em croissants, retângulos ou rosquinhas.

<iP Sonhos de brioche. Mergulhe fatias de brioche no leite adoçado, passe na farinha e frite.

1 Sonhos de caramelo e flor-de-laranjeira. Ponha 30g de açúcar e 1 colher de sopa de água de flor-de-laranjeira em uma panela, misture até que o açúcar fique escuro, acrescente 50ml de água e dissolva o caramelo. Unte com manteiga 8 forminhas, ponha em uma tigela algumas gemas, 125g de açúcar e o caramelo; acrescente uma quantidade de leite que pode ser equivalente a 6 vezes a forminha utilizada, passe na peneira depois de misturar bem, encha as forminhas com o preparado, asse em banho-maria em forno brando. Tire do forno, deixe esfriar e desenforme. Divida cada forminha em 3 partes iguais, mergulhe cada pedaço na massa de fritar, frite, escorra e polvilhe com açúcar.

Sonhos de creme. Pegue 1 litro de leite e ferva-o até reduzir pela metade, deixe esfriar, dissolva nele 5 macarrons, dos quais 1 amargo, 6 gemas, 1 colher de água de flor-de-laranjeira, 2 colheres de farinha fina e 125g de açúcar. Acrescente raspas de limão a essa massa.

1 Sonhos de maçã/pêra/pêssego/damasco/nectarina. Descasque e corte em fatias as frutas escolhidas, macere-as por 2 horas em conhaque, açúcar e canela. Escorra-as e frite-as em fogo moderado. Assim que as frutas estiverem cozidas, passe-as pelo açúcar e deixe secar.

--\* 1& BATATA-DOCE; BRIOCHE; FRITURA

sopa [fr. potage]. Chama-se sopa a todo ALIMENTO destinado a ser servido em uma sopeira e a abrir a refeição.

Eu já disse o quanto os Borboun adoravam as boas sopas; disse também que Luís Filipe às vezes tomava

quatro tipos de sopas diferentes e uma quinta na qual juntava todas as outras, mas não disse que foi provavelmente em virtude desse grande amor pela sopa característico de todo bom francês que um célebre diplomata alemão - que queria impedir o rei da Prússia e o imperador da Áustria de declararem guerra contra a França em 1792 - assim argumentou em favor de sua idéia: "Ora, deixem a Revolução Francesa cozinhando na panela."

Palavras proféticas que, se ouvidas, talvez houvessem impedido a invasão de Berlim e de Viena por esse mesmo povo francês que, dessa forma, era relegado aos fogões.

Um gourmet de verdade, convidado para jantar fora - pelo mero aspecto, à primeira vista, ao primeiro aroma da sopa - logo fará uma idéia de toda a refeição.

1511 Açorda. Ponha 4 colheres de azeite em uma caçarola, doure um pouco de alho e retire-o. Acrescente pão dormido em fatias, sal e pimenta; adicione um pouco d'água. Vire as fatias de pão do outro lado e amasse-as bem, acrescentando 2 ou 3 colheres de azeite, de acordo com a quantidade que queira fazer. Em Lisboa essa sopa é tomada com o garfo.

Bouillabaisse à la Nimoise. Coloque no fundo de uma caçarola um pedaço de manteiga bem fresca e por cima arrume várias espécies de peixe: badejo, vermelho-cioba, congro, namorado, badejo, salmão quase cozido, rabo de lagosta, linguado, tudo cortado em pedaços. Tempere com fines herbes bem picadinhas e cubra até a superfície com o caldo, feito da seguinte maneira: em um caldeirão, junte vários tipos de peixe: pescada, robalo, cherne e garoupa; cubra com água e ferva, acrescentando 1 cebola, 1 cenoura cortada em rodela, aipo, 1 miolo de alface, cerefólio, salsa, 1/2 folha de louro, 2 cravos, um pouco de azeite de boa qualidade ou manteiga, sal e alho; depois de um bom cozimento,coe. Esse caldo servirá para outras sopas ou molhos claros à base de peixe. Regue o cozido de peixe com o caldo, acrescente 1 copo de vinho branco seco ou madeira; cozinhe então em fogo bem alto, para reduzir um pouco.

Separe o fígado de um dos peixes de carne branca, cozinhe-o no mesmo caldo, amasse-o bem, junte 3 gemas e 1/2 copo de azeite. Incorpore essa mistura ao caldo de peixe e leve ao fogo. Passe o molho na peneira e o coloque sobre o peixe. Sirva com croûtons fritos na manteiga.

5P Sopa berlinense de cerveja. Derreta 150g de manteiga em uma caçarola e misture com 150g de farinha, para formar uma massa leve; cozinhe por alguns segundos mexendo, sem deixar que escureça; desmanche esse roux com o equivalente a 3 litros de cerveja leve, loura ou morena, mexa o líquido no fogo até a ebulição, retire-o de cima do fogo para que apure durante 25 minutos, despeje em uma panelinha 1/2 copo de rum e o mesmo de vinho branco do Reno, 1 pedaço de gengibre cortado e 1 pedaço de canela, 100g de açúcar e a raspa de 1 limão, tampe e deixe em banho-maria; quando a sopa estiver bem desengordurada, engrosse-a com umas 15 gemas desmanchadas, cozinhe-a sem deixar ferver ou esquentar demais; passe na peneira; em outra caçarola, misture-a com 200g de manteiga dividida em pedacinhos e, em seguida, acrescente a infusão coada de rum; sirva-a na sopeira, acompanhada de fatias de pão tostado.

ISP Sopa Camerani. A seguinte carta foi recentemente dirigida ao barão Brisse:



"Senhor barão, como velho gourmet cujo estômago, ai de mim!, sente-se nos dias de hoje um tanto indiferente e muito cansado, recorro ao senhor para descobrir a receita da famosa 'sopa à la Camerani', que eu desejaria saborear mais uma vez - talvez a última.

Ao que me lembre, o macarrão seleta e os ingredientes mais delicados compunham sua base. Em 1806, a sopa custava cerca de três luíses por comensal etc. etc."

A essa carta o barão respondeu:

"O grito do coração do meu correspondente é irresistível. Apresso-me a satisfazer seu pedido, e isso com grande satisfação, visto que, sem nada mudar na fórmula sugerida por Grimod de la Reynière, vou levar para o refeitório e popularizar a ilustre sopa celebrada por tantos poetas.

O fundo dessa sopa, criada pelo sr. Camerani, ex-Escapino semanal e perpétuo da commedia dell'arte, gourmand dos mais eruditos, compõe-se de fígados de galinha. Se bonitos, um só basta por comensal, e não é difícil nem exorbitante comprar meia dúzia nas lojas de aves.

Cozinhe, separadamente, em uma quantidade proporcional ao número de comensais, aipo, repolho, cenoura, nabo e alhoporó. Escorra-os e corte bem miudinho. Leve os legumes à panela com um bom pedaço de manteiga, sal e pimenta; deixe-os cozinhar em fogo brando e, alguns minutos antes de atingir seu cozimento perfeito, junte fígados de galinha, igualmente cortados em pedaços bem miúdos.

Enquanto isso, cozinhe e escorra um pouco de macarrão e rale queijo-parmesão.

Unte com manteiga uma sopeira que possa ir ao fogo e faça um leito de macarrão, por cima um leito de legumes e, enfim, um leito de parmesão, enfeitado com pedaços de manteiga; recomece na mesma ordem, tendo o cuidado de terminar com um leito de queijo. Leve ao fogo brando por alguns minutos e sirva."



Ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.

Sopa de repolho. Há várias maneiras de se fazer uma sopa de repolho. A mais simples é colocar 1 repolho cheiroso e bonito no pot-au-feu [cozido], retirá-lo quando julgar cozido e servir com a sopa. Vamos, porém, indicar os melhoramentos que imprimimos a essa sopa, demasiado singela a nosso ver.

Pegue 1 repolho bem redondo, examine-o, que esteja bem saudável e bem fresco; faça um picadinho com as sobras de ave e caça que tiver, jogue um bom caldo da véspera, com um pouco d'água, sobre a carne bovina destinada a fazer o caldo do dia. Nesse ponto, forre uma caçarola com um bom presunto defumado, Bordeaux, Estrasburgo, Mainz, separe as folhas do repolho, introduza

o picadinho; junte as folhas para que não se perceba a intercalação; acrescente o repolho recheado, deixe cozinhar por 2 horas e encha com o caldo do cozido para completar o caldo que secou. Depois de 2 horas de cozimento, o caldo estará pronto; retire-o do fogo, deixe então cozinhar tudo junto: repolho, picadinho, presunto, em fogo brando, por 45 minutos. Dê uma última fervura no caldo, sirva o repolho bem amarrado com barbante dentro da sopeira, deixe esfriar por um instante e sirva.

Você pode então escolher se vai comer o repolho na sopa ou mergulhar o pão no caldo, ou mesmo fazer do repolho um relevé da sopa. Cozidos assim, o repolho, o caldo e a carne contribuem cada um com seu suco, atingindo o sabor mais refinado que podem alcançar.



110 Sopa de repolho à moda de Bordeaux [ensopado bordelês]. Depois de aferventar os repolhos e tê-los escorrido, retire os talos mais grossos das folhas; escolha uma sopeira que possa ir ao fogo; no fundo, faça um leito de folhas de repolho, depois um leito de queijo-gruyère em fatias finas, depois fatias de pão; continue a formar as camadas, alternando sempre repolho, queijo e pão; tempere, cubra com um bom caldo e deixe cozinhar lentamente e gratinar durante 1 hora; sirva como ensopado, com o caldo em uma vasilha à parte.

1 Sopa de vôngoles. Esta sopa, a única boa que tomei em Nápoles, é feita em um restaurante de Mergellina, perto do castelo da rainha Joana (sabemos perfeitamente que não é o da rainha Joana, mas, como ele só é conhecido em Nápoles por este nome, é o que lhe damos para ficar inteligível). Ponha em uma caçarola 4 dúzias de vôngoles, quer dizer praires, apreciados em Marselha e encontrados em todos os portos marítimos da França; molhe-os com 3/4 de uma garrafa de vinho branco, salteie-os em fogo alto até que se abram; escorra-os, suprima metade das conchas, como no caso dos mexilhões, e conserve o caldo de cozimento.

Pique a parte branca de um alho-poró com 1 cebola pequena, acrescente 1 dente de alho, refogue tudo em uma panela com bom azeite e cubra com o caldo de cozimento dos vôngoles e o equivalente a 1 litro de caldo de peixe; acrescente 1 tomate sem pele picado, 1 buquê de manjerona e algumas folhas de aipo;

ferva todo o líquido por 10 minutos, retire o buquê e o alho, misture os vôngoles à sopa, que então passará à sopeira. Sirva à parte pequenos croûtons de miolo de

pão fritos no azeite.

+]▶~ BISQUE; CALDO; CAMARÃO; CEBOLA; CENOURA; CROÛTE AU POT; ESPINAFRE; GARBURE; JULIANA; MACARRÃO; RÃ; REPOLHO

soro do leite. CREME seroso e branco deixado pelo LEITE depois de batido. É tão estimado na Holanda que os criados, nos contratos com os patrões, impõem como condição receberem uma ração de soro duas vezes por semana. O soro do leite também é usado na preparação de sopas; embora nutritivo e refrescante, não é aconselhável a qualquer estômago.

sorveira-da-europa [*Sorbus domestica*]. Árvore da família das pereiras e das nespereiras, bastante disseminada pelos bosques dos departamentos de Haute-Marne, do jura e dos Hautes-Alpes. Sua FRUTA aproxima-se da NÊSPERA, tem o tamanho de uma PARA-vermelha e é comestível, embora amarga. Quando temos o cuidado, como fazemos com as nêsperas, de deixá-la certo tempo sobre a palha, alcança um estado intermediário entre o podre e o maduro, estado que chamam de "sorado" É bastante saborosa quando madura, e em alguns países faz-se a partir dela uma espécie de CIDRA refrescante.

sorvete. Os sorvetes propriamente ditos só foram conhecidos na França por volta de 1660, quando um florentino chamado Procópio fez os súditos de Luís XIV provarem pela primeira vez as atraentes doçuras dessas guloseimas (o CAFÉ que ele abriu na rua da Ancienne-Comédie ainda existe). Hoje em dia os sorvetes são muito difundidos e, no verão, são vistos em todas as boas mesas.

## VIOLETA

suco da carne. Chama-se "suco da carne" a uma decocção concentrada de EXTRATO de VITELA, CARNEIRO, BOI etc. que forma o suporte culinário das grandes casas. Esses extratos de carne, eminentemente quentes e reparadores, convêm aos temperamentos e estômagos cansados que precisam ser restaurados. Antigamente as carnes assadas eram servidas sempre a seco, hoje todos os pratos de ASSADO são geralmente acompanhados de um certo suco de carne bovina que os cozinheiros aplicam a todas as outras carnes, sem distinção. É um uso revolucionário, que parece ter prevalecido sobre o bom costume de antigamente.

sunan. Nome dado pelos japoneses aos ninhos de ANDORINHAS consumidos na China. Também são encontrados na Holanda, onde é possível adquirilos pagando na hora 40 florins a onça. São usados para acompanhar certas ENTRADAS finas e cozidos no CONSOMÉ de AVES, temperado com uma pitada de MACIS. A parte comestível desses ninhos, pois nele há sempre algumas matérias heterogêneas, é uma substância algo mucilaginosa e de aparência bem similar à da grande aletria de Pisa. Os naturalistas orientais julgam que se trata de um tecido de fucos, de varech ou outra planta marinha, mas não se deve esquecer

que são ninhos de andorinha-de-rochedo (*Alcyo petraeus*); os missionários observaram que esses ninhos são encontrados apenas em cavernas litorâneas.

--\* ALCIONE

suprême, molho --\* hP MOLHOS



Desenho de Bertall, séc. XIX.



"Os extremos se tocam"; ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.



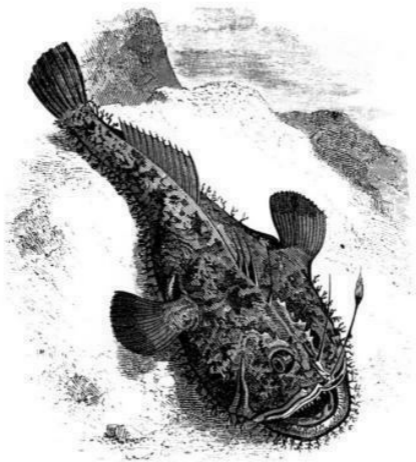
tadorna [Tadorna]. Variedade do PATO-selvagem, preparada como ele.

tâmara [Phoenix dactylifera; "datil"]. Dá-se esse nome à FRUTA da tamareira comum. Principal ALIMENTO dos árabes, as melhores vêm da África. Na França, raramente são vistas nas mesas, sendo utilizadas apenas para preparar GELÉIAS ou MARMELADAS.

Deve ser comida bem madura e bem fresca, caso contrário provoca indigestões e doenças de pele. Plínio conta que vários soldados de Alexandre morreram por terem abusado de tâmaras verdes. Sua semente, muito dura, é moída e macerada a fim de servir de ração para camelos e CARNEIROS.

tamboril [Lophius piscatorius; "peixe-pescador"]. PEIXE robusto comum no litoral de Gênova, na Mancha e no oceano; é semelhante a um girino e é muito hábil na pesca de peixes menores. Sua carne é branca e saborosa como a da RÃ, os habitantes do Languedoc o preparam como ela.





tapioca. FÉCULA de MANDIOCA, extraída da RAIZ ralada. A polpa ralada é colocada em um saco pendurado com um peso; o suco escorre; o que resta no saco é uma mistura de muita fécula com pouco parênquima; depois de seca, essa mistura serve para a alimentação dos negros nas colônias. O suco escorrido carrega a parte mais delicada da fécula, que se sedimenta e é isolada por decantação: essa fécula seca e quebrada em pedaços é a tapioca. Quanto ao suco que contém, é um veneno violento, mas essa propriedade deve-se apenas a um princípio excessivamente volátil, pois, depois de fervido, é usado em certas receitas.

tarambola [Pluvialis]. Há duas espécies de tarambola, a douradinha, de penas amarelas, e a cinzenta, de penas tordilhas. Diversos autores confundiram a tarambola com o ABIBE em função de ambas as AVES dividirem o mesmo ambiente, viverem dos mesmos ALIMENTOS e possuírem uma carne bastante similar no sabor e efeitos que produz; entretanto, a da tarambola é mais delicada.

As tarambolas são aves sociáveis, migratórias, que se alimentam principalmente

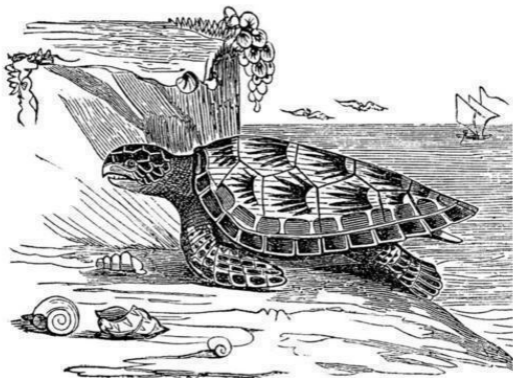
dos vermes da terra; dizem que para desentocá-los batem com regularidade com os pés no solo. Também comem insetos coleópteros e alguns moluscos. Em geral, não constroem ninho; a fêmea escolhe, na terra ou na areia, uma pequena reentrância e ali põe de três a seis ovos, cuja cor varia segundo as espécies. A tarambola excita o APETITE e é facilmente digerível, mas, como proporciona alimentação pouco sólida, é contra-indicada para as pessoas muito agitadas. "E eles diziam a Gargantua que tarambola é ave com reputação de carne gorda para gente beberona."

## PASSARINHOS

tártaro, molho --\* 4& MOLHOS

tartaruga [Testudo]. A tartaruga é encontrada em quase toda a América e vendida popularmente como se fosse PEIXE, a preços bem baratos. É preparada nesses países sem condimentos rebuscados e sem outros acompanhamentos a não ser aperitivos. É muito estimada na Inglaterra, embora seja usada apenas em SOPAS; isso se deve, parece, à ignorância dos refinamentos culinários nesse país. Na França, a tartaruga é honrosamente representada e tudo dela é aproveitado: as partes mais delicadas são as gelatinosas, como o plastrão e a carapaça, além das quatro nadadeiras e as gorduras, extremamente delicadas.

^\* CALAPE



tatu [*Armadillidium vulgare*]. Pequeno animal com algo do LEITÃO pela forma e da TARIARUGA pela carapaça, que o cobre inteiramente e põe ao abrigo dos insultos dos animais maiores, tentados a fazer misérias com ele. Vive em tocas profundas, que cava com as garras. A carne do tatu, embora muito macia e delicada, não agrada em função de seu odor almiscarado; os indígenas, entretanto, a tratam como iguaria.

tatu-bola [*Tolypeutes tricintus*; "apar"]. Animal de pequeno porte originário do Brasil cuja carne é tão branca, saborosa e nutritiva quanto a do LEITÃO; suas propriedades alimentares são as mesmas e é preparado da mesma forma.

tenca [*Cyprinus tincta*]. A tenca é assim chamada porque tem uma cor peculiaríssima e totalmente diferente da dos outros PEIXES, parecendo tingida de um verde-amarelo e escuro. Há duas espécies, a de água doce e a de água salgada. Os antigos não conheciam a tenca de rio. Cícero é o único a falar dela em seu livro sobre os oradores ilustres, citando um que merecera o apelido de *Tincta* pela singularidade de seu espírito.

As tencas destinadas à alimentação devem ser escolhidas fortes e bem-nutridas; são mais ou menos saborosas segundo sejam de água corrente, cristalina ou estagnada; são preparadas de todas as formas.

terrine [fr.]. Lemos no Dicionário geral da culinária francesa: "ENTRADA cujo nome se deve ao antigo costume de servir a carne na própria terrine em que fora cozida, sem nenhum outro MOLHO a não ser o produzido por ela própria." Atualmente a terrine é composta de diversos tipos de carnes cozidas na brasa, servidas em um recipiente chamado "terrina"; seja de prata ou de porcelana, com um molho qualquer, EXTRATO, RAGU ou PURÉ, que nos ocorra acrescentar.

As terrines de fígado de PATO de Toulouse e as de Nérac, que vêm acompanhadas de PERDIZES com TRUFAS, têm justa reputação, mas nada disso se compara à antiga terrine do Louvre.

Terrine de fígado de aves. Pique e soque com um pilão diversos fígados de aves gordas junto com 250g de gordura de boi, o mesmo de toucinho com champignons, cebolas cortadas em cubos e passadas na manteiga, 6 ovos com as claras batidas em neve, 1/2 copo de conhaque, sal, pimenta, noz-moscada; pile tudo; guarneça o fundo e as laterais de uma terrine com fatias de bacon; instale seu picadinho com trufas cortadas; espalhe fatias de bacon por cima. Leve a terrine ao forno. Recomendamos uma terrine de cerâmica ou ferro porque, para que não se deforme, o patê deve esfriar ali mesmo. Quando esfriar, mergulhe-o por um instante na água fervente, o que desvencillará o conteúdo do continente, e vire o conteúdo sobre um prato.

toast [ing.]. Foi a Revolução que implantou na França o hábito dos toasts,

denominação criada pelos ingleses, que, para brindar à saúde de alguém, introduzem em cada caneca de CERVEJA uma TORRADA de PÃO, que se escreve toast mas se pronuncia toust.

Um dia em que Ana Bolena, então a mais bela mulher da Inglaterra, tomava banho assistida pelos senhores de seu séquito (ela era desinibida), esses fidalgos, para lhe fazerem a corte, pegaram cada um um copo e se abasteceram na água da banheira, da qual beberam. Apenas um deles absteve-se de seguir o exemplo, e, quando lhe perguntaram por que não fazia como os outros, respondeu: "É porque me reservo o toast." Os ingleses achavam isso engraçadíssimo.

Outro toast célebre, que pode vir em seguida ao precedente: o conde de Stair, embaixador da Inglaterra na Holanda, dava muitas e concorridas festas, para as quais convidava todos os outros ministros estrangeiros, que, por sua vez, também o convidavam para seus JANTARES diplomáticos. Um dia em que estavam todos reunidos na casa do embaixador da França, este, aludindo ao símbolo de Luís XIV, brindou à saúde do sol nascente e todos o acompanharam. O embaixador da imperatriz-rainha bebeu em seguida à Lua e às estrelas fixas, aludindo aos diversos principados da Alemanha. Todos se perguntavam como o conde de Stair iria brindar à saúde de seu soberano para pelo menos igualar-se aos dois colegas. Levantou-se então gravemente e, apresentando seu copo, proferiu: "A Josué, que dirige o Sol, a Lua e as estrelas." Nada mal, mas um pouquinho pretensioso, não acham?

Mais um pequeno toast e uma piadinha para terminar. Em um jantar de inglês (é sempre em jantares de ingleses que vemos dessas coisas), brindou-se, segundo a tradição, à saúde das damas. Milord B..., conhecido pela irreverência, declarou:

- Cavalheiros, bebo ao belo sexo dos dois hemisférios!

- E eu, respondeu o marquês de Ia V..., mais materialista que o amigo, aos dois hemisférios do belo sexo!

tomate [*Lycopersicum esculentum*]. FRUTA que importamos dos povos meridionais, que a veneram; sua polpa é preparada como PURÊ e seu açúcar usado como tempero.

I Tomates recheados. Corte-os em dois, na área de maior diâmetro, esprema-lhes o suco e retire as sementes e os pedaços do lado do miolo, tomando cuidado para não esmagá-los; coloque-os um ao lado do outro [e reserve]; [junte a polpa dos tomates, o seu suco, as sementes] com champignons picados, cebolinhas-chalotas, salsa, alho, presunto; cozinhe tudo, acrescentando uma camada de farinha de rosca, gemas, sal e noz-moscada, um pouco de manteiga de pimenta e de anchova; pile tudo junto, adicionando pouco a pouco um fio de azeite; passe o recheio na peneira grossa e guarneça os

tomates, polvilhando-os com farinha de rosca e um pouco de parmesão; regue-os com azeite e asse em forno quente.

--\* <iP BARBO; OVO

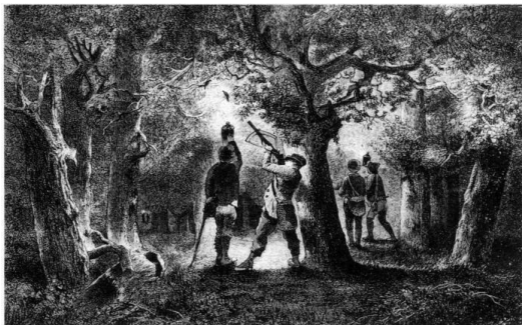
tomate, molho de --\* MOLHOS

tomilho [*Thymus vulgaris*]. ERVA aromática usada como tempero.



tordo [Turdus]. O tordo, o MELRO e muitos outros PASSARINHOS devem ser degustados apenas no fim de novembro, quando, após um regime de engorda nos campos e nas vinhas, vão perfumar sua carne nas franjas dos bosques com sementes de FUNCHO. Se estiver muito apressado e matá-los antes do tempo, você não encontrará esse fumet, esse aroma incisivo tão cobiçado pelos verdadeiros aficionados.

Horácio, Marcial e até mesmo Galeno conheciam o valor dos tordos. "Nil melius turdo", disse Horácio. O favorito de Augusto e de Mecenas comia tantos quantos lhe aprouvesse não porque fosse suficientemente rico para comprá-los todos os dias, sua mediocridade dourada não chegava a esse ponto, mas porque era festejado em toda parte.



O pobre Marcial, ao contrário, em geral desfrutava de mesa modesta e, quando um convite para jantar vinha surpreendê-lo, a alegria brilhava em seus olhos e ele pensava: "Provavelmente haverá tordos."

Lúcio Apício e todos os grandes gourmands de Roma os exaltavam. Engordavam-nos, em convivência com os melros, em imensos criadouros, cada um com capacidade para três ou quatro mil, os quais eram privados da visão da mata e dos campos a fim de que nada os distraísse da engorda. Varrão cita uma chácara onde no decurso de um ano foram cevados cinco mil tordos. Eram servidos nas mesas mais suntuosas e ministrados aos convalescentes para lhes restituir as forças.

Pompeu caiu doente e, durante a convalescença, seu médico ordenou-lhe que comesse tordos, mas Pompeu não possuía um criadouro.

- Vá pedir a Lúculo, ele não lhe recusará, disse-lhe o médico.

- Onde já se viu! exclamou Pompeu, isso seria o mesmo que admitir que Pompeu não poderia viver se Lúculo não fosse um gourmand!

Na França há um provérbio que diz: "Na falta de tordos, comem-se melros." Os corsos inverteram esse provérbio, dizendo: "Na falta de melros, comem-se tordos." É porque os melros da Córsega e da Provence são famosíssimos por se alimentarem de sementes de murta C ZIMBRO.

O tio de Napoleão, o cardeal Fesh, arcebispo de Lyon, encomendava-os da Córsega todos os invernos. Jantava-se na casa de Sua Eminência por suas nobres



maneiras, sua acolhida graciosa e, sobretudo, seus melros.

A estação das vindimas é a melhor época para capturar e comer tordos, pois eles se alimentaram de uvas e sua carne é mais macia e saborosa.

5P Ragu de tordos. Acomode adequadamente os tordos, refogue-os em uma panela com toucinho derretido, um pouco de farinha para engrossar o molho, 1 copo de vinho branco, sal, pimenta, buquê garni, deixe cozinhar em fogo brando e sirva com um pouco de limão.

torradas. Fatias de Pão assadas sobre as quais são servidas diferentes substâncias MAGRAS ou gordas.

Torradas à inglesa. De 1 pão dormido, de massa cerrada, prepare 24 torradas bem finas barradas de manteiga e arrume 12 delas sobre um pano branco. Fatie, seja carne branca de vitela assada, seja filé de carne bovina, rosbife, presunto cozido, língua "à l'écarlate", ave assada, caça ou peixe seco, instale essas lâminas de carne sobre suas 12 torradas, polvilhe-as com um pouquinho de sal branco, cubra as carnes com as 12 outras torradas e sirva-as no jantar como hors-d'oeuvre acompanhadas de chá.

IúP Torradas à moda provençal. Corte pão dormido em fatias, retire bem a crosta, frite as fatias em azeite bem quente e escorra-as quando ficarem vistosas; parta ao meio anchovas dessalgadas, arrume as fatias de pão em um prato, uma metade de anchova em cada uma, pimenta socada por cima, regue com um bom azeite e sirva como entremets com suco de laranja.

1 Torradas com presunto. Corte 8 fatias iguais de presunto [com osso, tipo tender], ponha-as para dessalgar por 2 horas na água. Leve-as ao fogo para suar até que comecem a agarrar no fundo, acrescente um pouco de essência de presunto, ferva o molho algumas vezes, desengordure-o, passe-o na peneira; um fio de vinagre e um pouco de pimenta moída grosseiramente. Corte as fatias de pão da grossura das fatias de presunto, teste-as com um pouco de manteiga e, quando pedirem para sair, arrume-as no prato, superponha as fatias de presunto e regue com a essência de presunto.

Welsh-rabbit [ing.]. Faça torradas de pão sem casca e as deixe tostar até dourarem; corte queijo inglês de Gloucester ou similar em pedaços e derreta-o com um pouco de água em uma timbale; acrescente pimenta-de-caiena; passe o queijo derretido sobre essas torradas; glaceie-as com uma espátula em brasa (mas mantendo-a a distância) e passe delicadamente sobre cada uma delas um pouco de manteiga fresca com um escrópulo [24 grãos] de mostarda inglesa.

torta salgada/patê en croûte. MASSAS que abrigam recheios e RAGUS variados e são servidas como ENTRADA.

Abertura da massa. Em uma superfície de trabalho, ponha 750g de farinha, faça

uma cova no centro grande o bastante para conter a água; amasse 500g de manteiga, coloque-a no centro da farinha, acrescente 30g de sal, despeje a água, pegue pouco a pouco a farinha, amasse bem a manteiga, trabalhe bem a massa; assim que estiver homogênea e firme, amasse-a com a palma das mãos [para eliminar bolhas de ar]; isto feito, amasse-a de novo, forme uma bola e a polvilhe com farinha. Em seguida, enforme-a, acomode sua massa em um pano úmido e deixe descansar por 1/2 hora antes de usar [recomendável para timbales e patês frios; no caso de patês quentes, timbales de macarrão e outros acrescente 1 ovo para cada 500g de farinha].

Empadinhas ao suco. Abra uma camada de massa brisée [podre, quebradiça], forre com ela algumas forminhas de empada, recheie-as com carne e cebolinha-francesa ou godiveau, ou ainda carpas, e regue-as com um suco magro; cubra-as com tampinhas de massa folhada. Para isso, sirva-se de um cortador de massa untado do tamanho das forminhas, pincele com ovo batido as tampinhas de massa, leve-as ao forno: quando assadas, retire as tampas, faça pequenas incisões em diagonal no recheio, retire as empadinhas das fôrmas, arrume-as na travessa, cubra-as com um molho espanhol reduzido e sirva.

1150 Patê en croûte de cebolinha-francesa. Aplique a massa em uma fôrma e a recheie com cebolinha-francesa. Eis como se executa esse recheio: pegue 75g de ossobuco de vitela, o mesmo tanto de patinho ou chã-de-dentro e 1 libra [c.480g] de gordura de rins bovinos; pique a vitela e o patinho juntos, o mais miudinho possível (use uma faca apropriada). Pique da mesma forma a gordura bovina, misture tudo e continue a picar; tempere com sal, pimenta e especiarias. Quando tudo estiver bem misturado, junte 2 ovos, um após o outro, e continue a picar bem miúdo. Quando os ovos estiverem bem incorporados, molhe esta mistura com 1 gota d'água e continue acrescentando água pouco a pouco até que ela adquira a consistência de um recheio, com a gordura perfeitamente incorporada. Por fim, junte salsa e cebolinha bem batidinhas; misture tudo, reforce os temperos, recheie a massa, faça uma segunda camada, forme com ela uma tampa, pressione bem as bordas, apare-as; com a pinça, faça pequenos picotes na massa e a recubra com uma falsa tampa de massa folhada, que você irá furar e pincelar; leve ao forno e, uma vez assado, retire a tampa, desengordure o patê, corte o recheio em losangos sem retirá-los, regue-os com um molho espanhol reduzido, acrescentando, se desejar, suco de limão; volte com a tampa e sirva quente.

## ESTURJÃO; PÂTISSERIE

toucinho. Chama-se toucinho a um pedaço do PORco que contém um pouco de carne que agarra no couro e que colocamos na panela. O toucinho dos porcos alimentados com sementes é mais rijo que o dos que se alimentam apenas de farelo, e, por conseguinte, melhor. A carne suína é geralmente pesada e indigesta, sobretudo para aqueles que não fazem muito exercício; por outro lado, depois de enrijecida pelo sal e seca na fumaça, é ainda pior. A gordura do toucinho, por

signal, ao se tornar rançosa e acrimoniosa produz apenas efeitos maléficos sobre o estômago, além de às vezes provocar escoriações na boca e na garganta.

## 1& FEIJÃO; REPOLHO

trigo. Eis o que Aulagnier diz sobre essa planta, a mais comum e a melhor que existe:

O trigo, cuja origem perde-se com a do mundo, é a mais preciosa de todas as plantas. Os egípcios colocaram-na à altura do deus Osíris por lhes ter ensinado a agricultura, que produziu os mesmos resultados em todos os confins da terra. No Oriente, era na Babilônia que o trigo crescia naturalmente, e é lá também que julgamos dever situar o berço da civilização. Atualmente poucas nações alimentam-se unicamente de FRUTAS, tendo em vista o grande número das que cultivam cereais. As TÂMARAS e FIGOS ainda constituem grande parte da alimentação dos egípcios e persas, mas apenas entre os pobres, pois o trigo continua a ser o ALIMENTO principal. Sua RAIZ é composta de fibras muito finas, seu talo ergue-se à altura de 1,20m a 1,50m e forma tubos mais ou menos grossos, intercalados por nós que lhe dão força e que sustentam em sua extremidade espigas compridas em que nascem flores compostas de estames aos quais sucedem sementes ovais, moles dos dois lados, convexas de um lado, sulcadas do outro, de tonalidade amarela quando maduras, recheadas por uma matéria branca e farinácea composta de glúten e amido e que serve para fazer PÃO.

Os antigos homenageavam a agricultura com festas, mas nenhuma se compara à realizada na China desde tempos imemoriais. O imperador, rodeado por príncipes e ilustres de sua corte, assim como dos mais recomendáveis agricultores, abre e cultiva pessoalmente a terra semeando as cinco espécies de grãos mais necessárias à vida: o trigo, o ARROZ, as FAVAS e as duas espécies de MILHO. Essa festa é celebrada todos os anos em Pequim na volta da primavera, bem como em todo o império. Lá, o ofício de agricultor é mais respeitável que o de comerciante.

A França é fértil em trigo de todas as espécies. As regiões de Beauce, Brie, ille-et-Vilaine e Vexin, sobretudo, produzem belíssimos súditos.

trigo-sarraceno [*Fagopyrum esculentum*]. Originário da Ásia, o trigo-sarraceno foi transportado para a África e introduzido na Europa pelos mouros da Espanha. Embora esse grão apresente a vantagem de ser encontrado em toda parte, desenvolver-se e amadurecer suficientemente rápido para, em um ano favorável, proporcionar duas colheitas no mesmo solo e seu consumo seja saudável, nutritivo e de fácil DI

GESTÃO, não podemos deixar de dizer que o PÃO feito com ele é o pior de todos; seco no dia seguinte ao assamento, racha, esfarela, tornando-se então

ventoso e detestável. Não acontece isso se usarmos o trigo-sarraceno amassado, composição muito nutritiva e saudável; essa pasta é comida quente ou fria, FRITA OU GRELHADA.

Nas regiões onde o trigo-sarraceno constitui o ALIMENTO básico dos habitantes, como, por exemplo, na Baixa Bretanha e na Baixa Normandia, ele é misturado no MINGAU e na GALETTE com LEITE, o que lhe dá sabor mais agradável e o torna mais leve, sávido e de fácil DIGESTÃO.

trilha [*Pseudupeneus maculatus*]. PEIXE marinho de corpo vermelho e cabeça grande, vive sobretudo no Mediterrâneo, onde é pescado em todas as regiões, em geral sobre fundos de limo; também é encontrado no oceano, em especial na Mancha, mas vem se tornando cada vez mais raro.

A trilha era muito apreciada pelos gregos e romanos, tanto pela excelência de seu sabor como pela beleza de suas cores. Os romanos, sobretudo, a consideravam iguaria de grande luxo e não hesitavam em fazer as despesas mais loucas para adquiri-la. Entre os autores antigos, Suetônio nos informa que as trilhas eram tão procuradas em sua época que três desses peixes foram arrematados por 30 mil sestércios, o que obrigou Tibério a promulgar as leis suntuárias e a taxar os gêneros alimentícios vendidos nas feiras. Varrão diz que Hortênsio possuía imensa quantidade de trilhas em seus viveiros e que as fazia chegar até ele por pequenos dutos que iam até sua mesa; deliciava-se então com sua morte em vasos de argila e gozava da visão de todas as mudanças por que suas brilhantes cores passavam durante sua agonia. Afinal, uma das diversões dessa época era asfixiá-la entre as mãos e se deleitar com as diferentes variações de tons por ela sofridas à medida que o sangue se retirava do interior de seu corpo, desde o roxo, o violeta e o azul até o branco mais pálido. Esse bárbaro espetáculo repetia-se várias vezes nas mesas mais bem servidas, nas quais as trilhas eram instaladas, sobre réchauds, em travessas e, cobertas de glóbulos transparentes, expiravam ao fogo brando diante dos convidados, que tinham a dupla vantagem de se regalar com o espetáculo e comer do peixe mais fresco.

Atualmente, a trilha, sem atingir esse grau de admiração de que era objeto por parte dos romanos, ainda é muito estimada pelos gourmets. Sua carne branca, rija, quebradiça e agradável, é digerida com facilidade, pois não é gordurosa.

A melhor maneira de prepará-la, segundo Courchamps, é esvaziá-la pelas guelras sem escamá-la, grelhá-la no borralho em brasa e servi-la com um MOLHO branco a que se acrescentam ALCAPARRAS e botões de CAPUCHINHAS em CONSERVA, bem como seus próprios FÍGADOS bem amassados.

São freqüentemente cozidas em CALDO-CURTO, mas não o aconselhamos porque o COZIMENTO na grelha foi, de todos os procedimentos testados com as trilhas, o mais bem-sucedido.

1 Filés de trilha com fines herbes. Limpe, esvazie e corte as cabeças das trilhas, retire os filés e ponha-os em uma caçarola com fines herbes picadas; acrescente manteiga derretida, sal, pimenta, salsa e cebolinha picadas, deixe que peguem o gosto dos temperos durante 1 hora, em seguida acomode-os sobre brasas para que a manteiga derreta, empane-os com farinha de rosca fina e grelhe-os.

Faça um molho rémoulade com um bom azeite, algumas alcaparras, salsa picada, cebolinha, 1 anchova, pimenta, sal, um pouco de mostarda e suco de limão, tudo misturado, ponha esse molho no meio de uma travessa, os filés grelhados em volta, e sirva quente como entremets.

ISIP Trilhas grelhadas com molho de anchova. Prepare as trilhas como acima, mergulhe-as na manteiga derretida com sal e grelhe-as em fogo brando; isto feito, passe-as para uma travessa; prepare um molho branco com manteiga fresca, 1 pitada de farinha e 1 cebola; sal, pimenta, noz-moscada, um pouco de água e de vinagre e 2 anchovas; deixe o molho ficar bem ligado, despeje-o sobre as trilhas e sirva imediatamente.

1 Trilhas marinadas. Esvazie algumas trilhas, corte-lhes a cabeça, retire os filés, deixe-os marinando por 2 horas em uma caçarola com fatias de cebola, cebolinha-verde, algumas folhas de louro, sal, pimenta, suco de limão ou vinagre; retire-os da marinada, enxugue-os, passe-os na farinha e frite-os em manteiga derretida. Quando estiverem fritos e convidativos, sirva-os como entremets sobre um guardanapo dobrado em uma travessa.

tripa --\* BOI



trufa. E eis que chegamos ao sacrum sacrorum dos gastrônomos, a esse nome que os gourmands de todas as épocas nunca pronunciaram sem levar a mão ao chapéu, ao tuber cibarium, ao lycoperdon gulosorum, à trufa.

Você interrogou os cientistas perguntando-lhes em que consistia esse tubérculo, e, após dois mil anos de discussão, eles lhe responderam como no primeiro dia: "Não sabemos" Você interrogou a própria trufa, e ela lhe respondeu: "Devora-me e adora a Deus" Fazer a história das trufas seria empreender a da civilização mundial, sobre a qual, por discretas que fossem, tiveram mais influência que as leis de Minos e as tábuas de Sólon, em todas as grandes épocas das nações e sob todas as grandes luzes projetadas pelos impérios.

Da Grécia e da Líbia, chegavam a Roma ("Líbio, exclama Juvenal, descansa

teus bois, guarda tuas colheitas, mas envia-nos tuas trufas!"); os bárbaros, ao passarem por cima delas, pisotearam-nas e as extinguiram, e, de Augústulo até Luís XV, elas se retraíram para ressurgirem apenas no século XVIII e atingirem o apogeu sob o governo parlamentar de 1820 a 1848.

A trufa, diz BRILLAT-SAVARIN, é o diamante da coZINHA; suscita evocações eróticas e gastronômicas no sexo que usa vestido e evocações gastronômicas e eróticas no sexo que usa barba; não é em absoluto um afrodisíaco efetivo, mas em certas ocasiões é capaz de tornar as mulheres mais carinhosas e os homens mais gentis:

A trufa reina soberana nos dias de hoje não mais nas pequenas ceias, mas nos banquetes e jantares ministeriais. Ela recompõe as molas dos órgãos, reanima o sangue entorpecido, dá coragem, até mesmo inteligência... Quantas resistências vencidas e dúvidas esclarecidas por um excelente RAGU de trufas! Quem poderia resistir ao poder dessa recomposição que enfeitiça o paladar e inebria o olfato? Viva a trufa do Périgord! Como seu aroma encantador acarícia, lisonjeia, rejubila as papilas gustativas! Vê esse magistrado gourmand que saboreia deliciado as moléculas perfumadas das trufas de Sarlat! Parece sentado à mesa dos deuses... Seus olhos brilhando de prazer exprimem a inefável impressão do gáster e aquela satisfação íntima, presságio certo de uma DIGESTÃO feliz!

Por outro lado, alguém nos dirá, os médicos condenaram o consumo de trufas. Sim, mas também proscreveram o CHÁ e o CAFÉ. Em meio a raros homens de mau gosto e espírito ressentido, quantos gulosos, quantos gourmets entre os discípulos de Esculápio! Seus nomes enfileiram-se desde Barthez até Broussais. Nesse ponto, todos eles concordam, todos os sistemas se modificam e todas as seitas, igualmente sequiosas, aproximam-se. Generosa gastronomia, eis alguns de teus milagres! Tu persuades, inspiras e, sob teu patrocínio, os médicos, sentados ao redor de uma mesa repleta de pratos suculentos, tornam-se todos ecléticos!

A trufa embeleza a tudo que toca. Deixando de lado os pratos mais refinados, aos quais confere novo charme, mesmo as substâncias mais simples, mais comuns, impregnadas de seu aroma, podem figurar com sucesso nas mesas mais delicadas.





Sou do tempo em que as trufas estavam em seu apogeu; os Bourbon do ramo primogênito governavam, diziam, com trufas, e havia duas rainhas do teatro, em especial, que reconheciam a influência desses estimados tubérculos: eram Mlle Georges e Mlle Mars.

Todas as noites em que essas damas representavam, sobretudo na época de seus grandes sucessos, abriam suas respectivas residências para uma ceia com os íntimos, saindo do teatro com os cortesãos do camarim e encontrando em casa os cortesãos familiares.

Na casa de Georges, as trufas eram degustadas sempre da mesma forma. Na casa de Mars, era a especialidade do COZINHEIRO, que tinha carta branca para agir.

Na casa de Agripina, mulher de todas as sensualidades, a trufa não era eximida de nenhuma das sensações que é capaz de propiciar. Assim que Georges chegava, um criado trazia, em bacia da mais bela porcelana, ÁGUA perfumada na qual ela lavava as mãos; em seguida, em uma bandeja à parte, com um garfinho de esmalte e uma faquinha de cabo nacarado e lâmina de aço, trufas que já haviam sofrido duas ou três abluções e tantas outras manipulações. Agripina então, com sua mão esculpida à feição antiga, seus dedos de mármore e unhas cor-de-rosa, começava a tirar a pele, o mais habilmente do mundo, do tubérculo negro que era um ornamento para sua mão; cortava então as trufas em folhas finas como papel, polvilhava com PIMENTA-DO-REINO, alguns átomos de pimenta-de-caiena, impregnava-as com AZEITE branco de Lucqua ou azeite verde de Aix e passava a saladeira para um dos criados, que virava a SALADA por ela preparada.

O restante da ceia compunha-se, dependendo da estação, de um ASSADO de CAÇA, UM FRANGO-de-leite de Bresse ou do Mans, ou uma PERUA delicada de Bourges. Depois vinha a salada, de que essa ceia não era senão prólogo. Difícil imaginar o aroma atingido pela trufa reduzida a esse simples tempero de azeite e pimenta-do-reino. Enfiávamos o garfo diretamente na saladeira, como fazemos com uma salada comum.

Na casa de Mlle Mars, o serviço era mais complicado, mas faltava ao tempero da salada os belos braços, as belas mãos, as unhas cor-de-rosa e, sobretudo, o abandono e a displicência encantadora de Agripina.

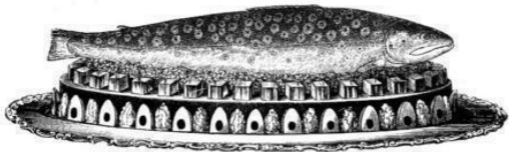
Temos na França, diz o Dicionário da conversação, diversas espécies de trufas: a preta, a cinzenta, a violeta e a trufa com cheiro de alho. Muitos de nossos departamentos colhem essas variedades. A cadeia calcária que sulca os departamentos de Aube, Haute-Marne e Côte-d'Or fornece a trufa cinzenta quase tão delicada quanto a branca com cheiro de alho do Piemonte. A trufa preta é abundante nas terras do Périgord, do Angoumois e do Quercy; também chega-nos de Gard, Drôme, Isère, Vaucluse, Hérault, Tarn, Pireneus Orientais,

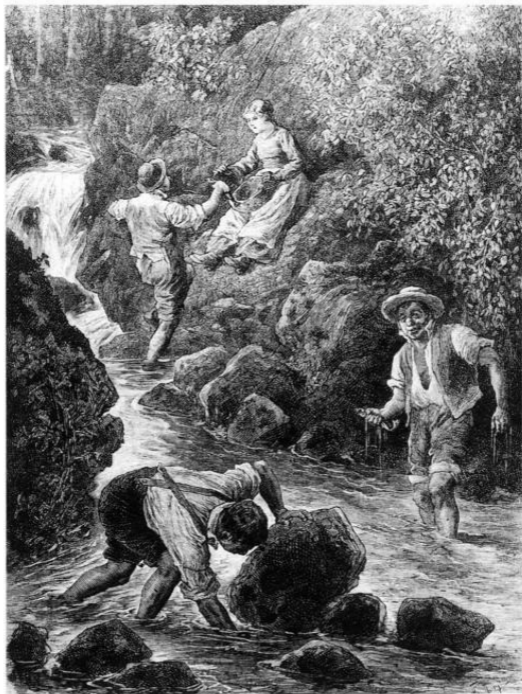
das montanhas do jura e de Ardèche e Lozère. Muitas florestas da Touraine produzem trufas de boa qualidade.

~ GALINHA; MOLHO; PERU; PORCO; RAGU

trufa à la Saint-Cloud, molho de --\* MOLHOS

truta [Salmo trutta]. Há diversas espécies de trutas, brancas e cor-de-rosa, e de vários tamanhos. PEIXE que mais se aproxima do SALMÃO, as melhores são aquelas cuja substância é avermelhada, denominadas trutas salmonadas. Alguns naturalistas sugerem que essa "salmonagem" seja uma qualidade de que elas se dotam por si próprias ao comerem PITUS. As trutas mais procuradas em Paris são as do Meuse e do Sena; nunca muito volumosas, sua carne é provida de um sabor perfeito e de uma delicadeza infinita, ao passo que as grandes trutas do lago de Genebra são sempre secas e fibrosas. Possui agilidade, força e determinação surpreendentes: não apenas remonta as torrentes mais rápidas, como se projeta nas cachoeiras mais altas, subindo assim as quedas d'água até o pico do MontBlanc e do grande Saint-Bernard. Os movimentos por ela executados decerto contribuem para seu sabor agradável e DIGESTÃO saudável.





"Pescadores de trutas na Lorena"; desenho de Frédéric Lix, 1887.

Filés de truta salteados. Retire os filés de 5 a 6 trutas, corte-os em lâminas do mesmo tamanho, retire a pele do lado das escamas, disponha-os um ao lado do outro na frigideira, polvilhe com salsinha picada, sal, pimenta moída

grosseiramente e noz-moscada ralada; aqueça um pedaço de manteiga com o qual você vai regar os filés na hora de servir; ponha a frigideira em fogo alto. Quando os filés de truta estiverem no ponto de um lado, vire-os por um instante do outro e sirva com um molho italiano.

ISIP Truta montanhesa. Deixe a truta por 1 hora em água salgada, cozinhe-a com 1 garrafa de vinho branco, 3 cebolas, buquê de ervas, cravos, 2 dentes de alho, louro, tomilho, manjeriço e manteiga misturada a um pouco de farinha de trigo; ferva em fogo alto; retire as cebolas e o buquê, sirva a truta com o molho e, por cima, ao servir, salsinha branqueada.

ISIP Truta ao caldo-curto. Esvazie e lave 1 truta, amarre a cabeça com um barbante, leve ao fogo em uma panela apropriada com vinho branco, cebolas em rodela, um punhado de salsa, alguns cravos, 3 folhas de louro, 1 galho de tomilho e sal; cozinhe por mais ou menos 1 hora, arrume-a sobre um guardanapo e um leito de salsinha verde e sirva ao lado um molho feito com o caldo-curto engrossado com manteiga e farinha e reduzido.

tubarão. A carne do tubarão é dura, fibrosa, magra, viscosa e difícil de digerir, o que não impede os noruegueses e islandeses de a secarem e cozinharem em seguida para consumo. Sua gordura tem a qualidade singular de se conservar longamente e, ao secar, endurecer como TOUCINHO de PORCO, sendo utilizada no lugar deste pelos povos supracitados, que a comem com seu stockfish.

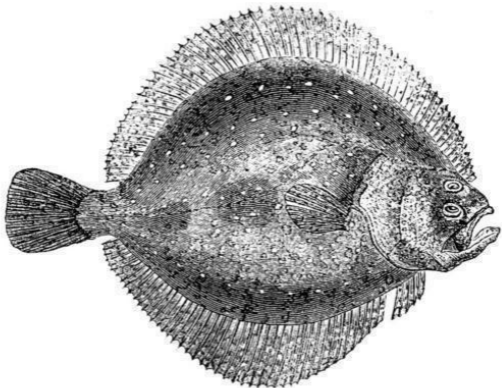
--> cação

turbô [*Scophthalmus maximus*]. Juvenal de uma só penada e na mesma sátira ilustrou o imperador Domiciano e o turbô pelo qual ele convocava o Senado. Uma sessão solene fora realizada, mas o assunto era tão importante que os pais conscritos separaram-se sem decidir dentro de que MOLHO o monstruoso animal seria instalado. Na falta da decisão do Senado romano, temos a de Vincent de la Chapelle, venerável pai conscrito da COZINHA francesa, e, pelo que sabemos sobre culinária antiga, não temos muito a lamentar que, dessa vez como tantas outras, a respeitável assembléia houvesse dado com os burros n'água.

Isas de turbô ao suco de laranja. Retire os filés de 1 turbô [substituir por linguado, um primo do turbô] pequeno; depois corte-os em iscas, deixe-as cozinhar lentamente com suco de limão, sal, pimenta grosseiramente moída e um pouco de alho; na hora de servir escorra-as sobre um pano limpo, passe-as na farinha de trigo, frite-as até que fiquem com uma bela cor, arrume-as num prato e sirva-as sobre um molho ao caldo de peixe e ao suco de laranjas amargas.



Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.



1 Kadgiori de turbô. Esse prato, de origem hindu, é servido corriqueiramente na Inglaterra, que parece ter-se tornado um feudo indiano. Retire os filês de 1 pequeno turbô cru [no Brasil, pode ser substituído por um linguado bem carnudo ou cherne], corte-os em cubos, passe na manteiga em fogo alto durante 2 minutos, tempere-os com sal e pimenta e retire a caçarola do fogo; pique 1 cebola, passe-a na manteiga sem deixá-la escurecer e acrescente 500g de arroz lavado, escorrido durante 1 hora sobre uma peneira; após alguns segundos, cubra o arroz com o triplo de sua altura de caldo de peixe, cozinhe-o entre 10 e 12 minutos e retire-o do fogo, mantendo-o aquecido na boca do forno até que esteja quase seco; misture-o então aos filês de peixe, polvilhe-os com 1 pitada de pimenta-de-caiena, despeje sobre eles algumas colheres do caldo, assim como 3 ovos cozidos bem picadinhos, e, finalmente, 1 pedaço de manteiga dividida em pedacinhos; arrume o arroz em uma travessa funda e regue com manteiga noisette [manteiga fervida até que fique dourada e com aroma de avelã, sem queimar].

Turbô refogado. Pegue o mais belo e maior turbô sem manchas que encontrar, sobretudo que seja bem espesso, branco e fresco; abra-o até o meio do dorso, mais perto da cabeça que do rabo, uma incisão de 8 a 10cm mais ou menos, de acordo com o tamanho do peixe; retire as carnes dos dois lados; corte as espinhas do comprimento da abertura, jogue fora 3 ou 4 nódulos; prenda a cabeça com

agulha e barbante entre a espinha e o osso da primeira nadadeira; esfregue suco de limão no turbô, acomode-o em uma turboteira, na qual o regará com uma água boa com sal e 1 ou 2 pintas [900ml 111,8 litro] de leite; junte a isto 1 ou 3 cascas de limão em fatias, dos quais você terá retirado a polpa e as sementes; leve-o a um fogo bem forte se estiver no verão, pois, com um fogo muito brando, você se arriscaria a vê-lo desfazer-se em pedaços. Assim que seu refogado começar a ferver, cubra o fogo e deixe o turbô cozinhar sem ferver; cubra-o com um papel untado e deixe-o no tempero até o momento de servir; uns 8 minutos antes, escorra-o; ponha uma guardanapo na travessa, enfeite-a com molhos de salsa a fim de que seu turbô fique bem confortável e o centro da travessa, acolchoado; deslize-o para lá; coloque ramos de salsa em volta e, se ele apresentar alguns rasgões, disfarce-os com salsa; sirva ao lado de uma molheira guarnecida com um molho picante ou gordo ou ao caldo de peixe ou um bom molho holandês.

tutano. Medula espinhal de certos quadrúpedes e PEIXES usada na alimentação do homem. Apenas na Rússia - onde se fazem PATÊS com a medula dos ESTURJÕES - é usada como um prato autônomo; nas margens do mar Cáspio, onde o último suspiro dos esturjões é arrancado junto com sua medula - ela é conhecida como viziga e as OVAS, como CAVIAR. Em todo o norte da Europa, viziga e caviar têm grande prestígio junto aos gastrônomos.



"Burgueses de Paris a passeio"; ilustração de Amédée Varin, séc.XIX.





urso [ Ursus]. Poucos da nossa geração lembram-se do efeito produzido pelas minhas primeiras Impressões de viagem, quando, na Revue des Deux Mondes ou na Revue de Paris, publiquei uma reportagem intitulada "A bisteca de urso": o atrevido narrador que ousava contar que havia lugares na Europa civilizada onde se comiam ursos foi atacado de todos os lados. Teria sido mais simples encomendar um PRESUNTO de urso no Chevet, que teria indagado sem espanto algum: "Vai ser um pernil do Canadá, um pernil da Transilvânia, o que vai ser?" E teria entregue o pernil requisitado.

Já naquela época eu poderia ter dado aos leitores o conselho que hoje lhes dou, mas me contive. Fazia-se muito barulho em torno do livro, e, naquele tempo, quando eu debutava na carreira literária, era tudo que

eu pedia. Porém, para minha grande surpresa, aquele que devia ficar mais satisfeito com esse barulho, o estalajadeiro de Martigny, ficou furioso: escreveu uma carta a mim, criticando-me, e uma aos jornais, a fim de que declarassem em seu nome que nunca servira urso aos viajantes. Seu furor, por sinal, só fez aumentar, na medida em que todos que chegavam ao seu estabelecimento lhe perguntavam: "Verdade que o senhor tem urso?" Desde então nos civilizamos bastante: o presunto de urso tornou-se uma iguaria que nem todos os CHARCUTEIROS têm, mas que é possível adquirir sem maiores dificuldades.

O urso marrom é encontrado com facilidade nos Alpes; o cinzento, o mais implacável de todos, que obriga o CAVALO a correr primeiro e o cavaleiro depois, vive na América. No Canadá e na Savóia há espécimes avermelhados que não comem carne, mas são tão ávidos por MEL e LEITE que prefeririam a

morte a largar um BOLO de mel ou uma tigela de leite. Os pretos vivem apenas nos países frios. As florestas e os campos do Kamtschatka estão cheios de ursos que só atacam se atacados, e, coisa singular, nunca fazem mal às mulheres, a quem não obstante seguem para roubar as FRUTAS por elas colhidas.



Ilustração de J.J. Grandville, séc.XIX.

Ao toparem com um urso, os jacutas, povo da Sibéria, tiram o gorro, saúdam-no, chamam-no de chefe, venerável ou vovô e prometem-lhe não atacá-lo e nunca falar mal dele. Mas se o urso fizer menção de investir contra eles, atiram e, se porventura o matam, cortam-no em pedaços, assam-no e se regalam, repetindo sem parar: "São russos que estão te comendo, e não a gente."

A carne de urso é consumida atualmente por todos os povos da Europa. Na Antigüidade, as patas dianteiras eram consideradas a parte mais delicada do animal, assim como hoje na Alemanha, onde fazem as delícias dos ricos e a carne do filhote de urso é muito apreciada. Os chineses também são grandes apreciadores.

Eis, segundo Urbain Dubois, COZINHEIRO de Suas Majestades prussianas, como essas patas são servidas em Moscou, em São Petersburgo e por toda a Rússia: as patas ali são vendidas já escorchadas; começa-se por lavá-las, salgá-las, depositá-las em uma TERRINE e cobri-las com uma marinada cozida no VINAGRE, onde curtem durante dois ou três dias; untam o fundo de uma PANELA com fiapos de TOUCINHO e presunto, bem como LEGUMES cortados em lâminas finas; em seguida dispõem as patas de urso sobre os legumes e regam com a marinada e o CALDO; cobrem-nas com tiras de toucinho e as cozinham durante sete a oito horas em fogo brando acrescentando a água à medida que o caldo reduz; quando as patas estão cozidas, são resfriadas

gradativamente em sua cozedura; escorridas e escumadas, são divididas cada uma em quatro partes no sentido do comprimento, polvilhadas com PIMENTA-de-caiena, passadas na BANHA derretida e empanadas e grelhadas por meia hora em fogo brando; depois são arrumadas em uma travessa em cujo fundo foi derramado um molho PICANTE reduzido e finalizado com duas colheres de GELÉIA de GROSELHA.

Passemos a palavra a Vuillemot:

Tive muitas vezes urso em meu restaurante da Madeleine, e as pessoas gostavam. Essa iguaria me lembra que o barão Offémont, um de meus clientes, me deu de presente uma coxa de um urso que ele matara, dizia, nos Pireneus. Naturalmente, pus na vitrine o lombo do urso com uma etiqueta: "Caçado em tal época nos Pireneus pelo barão de Offémont." Vários amigos não perdoaram a bravata revelando que a caçada fora fictícia: aquela parte havia sido presenteada ao barão, junto a quem caí em desgraça devido à minha desastrada divulgação. Mais tarde reconquistei suas boas graças e muitas vezes evocamos sua hipotética caçada.

' -\* ELEFANTE; PANTERA



"Os comedores de uvas"; litografia de Louis-Léopold Boilly, séc.XVIII-XIX.

uva [Vitis]. Desde Noé, primeiro a plantar e a fazer uso da videira, surgiram incontáveis variedades de uva. Seria cansativo enumerá-las aqui; assim, vamos nos limitar a citar as principais, isto é, as que vemos mais corriqueiramente figurarem em nossas mesas. São: a UVA-CHASSELAS de Fontainebleau, que ocupa o primeiro lugar, a grande corinto e a chasselas preta, que vêm depois, e algumas moscatéis, como a de Frontignan, a moscatel precoce do Piemonte, a de Rivesaltes, a vermelha-coral, a grande moscatel preta, a violeta da Gascônia e a passa-moscatel da Itália. Há também a grande moscatel comprida e a violeta da espécie da ilha da Madeira, renomada por sua beleza, volume e sabor; mas a

melhor de todas as moscatéis é a que foi apelidada de "menino-jesus", alusão ao belo cacho do quadro de Mignard; infelizmente, essa FRUTA excelente tornou-se muito rara.

A uva é, segundo Galeno, a primeira de todas as frutas de outono, a mais nutritiva de todas as que não se conservam e aquela cujo suco é o menos maléfico, quando plenamente madura. Tissot conta que soldados atacados por disenterias rebeldes, ao serem transportados para um vinhedo, restabeleceram-se pouco tempo depois de consumirem uvas em abundância.

Ricardo Coração de Leão, ainda apenas duque da Guyenne, reuniu um dia os notáveis de seu ducado e promulgou o seguinte edito: "Aquele que roubar um cacho de uva no vinhedo de outrem pagará cinco sous ou perderá uma orelha." Esse edito nos informa que uma orelha de gascão valia muito pouco em 1175, época em que foi promulgado, já que valia miseros cinco sous. Foi muito valorizada desde então, e hoje não há um único gascão, por mais humilde, que não estime suas orelhas bem mais que todos os vinhedos do mundo, mesmo sendo louco por uva.

Dizem também que a causa da morte de Anacreonte, perto do ano 437 antes de Cristo, foi um bago de uva que ele não conseguiu engolir. O alegre aedo dos festins, porém, deve ter morrido feliz, pois parece que embarcou imediatamente após uma lauta refeição.

Foi observado que certas CAÇAS, como a raposinha, a LEBRE e alguns PASSARINHOS, embora engordem consideravelmente no outono e sua carne fique macia, delicada e saborosa, emagrecem sensivelmente assim que é feita a vindima, o que lhes suprime o sabor instilado pela uva.

A secagem das uvas, ao despojá-las da maior parte de sua fleugma e corrigir o ácido que contém, torna-as mais nutritivas ao mesmo tempo em que lhes confere uma qualidade adocicante, muito apropriada para remediar a acidez estomacal e amolecer a barriga. Assim, os que têm estômago fraco sentem-se bem ao mastigar, depois da refeição, dois ou três bagos de passas com sementes: isso contribui muito para a cocção dos ALIMENTOS.

As uvas são secadas ao sol ou no forno. Pelo primeiro procedimento, preservam grande doçura, ao passo que o segundo transmite-lhes certa acidez. As grandes passas ditas de Damasco provêm de videiras de bagos grandes ou grandes e oblongos, e são designadas segundo seu local de origem: passas da França, da Calábria, da Espanha ou do Levante. Entre as uvas espanholas, distinguem-se as moscatéis, as solares (secas ao sol), as floridas, as málagas e as lexias. As melhores passas da França provêm do Languedoc e da Provence, são as jubis, as picards etc. Em matéria de uvas italianas, as da Calábria são gabadas em virtude de sua bela polpa e sabor delicado; no comércio, são vendidas em cachos amarrados com barbantes.

As uvas de bagos pequenos, ditas uvas-de-corinto, pertencem a uma variedade de videira que dá sobretudo nas ilhas Jônicas e na Grécia. O líquido vinoso confeccionado com passas secas e VINHO fermentado simultaneamente, já conhecido dos antigos sob o nome de vinum passum, era uma das bebidas favoritas dos romanos.

uva-chasselas. UVA branca muito estimada, sobretudo a de Fontainebleau. Também existe da vermelha, mais rara.

uva-moscatel [fr. muscat]. Espécie de UVA de cujo suco e película emana um violento aroma. As melhores espécies são as da Provence e do Languedoc, isto é, de Frontignan, Rivesaltes, Lunel e Lã Ciotat. Existem diversas variedades; crescem em hortas e vinhas. Também são denominadas "moscatéis" várias espécies de PÊRA, bem como um tipo de VINHO.







As bebidas"; ilustração de Bertall, séc.XIX.



vaca ---\*BOI

vagem -->& FEIJÃO

valeriana [*Valeriana officinalis*]. Nome de uma pequena espécie de ERVA-BENTA; como esta, é servida em SALADAS e suas propriedades alimentares são as mesmas.

veado [*Capreolous capreolus*]. Espécie secundária da família dos cervos, com os quais se parece muito, embora mostre mais elegância e pareça mais lesto e esperto. Muito selvagens, é difícil domesticá-los: mesmo capturados jovens, sua natureza impetuosa e independente reaparece na primeira oportunidade e

eles tornam-se suscetíveis a caprichos perigosos para as pessoas, pelas quais tomaram aversão.

Identifica-se a idade do veado, como a do cervo, pelo número de galhos em seus chifres. Para que sua carne seja macia e saborosa, é preciso capturá-lo entre 18 meses e três anos, embora sua qualidade também dependa de seu hábitat. Os melhores nos chegam de Cévennes, das Ardennes, do Rouergue e do Morvan. Mas a melhor é incontestavelmente a carne da cria de veado, quando tem apenas nove ou dez meses.

GAMO

velouté, molho --+ <&MOLHOS

velouté reduzido, molho \_\* MOLHOS



Um jantar no dia de santo Humberto, patrono dos caçadores, no restaurante Véfour, em Paris, séc.XIX.

vermute. VINHO de Tokai, de Saint-Georges, de Ratterstoff ou outros vinhos húngaros aos quais se mistura extrato de ABSINTO; é tomado no início das refeições.

vinagre. VINHO que sofreu fermentação acética, o vinagre é suscetível a diversos tipos de falsificação, todas com o objetivo de aumentar sua intensidade. Para isso, a ele são acrescentados ácido acético concentrado, obtido pela carbonização da madeira em recipientes fechados, ou ácido sulfúrico. Essas falsificações são muito difíceis de identificar, o melhor a fazer sendo abster-se e fabricar pessoalmente o seu vinagre. O seguinte procedimento é bem simples e econômico.

Pegue um barril de 25 a 30 litros com anéis metálicos (não é necessário orifício para o botoque na parte superior; se tiver, feche-o hermeticamente); abra em um dos fundos, a cerca de uma polegada do jaibro, um orifício de 18 milímetros de diâmetro. Quando o tonel estiver no lugar, esse orifício deve ficar na parte de cima. Coloque no mesmo fundo, a quatro polegadas do jaibro inferior, uma pequena torneira de estanho; deixe o barril descansando em lugar habitualmente quente, pelo menos na época do frio; ajeite-o de modo a que possa sacudi-lo com facilidade.

Tomadas essas providências, ferva quatro litros de bom vinagre com meia libra de tártaro e despeje tudo fervendo no barril (use um funil cujo alvado seja um

pouco menos recurvado que um ângulo reto). Tampe o orifício e role o barril em todos os sentidos para que sua madeira fique impregnada de vinagre; coloque-o de volta no lugar. Introduza imediatamente quatro litros de vinho no tonel. Para isso, são utilizados os tachos do tonel, os quais são retirados com a borra e filtrados em papel apropriado. Essa filtragem é bem simples: amarre pelos quatro lados, entre dois tabladou ou duas cadeiras, ou ainda por outro método qualquer, um pano de prato branco; cubra-o com um papel de filtro e despeje o vinho sobre o papel. O produto filtrado e translúcido será recolhido em uma TERRINE e, em seguida, engarrafado em garrafas de vidro ou pedra, que deverão ser mantidas deitadas até o momento do consumo.

O primeiro vinho acrescentado ao vinagre leva tempo para acidificar completamente; porém, passada uma semana, é possível converter entre um litro e um litro e meio de vinho em vinagre.

A primeira acidificação pode ser acelerada lançando-se no tonel cerca de um quarteirão de resíduos de parreira picados grosseiramente, ou igual quantidade de flores de sabugueiro ou pétalas de rosa.

Efetuada essa primeira acidificação, a cada semana acrescente um litro ou um litro e meio de vinho e continue assim até que o barril esteja quase na metade. Assim, sempre que for obrigado a acrescentar vinho, retire antes quantidade igual de vinagre. O orifício lateral deve permanecer sempre aberto; contudo, para impedir que a poeira ou insetos penetrem por ele, instale, na frente, uma chapinha de estanho atravessada por pequenos orifícios, a qual, pregada com um único prego, pode ser deslocada para a direita ou a esquerda quando for necessário que a abertura fique livre. O barril pode funcionar anos e anos.

Se quiser vinagre muito forte, acrescente CONHAQUE ao vinho, na proporção de 1/8; com efeito, apenas o conhaque contido no vinho converte-se em vinagre; se o vinho não tiver o suficiente, remedeia-se essa falha acrescentando-o.

Os vinhos degenerados, em início de acidificação, convertem-se facilmente em vinagre, e de boa qualidade; já os que tendem a azedar produzem apenas vinhos ruins.

~~ MOSTARDA

'-\* <01 ALCACHOFRA; OVO



Desenho de Bertall, séc.XIX.



Desenho de Bertall, séc.XIX.

vinho. Aspecto de tal relevância na gastronomia, sobretudo na gastronomia moderna, que nos julgamos na necessidade de abrir um parêntese. Trata-se do vinho, isto é, da parte intelectual da refeição, as carnes não passando da parte material. Ninguém envelhece à mesa, disse GRIMOD DE LA REYNIÈRE. Comer e beber bem são duas artes que não se aprendem de um dia para o outro. Quando Alexandre quis acrescentar a seu título de vitorioso o de gastrônomo, foi em Persépolis e na Babilônia que fez o curso para se diplomar em doutor em comida e bebida. O barulho de suas orgias atravessou o espaço de dois mil anos - o que Alexandre fazia tinha de ser grandioso. Certa noite, ofereceu um prêmio a quem bebesse mais. Trinta e seis de seus convidados morreram no dia seguinte. Os atenienses, cujos aplausos Alexandre sempre ambicionou, não se embriagavam, ou embriagavam-se apenas ligeiramente.

As ADEGAS mais famosas da Antiguidade eram as de Escauro, que continham 300 mil ânforas de todos os vinhos conhecidos, ou seja, vinhos de 195 espécies diferentes. Segundo Isidoro, a palavra "vinho" deriva de vis, que quer dizer "força". Anacreonte refere-se a ele como "filho da videira". Píndaro chamava-o de "leite de Vênus", os romanos, de "leite da boa deusa"; acabou ficando conhecido como "Baco", uma vez que este nome podia ser aplicado a qualquer bebida fermentada. Acredita-se que foram os egípcios que transmitiram aos gregos a maneira de fabricá-lo; porém, como sabemos, estes o aperfeiçoaram. Um dos vinhos mais saborosos da Grécia, o diakheton, era engendrado pela exposição ao sol de uvas espalhadas sobre treliças elevadas entre 1,80 e 2 metros do solo; guardadas à noite para ficarem ao abrigo do sereno e depois de absorverem o máximo de sol por sete dias, eram esmagadas e delas feito um excelente vinho, cujo principal aroma era a FRAMBOESA.

Assim que o vinho começou a viajar, os fabricados em Quios, os melhores da Grécia, passaram a ser expedidos para Roma. Virgílio e Horácio julgavam-nos maravilhosos e ambos os cantaram, gabando particularmente o do bairro de Psara, recomendado para certas doenças.

César, que tinha a safra do mundo à disposição, com ela regalava seus amigos depois de seus triunfos e nos festins que oferecia ao grande Júpiter. Para Ateneu os vinhos gregos ajudavam a DIGESTÃO, alimentavam bem e eram generosos, os mais agradáveis sendo os do bairro de Arius, onde fabricavam-se três tipos.

Galeno fala dos vinhos da Ásia, que ficavam pendurados em grandes recipientes nos fornos de lenha para, por meio da evaporação, adquirirem a dureza do sal. Aristóteles conta que os da Arcádia secavam em odres e que se era obrigado a diluí-los na água para torná-los potáveis, mas apenas vinhos licorosos, espessos e que não haviam fermentado o suficiente eram submetidos a esse processo.

Os romanos extraíam seus melhores vinhos da Campânia, província que hoje pertence ao reino de Nápoles. Os nomes de Falerno e Massic eram os mais estimados e aparecem com freqüência nos versos de Horácio. Os do monte Pausilipo, que exhibe realmente uma magnífica vinha aos raios do sol do meio-dia, eram renomados por sua leveza, e Plínio enaltece seu perfume e sua generosidade. Sófocles chama-lhes "Zeus" porque, diz ele, como o rei dos deuses, proporcionam saúde e prazer, os mais belos presentes que os deuses podem nos oferecer.

Os vinhedos de Albano também gozavam de grande reputação. Seus vinhos eram ao mesmo tempo leves e fortes, sendo conservados, coisa rara, dentro de vinhos não-fermentados. Estrabão comparou-os aos melhores da Grécia e da Itália, e, a confiarmos em Horácio, que morava na região, não ficavam nada a dever aos de Tenedos.

O ano do consulado de Opímio, ano do nascimento de Horácio, vigésimo ano



antes de Jesus Cristo, foi único para os admiráveis vinhos que esse vinhedo produziu. Conservaram-se por mais de um século e tomaram a consistência do MEL. Daí o hábito de designar todos os vinhos excelentes como "vinhos opimianos", pois durante esse consulado o verão foi tão quente que as uvas, por assim dizer, cozinham, o que lhes conferiu um sabor extraordinário.

Na época de Hipócrates, os antigos preparavam o vinho misturando-lhe ÁGUA do mar. Hipócrates menciona essa prática, que tinha como objetivo torná-lo menos viscoso, mais claro e evitar sua alteração. Plínio, o grande contador de histórias, verdadeiras ou falsas, Plínio relata que essa descoberta foi creditada a um escravo bêbado que, ao roubar vinho de seu amo, substituiu o volume que bebia por água do mar. Quando chegava à metade do tonel, o vinho tinha melhorado tanto que o proprietário julgou seu dever prometer uma recompensa a quem o bebia se revelasse a maneira como o substituiu. O escravo fez seu amo jurar pelos grandes deuses e contou tudo. A trapaça virou um hábito popular, e Dioscórides, em seu livro quinto, dá a descrição dos diferentes procedimentos pelos quais se preparava vinho com água do mar.

Porém, quando os bárbaros extinguiram a civilização, o vinho, que marca um de seus degraus, desapareceu também.

As primeiras bebidas mencionadas nos anais da gastronomia depois da passagem dos bárbaros foram a CIDRA e a CERVEJA; pouco a pouco vão sendo citados vinhos de todos os tipos. Na França, a cidra é citada sob os carolíngios, depois vem a cerveja. O claret era vinho CLARIFICADO no qual infundiam-se especiarias. O HIPOCRÁS era um vinho adoçado com mel. As diversas qualidades de vinho fizeram-se reconhecer quase por si sós nas primeiras oportunidades dadas aos gourmands de as apreciar. Ainda não se falava do vinho da Champagne quando Venceslau, rei da Boêmia e dos romanos, que viera à França para negociar um tratado com Carlos VI, passou por Reims no mês de maio de 1397. Ali provou do vinho das cercanias dessa cidade e o achou tão bom que todo santo dia dedicava três horas a se embriagar, das três às seis. Chegara enfim o momento de firmar o tratado, e era o que Venceslau temia. Acertados os termos, pediu para ficar mais um pouco na cidade, que lhe fora tão hospitaleira. Ficou um ano: um ano a esperar o tratado, um ano a discuti-lo e um ano a descansar da fadiga que lhe causara tamanho trabalho diplomático. Ao partir, revelou o segredo dessa longa temporada ao delfim, que fez questão de provar do vinho das cercanias de Reims, achando-o igualmente excelente. Daí vem a reputação da região da Champagne.



Rótulo de vinho, c.1830.

O vinho de Bordeaux levou mais tempo para vencer os preconceitos. Saint-Simon conta que acabava de chegar à corte de Paris um fidalgo dos arredores de Bordeaux que bebia do vinho daquela região. O fenômeno foi discutido durante quase 80 anos sem que a questão se elucidasse. Um dia, porém, o rei Luís XV, ao receber o marechal Richelieu, lembrou-se da discussão e resolveu indicá-lo como juiz, já que se tratava de um especialista.

- Senhor governador da Septimania, da Aquitânia e da Novempopulania, dirigi-se nesse dia o rei Luís XV ao marechal de Richelieu, diga-me uma coisa: estão colhendo vinho potável no Bordelais?

- Sire, há cepas dessa região cujo vinho não é mau.

- Explique-se.

- Há o que eles chamam de branco de Sauterne, que não vale o de Montrachet, nem o dos pequenos vinhedos das encostas de Bourguignon, longe disso, mas também não é uma cervejinha qualquer; há também um certo vinho de Grave que cheira como uma velha carabina de pedra e se parece com o vinho da Mosela, mas conserva-se melhor. Além disso, eles têm o Médoc e, para as bandas do Bazadais, duas ou três espécies de tinto, com os quais os moradores de Bordeaux fazem gasconadas de morrer de rir. Seria a melhor bebida da terra e um néctar na mesa dos deuses, a cremos neles, mas certamente não se trata do vinho da Alta Borgonha ou vinho do Reno! Não é nem muito generoso nem muito vigoroso, mas tem um bouquet nada mau e, depois, não sei que tipo de acento

escuro e soturno não inteiramente desagradável. Em todo caso, pode-se bebê-lo à vontade, pois dá sono a qualquer um e ponto final. É disso que gosto mais.

Para satisfazer a justa curiosidade do rei, Richelieu encomendou vinho de Château-Laffite para Versalhes, onde Sua Majestade o julgou "passável". Ainda assim, até então, apesar da preferência que o grande cardeal demonstrava por ele, nenhum anfitrião tivera a idéia de oferecer vinho de Bordeaux a seus convidados, a menos que estes fossem do Bordelais, Armagnac, Astère ou outras regiões da Gascônia.

Os premiers crus de Bordeaux, tintos, levam os nomes de Laffite-du-Château, Château-Latour, Château-Margaux, Château-Haut-Brion, Premier Grave e SégurMédoc.



Os de segunda classe são os vinhos de Mouton-Canon, Médoc-Canon, Saint-Émilion, Rosans, Margaux, La Rose-Médoc, Pichon-Longueville, Médoc-Potelet, Saint-Julien-lès-Ville e Saint Julien; vinho do Papa (Grave tinto), vinho de Ia Mission (Grave tinto) e todo o Haut Pessac. Esses vinhos são igualmente apreciados, e os ditos de Pauillac têm o seguinte de particular: podemos esperar vê-los cair doentes dois meses depois de engarrafados, estado em que são muito piores que saboreados direto na pipa. Basta então deixá-los cinco ou seis meses na garrafa para que melhorem e assimilem a qualidade que lhes é peculiar.

Dentre os vinhos brancos de Bordeaux, o Haut Barsac, o Haut Prégnc e o

Château-d'Yquem são de primeira ordem; os outros são considerados de qualidade secundária. Porém, muito tempo antes das qualidades preciosas do champanhe e do bordeaux, haviam-se descoberto as brilhantes qualidades do vinho da Borgonha.

Os vinhos de Beaune, por exemplo, rivalizam com os premiers crus da Borgonha, quando são de ano bom. Não se deve, entretanto, deixar passar sua quarta ou quinta foliação a fim de que ele não perca sua força e bouquet.

Vêm em seguida os vinhos de Pommard, Volnay, Nuits, Chassagne, Saint-Georges, Vosnes, Chambertin, Clos-Vougeot e La Romannée. O La RomannéeConti é o melhor borgonha tinto. Como vinhos brancos, os de Chablis, Musigny, Richebourg, Vosnes, Nuits e Chambolle são agradáveis, mas os de Meursault os superam, os quais, por sua vez, são superados pelo Chevalier-Montrachet. Todos admitem que o vinho de Montrachet, propriamente dito, é o melhor de todos os vinhos franceses.

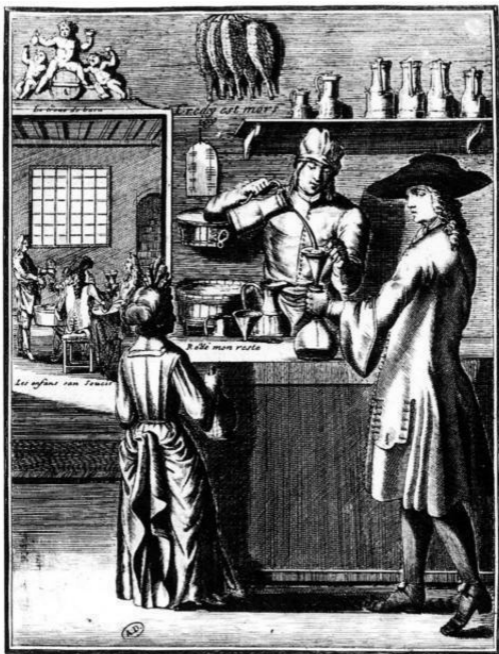
Justiça feita aos vinhos da Borgonha e de Bordeaux, os dois primeiros grandes vinhos da França, é justo voltarmos a esse pobre vinho da Champagne, que os gastrônomos estrangeiros colocam em primeiro lugar e que nós só colocamos em terceiro.

O melhor de todos é o Sillery ou vinho de La Maréchale. Muitos a ele preferem, contudo, o de Aï, em virtude de seu bouquet aromático que lembra o cheiro do pinhão. Saint-Évremond diz que, pelo gosto de pêssego intransferível, é o mais natural, o mais depurado, o mais saudável e o mais requintado. Assim, Carlos VIII, Leão X, Carlos Quinto e Francisco I possuíam propriedades particulares em Aï, para poderem cuidar com mais zelo de suas provisões. Os de Hautvillers, Épernay, Château-Thierry, Bouzy e o vinhedo de tintos de Saint-Thierry, perto de Reims, rivalizam com os de Aï.

Os vinhos de Romanée, Chambertin, Clos-Vougeot, Richebourg e Saint-Georges, não obstante excelentes, correm riscos ao viajar, sobretudo por mar; além disso, assimilam uma acidez desagradável quando não tratados. Quanto ao vinho do Ermitage, perto de Valence, no Dauphiné, o tinto é encorpado, sua cor, roxo-escura, o bouquet, delicado, o sabor, framboesa. O branco não é estimado. Os de Côte-Rôtie, morenos e louros, poderiam concorrer com os Ermitage; o de Saint-Georges-d'Orques, perto de Montpellier, equivale ao Ermitage no que se refere a perfume, consistência e textura; os de Cahors são muito escuros, muito quentes e muito estimados se envelhecidos. Os moscatéis brancos do Roussillon e das encostas do Languedoc, como Lunel, Frontignan e Rivesaltes, são os melhores de todos os brancos. O Sauternes é justamente celebrado entre estes. Os borgonhas ocupam o segundo lugar: são robustos, cor-de-olho-de-perdiz, agradáveis ao paladar e suportam a água; um pouco ácidos, são recomendáveis a idosos e hipocondríacos. Os bordeaux são muito estimados; diz-se que nada mais raro em Paris que os bordeaux premiers crus e de safra boa, uma vez que os

ingleses, que os apreciam muito, carregam todos consigo. Os de Orléans, embora bons, sobem à cabeça; os brancos de Poitou aproximam-se um pouco dos do Reno, mas lhes são inferiores.

Há dois mil e 500 anos os gregos e romanos levaram a videira para a Provence, e é uma grande surpresa não encontrarmos ali os melhores vinhedos da França, tampouco o melhor cultivo - o que não é culpa do sol nem da terra, mas da indiferença dos habitantes. Entretanto, temos no Var os vinhos de La Gaude e os de Cagne e Saint-Laurent; o Saint-Tropez é dos que precisam envelhecer. Em Toulon, o vinho de Lamalgue goza de merecida reputação. Os vinhos finos de Bouches-du-Rhône são os de La Ciotat e de Sainte-Marguerite, perto de Marselha e de Érargue; os de Cassis e de Creux e Roquevaire são muito celebrados. Este último fornece os melhores vinhos cozidos; em La Ciotat e La Valette, perto de Toulon, fazem-se vinhos cozidos que se aproximam dos de Tokay. A maneira de cozinhá-los influencia muito em sua correção.



"O cabaretier"; gravura de Nicolas Guérard, séc.XVII.

A Itália também produz vinhos famosos, que em geral têm mais reputação que valor. Em primeiro lugar, convém citar o Lacryma-Christi, cuja vinha foi coberta pela lava do Vesúvio; recebeu esse nome poético porque escorria em forma de lágrimas antes que a uva fosse colhida; as raras amostras que se conservam desse vinho exibem uma tonalidade escarlate, agradável e

penetrante. O vinho de Alba é tido em alta conta, o tinto e o branco. Também são citados o moscatel da Toscana e de Monte-Fiascone.

Compara-se ao nosso champanhe, apesar da diferença existente entre eles, o vinho de Orvieto, também conhecido como vinho d'Est. Eis em que circunstância ganhou esse apelido. Um cardeal, grande amante dos bons vinhos, mas desinformado sobre onde encontrá-los e obrigado a fazer um giro pela Itália, enviou na frente um mensageiro com a missão de provar de todos os vinhos. Onde encontrasse um bom, deveria escrever no lugar mais visível da casa a palavra Est, ou seja, "é aqui". Ao chegar a Orvieto, o mensageiro cumpriu seu dever, provou do vinho e o achou tão bom que, em vez de se contentar em escrever uma vez a palavra Est, escreveu-a três vezes: Est, Est, Est.

O cardeal compreendeu perfeitamente a recomendação: mandou parar seu coche e ordenou que lhe servissem uma pequena colação, que durou três dias. No quarto, morreu recomendando que todos os anos, no dia do aniversário de sua morte, regassem seu túmulo com uma pipa de vinho de Orvieto. O costume durou apenas até o quarto ano do pontificado de Gregório XVI, que julgou a recomendação escandalosa e que, em vez de permitir que a pipa, como se fizera até então, fosse derramada na sepultura de Sua Grandeza, ordenou que fosse distribuída aos rapazes do Colégio.

Apesar disso, a estalagem onde morreu o pobre cardeal conservou a placa, que representava um homem da Igreja à mesa, caindo de bêbado, com a inscrição em cima: Est, Est, Est. Quando passei por Orvieto, a placa ainda existia, mas o costume de espalhar uma pipa de vinho no túmulo do príncipe já fora abolido.

O vinho de Maximiano, perto de Vicenza, é muito palatável; os de Rxtia, da Valtellina, são excelentes; cor de sangue e estomáquicos, deixam certo gosto austero sobre a língua.

A Espanha fornece seu contingente: o Alicante, o Benicarló, o vinho de Xerez, de Pacaret, de Rota e de Málaga não fazem feio nas melhores mesas. O das Canárias, proveniente dos arredores de Palma, têm seus apreciadores; o de Malvasia é expedido para toda parte.

A Grécia ainda hoje nos fornece, mas estragados pela introdução e mistura do pinhão, alguns vinhos iguais aos da Antigüidade: vinhos de Cândia, Quios,

Tenedos, Lesbos, Chipre, Samos e Santorino. Provei de todos esses vinhos, nos mesmos locais onde as vinhas os produziram, mas achei todos ou quase todos estragados pela introdução do pinhão no tonel ou no odre que os continham. É uma superstição antiga, uma última homenagem a Dioniso, que adotara como cetro um tirso adornado com uma fruta do pinheiro.

O vinho de Saint-Georges, na Hungria, é o mesmo vendido em Paris sob o nome

de Tokay; é verdade que se aproxima muito dele, mas os gourmets não se deixariam enganar. Em Saint-Georges, assim como em Raterstoff, colhem-se uvas de duas qualidades: as destinadas a fabricar VERMUTE e as destinadas à venda na Europa. Quanto ao autêntico vinho de Tokay, como os vinhedos que o produzem pertencem aos imperadores da Rússia e da Áustria, inútil dizer que seria preciso uma revolução para pilhar suas adegas, para que lábios vulgares pudessem tocar esse néctar destinado aos deuses.

O de Constanz, felizmente menos raro, rivaliza com ele não apenas em reputação, como em excelência real; entretanto, ambos perdem para os vinhos persas, colhidos nas cercanias de Shiraz e que levam o nome dessa cidade. Depois da morte do bailio de Ferrete, embaixador da ordem de Malta em Paris, venderam-se na casa dele sete a oito frascos de vinho de Shiraz ao preço de 285 francos a meia garrafa.





### Classificação e lista de vinhos

A classificação dos vinhos é coisa importante. Felizmente podemos apresentar aqui uma excelente e conforme à tradição. Devemo-la a Ludovic Maurial, autor de *A arte de beber, conhecer e comprar o vinho*. Eis essa classificação, que fazemos preceder de algumas observações sensatas do autor.

A ordem de mérito na qual autores de obras muito estimadas classificaram os vinhos parece-me mais erudita que fácil de aplicar. O grau de estima que a comuna renomada atribui aos diversos produtos, bem como as qualificações adotadas na prática pelo comércio e pelo consumidor mereceram minha preferência. Todos sabem que os grandes vinhos são os que reúnem todas as qualidades próprias dessa bebida soberana. Os vinhos finos têm a fama de

apresentarem as mesmas condições, mas em grau inferior; é nessa categoria que são escolhidos os vinhos de entremets, palavra que, na prática, é sinônimo de vinho fino. Os grandes ordinários são os provenientes dos crus famosos por sua delicadeza, mas aos quais a idade impôs todas as suas qualidades específicas. Os bons ordinários são os leves, robustos e com um bouquet mais pronunciado que delicado. Os ordinários ou comuns são todos os que, sem deterem uma qualidade notável, não exibem nenhum dos defeitos dos vinhos comuns, pesados, grosseiros e superficiais.

É compreensível que a ordem acima seja frequentemente invertida. A fortuna ou o gosto do consumidor podem permitir-lhe beber o vinho fino como ordinário ou obrigá-lo a servir no entremets um vinho apenas considerado ordinário.

Os vinhos licorosos são quase todos classificados na categoria dos vinhos finos ou dos grandes vinhos; são, por excelência, vinhos de sobremesa.



## GRANDES TINTOS FRANCESES

Baixos Pireneus: os melhores de Jurançon e de Gan.

Côte'd'Or: Romanée-Conti, Chambertin, Richebourg, Le Clos-Vougeot, La Romanée-SaintVivant, La Tâche, Le Clos SaintGeorges, Corton e as premières cuveés de Vonay e de Nuits.

Drôme: Ermitage, choix de Méal, Gréfioux, Beaume, Roucoule, Muret, Guionnières, Les Burges e Les Lauds.

Gironde: Château-Margot, Château-Latour, Château-Laffitte e Château-Haut-Brion, que são os quatro premiers crus. Lascombe, os dois Rauzan, os três Léoville, Gruaud-Laroze, De Gorce, BraneMouton e Pichon-Longueville,

que são os deusièmes crus; os premiers choix das comunas de Cantenac, Margaux, Saint-Julien, Saint-Laurent, Saint-Gemme e Saint-Estèphe, que produzem troisièmes crus.

Lot: Le Cahors Grand-Constant. Marne: premiers choix de Verzy, Verzenay, Saint-Basle, Bouzy e do Clos Saint-Thierry.

Pireneus Orientais: premiers choix de Banyuls, Cosperon e Collioure.

Vaucluse: Clos de Ia Nerthe, Châteauneuf-du-Pape.

Yonne: Le Clos de Ia Châinette, Le Clos de Migraine, Le Clos des Olivottes e o de La Palotte.

## GRANDES BRANCOS FRANCESES

Côte-d'Or: os três Montrachet.

Drôme: Ermitage.

Gironde: Château-Yquem, único grand premier, Sauternes, Barsac, Bomes, Preignac, La TourBlanche, Château-Carbonnieux.

Loire: Château-Grillet.

Marne: Sillery.



## GRANDES TINTOS ESTRANGEIROS

Áustria: Montes Calenberg e premiers choix da Hungria.

Ducado de Nassau: premier choix de Asmanhausen.

Espanha: os melhores de Olivenza.

Grécia: Moréia, Ítaca, Zante, Cefalônia.

Ilha da Madeira: premier choix do Tinto.

Pérsia: Shiraz e Isfahã.

Portugal: premiers choix de Porto e Monção.

Turquia: Arinse e Mesta.

## GRANDES BRANCOS ESTRANGEIROS

Alemanha: Johannisberg, Rudesheim, Steinberg e Liebfrauenmilch.

Baviera: premiers crus de Wurtzburg.

Espanha: primeiros vinhos secos de Xerez e Pacaret.

Ilha da Madeira: o vinho seco conhecido como Sarcial.

## FINOS TINTOS FRANCESES

Baixos Pireneus: deuxièmes crus de Jurançon e Gari.

Ardèche: Cornas e Saint-Joseph.

Aube: premiers choix de Riceys, Balnot-sur-Laigne, Aveny e Bagnoux-la-Fosse.

Côte-d'Or: Vosnes, Nuits, deuxième Volnay, Prémieux, Chambolle, Pommard, Beaune, Morey, Savigny, Meursault, Blagny, Gevrey, Chassagne, Aloxe, Santenay e Chenove.

Dordogne: premiers crus de Bergerac, Creysse, Ginestet, La Terrasse e Sainte-Foy-des-Vignes.

Drôme: deuxièmes crus de Ermitage, Crozes, Mercural e Gervaut.

Gard: Chusclan, Tavel, Saint-Gnieys, Lédénon e Cante-Perdrix.

Gironde: os troisièmes crus de Bordeaux não classificados como "grandes

vinhos", os quatrièmes e cinquièmes crus, os burgueses superiores, bons burgueses e camponeses de comunas produtoras de grandes vinhos;

os bons choix das comunas de Saint-Sauveur, Lamarque, Cussac, Saint-Seurin-deCadourne, Blanquefort, Ludon, Macau, Labarde, Arzac, Avensac, Castelnaud, Couquèques, Bourg, Fronsac, Saint-Émilion, Canon, Pomerol, Mérignac, Talence, Léognan, Pessac e Queyries.

Jura: premiers crus do território de Arbois.

Marne: Mareuil, Disy, Pierry, Épernay, Taissy, Ludes e Rilly.

Pireneus Orientais: PortVendres, deuxième crus de Banyuls, Cosperon e Collioure.

Ródano: La Côte-Rôtie, Vérinay, Morgon e Fleury.

Saône-et-Loire: Mercurey, Thorins, Chénas, Romanèche e La Chapelle-Guinchay.

Savóia: premiers crus de Montmélian, Saint-Jean de la Porte e Mont-Termino.

Vauchuse: Clos Saint-Patrice, deuxième crus de Châteauneuf-du-Pape, Sorgues e Aubagne.

Var: La Gaude, Saint-Laurent e Lamalgue.

Yonne: vinhedos de Pitoy, Perrières, Preaux e Épineuil, deuxième choix de Tonnerre, Auxerre e Dannemoine.

## FINOS BRANCOS FRANCESES

Alto Reno: vinhos secos de Guebwiller, Riquewihr, Ribeauvillé, Turckheim, Bergothzell, Rouffach, Pfaffenheim, Enguishem, Ingersheim, Hennevoyer, Katzenthal, Ammerschwir, Kaiserberg, Kientzheim, Sigolsheim e Babenheim.

Baixo Reno: Molsheim e Wolxheim.

Ardèche: Saint-Peray e Saint-Jean.

Baixos Pireneus: Jurançon, Gan, Larronin, Gélós e Mazères.

Côte-d'Or: Mersault, nas cuvées de Perrières, Combette, La Goutte-d'Or, La Genevrière e Les Charmes.

Dordogne: Bergerac, Sainte-Foy-des-Vignes e Saint-Nexant.

Gironde: deuxièmes et troisièmes crus de Sauternes, Bommes, Barsac, Preignac, Blanquefort, Villenave d'Ornon; premiers crus de Léognan, Langon, Toulène, Saint-Pey, Loupiac, Martillac, Sainte-Croix-du-Mont e Fargues.

Jura: Château-Chalon, Arbois e Pupillin.

Lot-et-Garonne: Clairac e Buzet.

Marne: crus de Cramant, Le Ménil, Avize, Épernay e Saint-Martin- d'Ablais.

Ródano: Condrieu.

Saône-et-Loire: Pouilly, Fuissé, premiers choix.

Savóia: Le Coteau d'Altesse.

Yonne: premières cuvées de Chablis.

## FINOS TINTOS ESTRANGEIROS

Alemanha: os ducados de Nassau e do Baixo Reno, a Baviera e o Wurtemberg fornecem nessa categoria os deuxièmes e troisièmes choix de seus tintos.

Áustria: deuxièmes e troisièmes choix da Hungria, premiers choix da Morávia, do Tirol, da Carniole, da Ilíria e da Dalmácia.

Cabo da Boa Esperança: os melhores vinhos tintos secos dessa categoria.

Espanha: premiers choix de Valdepeñas.

Grécia: Corfu, Santo Mouro, Lepanto, Queronéia, Mégara, Polioguna e Cérigo.

Itália: Carmignano, Monte Serrato, Albano, Orvieto, Terni, Bari, Reggio, Mascoli e Pano.

Pérsia: os de Kasbin e Yesed.

Portugal: vinhos finos da Beira e de Torres Vedras.

Principados danubianos: premiers choix dos arredores de Cotnar.

Rússia: bons choix de Koos, Zimlansk, Tchniedali, Makosang, Tiflis e Chamakhi.

Suíça: os de Faverge e Cortaillod em premier choix.

Turquia: Lucovo, Valone, Chastita, Kissamtos, Amodos, Kersoan e do Líbano.

## FINOS BRANCOS ESTRANGEIROS

Alemanha: deusièmes e troisièmes choix dos citados em "grandes vinhos" e os da Mosela, Pisport, Zettingen, Lisberg e alguns outros.

Áustria: Schiracker, Presburg e deusièmes e troisièmes choix dos já citados em "grandes vinhos".

Espanha: Rancio de Peralta, deusièmes Xerez, premiers Montilla e Málaga secos.

Ilhas do oceano Atlântico: os premiers das ilhas Tenerife, Açores, Canárias e os deusièmes choix da Madeira.

Itália: os secos de Marsala e Castel Veterano.

Pérsia: os secos de Shiraz e Isfahã.

Turquia: os vinhos ditos da Lei, o néctar de Mesta e o Vinho de Ouro.

#### GRANDES ORDINÁRIOS TINTOS FRANCESES

Alto Reno: deusièmes choix de Riquewihr, Ribeauvillé e outros.

Côte-d'Or: deusièmes choix dos crus citados para os vinhos finos, Monthelie, Dijon, Rully, Meursault, Fixin.

Dordogne: deusièmes choix de Bergerac, Lalinde, Beaumont, Côte Saint-Léon.

Gard: Lédénon, Roquemaure e Langlade.

Gironde: os vinhos burgueses e camponeses ordinários do Médoc, deusième cru de Bourg, premier cru de Blaye; os premiers e deusièmes palus de Queyries, Bassens e Montferrand; os premiers e deusièmes choix de Bourg, Fronsac, Saint-Émilion, e os que não são classificados nas categorias precedentes das comunas de Blanquefort, Le Pian, Le Taillan, Arsac, Eysines, SaintGermain, Valeyrac, Civrac, SaintTrélody, Saint-Christoly, Blagnan e Mérignac.

Haute-Garonne: Fronton e Villaudric.

Haute-Marne: Aubigny e Montsaugeon.

Hérault: Saint-Georges d'Orques.

Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-deBourgueil e Joué.

Jura: Les Arsures, Salins, Marnoz, Aiglepierres e deusièmes de Arbois.

Landes: Turson.

Lot: premiers choix de Cahors e Gourdon.

Marne: Ville-Dommange, Chamery e Saint-Thierry.

Meuse: Bar-le-Duc, Bussy-la-Côte, Longeville, Savonnières, Ligny, Naives, Rosières, Chardogne, Varnay e Creuß.

Mosela: Scy, Sussy, Sainte-Ruffine e Sale.

Ródano: Morgon, Sainte-foy, Les Barolles, Millery e La Galée.

Saône-et-Loire: Mercurey, Givry e Juliéna.

Tarn: Cunac, Caisaguet, SaintAmarens e Gaillac.

Yonne: Avallon, Joigny, Coulanges e Irancy.

#### GRANDES ORDINÁRIOS BRANCOS FRANCESES

Alto e Baixo Reno: deusièmes e troisièmes choix dos vinhedos citados.

Côte-d'Or: deusièmes cuvées de Meursault.

Gard: premiers choix de Laudun e Calvisson.

Gironde: deusièmes choix dos citados em "vinhos finos", os bons Graves, Fargues, Landiras, Langoiran, Cadillac e outros.

Indre-et-Loire: os melhores de Vouvray.

Jura: L'Étoile e Quintigny.

Maine-et-Loire: premières côtes de Saumur, Parnay e Dampierre.

Marne: troisièmes crus citados.

Nièvre: Pouilly-sur-Loire.

Saône-et-Loire: Solutré, premiers choix de Vergisson.

Savóia: Martel, Saint-Innocent e Lassaraz.

Tarn: premiers choix de Gaillac.

Yonne: Junay, Épineuil, Tonnerre e Dannemoine.

Obs: Os grandes ordinários tintos, os bons ordinários e ordinários estrangeiros, consumidos em sua totalidade nos países produtores, não foram apontados.



Apenas os brancos serão indicados, uma vez que podem ser encontrados no comércio, freqüentemente no lugar dos crus superiores.

## GRANDES ORDINÁRIOS BRANCOS ESTRANGEIROS

Espanha: Albalor e deusièmes Valepenas.

Grécia: Lepanto, Querónia e Mégara.

Itália: Ilhas de Elba, Sicília, Capri, Ischia e Lípari.

Moldávia: premiers choix.

Portugal: Lamalonga e Tavira.

Rússia: Sudak, Teodósia, Affiney e alguns outros.

Suíça: Cully e o vinhedo de Dessalés, deusièmes choix.

Turquia: deusièmes de Cândia, Macedônia e Estira.

## BONS ORDINÁRIOS TINTOS FRANCESES

Todos os vinhedos citados nas categorias precedentes fornecem qualidades que podem figurar sob esta rubrica. Eis os que convêm acrescentar:

Ain: os melhores de Seyssel.

Alpes Marítimos: Bellet e os premiers do território de Nice.

Altos Pireneus: Madiran, Soublecause, Saint-Lanne e Lascazères.

Aude: premiers de Treilles, Portet, Fitou, Mirepeisset e Ginestas.

Baixos Pireneus: Monein, Aubertin, Conchez, Portet, Aydie, Aubans, Dieusse, Cisseau, Ponts e Burosse.

Baixos Alpes: Méés.

Bouches-du-Rhône: Séon-SaintHenri, Séon-Saint-André, SaintLouis e Château-Combert.

Dordogne: Domme, SaintCyprien, Cunéges e Chancelade.

Córsega: Ajaccio, Sari, Vico, Peri, Bastia, Cap Corte, Calvi, MonteMaggiore, Corte, Bonifacio e Porto Vecchio.

Drôme: Saillans, Vercheny, Die, Rousas, Châteauneuf-du-Rhône, Allan,

Monségur e Montélimar.

Gard: Roquemaure, Saint-Gilles, Bagnols e deuxièmes de Lédénon.

Gers: os bons choix de Nogaro.

Gironde: deuxièmes choix dos seconds palus, os seconds dos vinhedos de Blaye, os troisièmes de Bourg, os troisièmes de Fronsac e Saint-Émilion, Castillon e SanteFoy-la-Grande, Sainte-Eulalie, Saint-Loubès, La Grave e CarbonBlanc.

Hérault: Vérargues, Saint-Christol, Saint-Dresery e Castries.

Indre-et-Loire: Joué, SaintNicolas-de-Bourgueil en deuxième cru, Chissaux, Bléré, Athée, Civray, Azay, Chenonceaux, Épeigné, Francueil, Saint-Avertin e alguns outros vinhedos.

Isère: Reventin e Seyssel.

Loire: Lupé, Saint-Michel, Chuy nes, Boen e Chavenay.

Lot: premiers choix de Pontl'Évêque e Fumei.

Lot-et-Garonne: Péricard e Montflaquin.

Maine-et-Loire: Champigné-leSec.

Pireneus Orientais: Espira-de l'Agly, Rivesaltes, Salces, Pezilla e Baixas.

Ródano: Sainte-Foy, Les Barolles, e Millery, deuxièmes choix.

Saône-et-Loire: as encostas de Châlon, o Mâconnais e o Beaujolais fornecem um grande número de choix nessa categoria.

Savóias (as duas): Côte de Chautagne, Touvière e Cantefort.

Tarn: deuxièmes de Gaillac, premiers de Rabastens.

Var: Bandols, Le Cattelet, SaintCyr e Le Beausset.

Vaucluse: os deuxièmes choix, bastante abundantes, das comunas citadas.

Yonne: os choix não citados produzem grande quantidade desses vinhos em Joigny, Auxerre, Avallon e Irancy.

Os bons ordinários brancos são muito numerosos nos territórios que acabam de ser citados nas diversas categorias de vinhos superiores; ao examinarmos os departamentos que produzem a categoria de vinhos ordinários, serão mencionados, já que inútil separá-los, aqueles que produzem vinhos brancos com

suas qualidades respectivas.

## TINTOS ORDINÁRIOS FRANCESES

Todos os vinhos pertencentes a essa categoria são os que fornecem a quantidade mais significativa dos vinhos de consumo corriqueiro e cujo comércio é o mais relevante.

Contudo, para figurar aqui, não devem possuir gosto de terroir, nem serem pesados, grosseiros, pastosos ou superficiais; em suma, devem caminhar por si sós e ser passíveis de conservação e aprimoramento, sem mistura ou adição.

Ain: Seyssel, Champagne, Machurat, Tallissieux, Culoz, Anglefort, Groslee, Saint-Benoit, Virieux, Cervirieux, SaintRambert, Toisieux, Ambérieux, Vaux, Lagnieux, Saint-Sorlin, Villebois, L'Huis, Montmerle, Toissy, Montagneux e alguns outros produtores de tintos e brancos.

Aisne: Pargnan, Craone, Craonelle, Jumigny, Vassogne, Cussy, Bellevue, Roussy, Laon, Cressy, Bièvre, Orgeral, Montchâlons, Ployard, Vourciennes, Arancy, ChâteauThierry, Tréloup, Vailly e Soupir produzem muitos vinhos tintos e alguns brancos.

Allier: La Garenne du Sel (tintos e brancos).

Alta Garrone: deuxième de Villaudric e Fronton, MontesquieuVolvestre e Buzet (tintos).

Alto Marne: Vaux, Rivière-lesFossés, Pranthoy e Saint-Dizier (tintos e brancos).

Altos Alpes: a maioria de seus vinhedos (tintos e brancos).

Altos Pireneus: Bagnères e Argelès (tintos e brancos).

Ardèche: Mauve, Limoni, Sara, Vion, Aubenas e L'Argentièrre (tintos e brancos).

Ardennes: os do arrondissement de Vouziers (tintos e brancos).

Aube: Bouilly, Laine-aux-Bois, Javernat, Souigny, Bar-sur-Seine, Bar-sur-Aube e Landreville (tintos e brancos).

Aude: deuxième Fitou, Leucatte, Treilles, Lagrasse, Alet, Limoux e Magrie (tintos e brancos).

Aveyron: Lancedac, Agnac, Marillac, Guron e Gradeis (tintos e brancos).

Baixos Alpes: deuxième choix de Mées e alguns outros tintos.

Baixos Pireneus: Lassube, La Hourcade, Sault de Navailles, Cuqeron, Luc, Navarrens e Sauveterre (tintos e brancos).

Bouches-du-Rhône: Aubagne, Gemenos, Auriol e Cuges (tintos e brancos).

Charente: Saint-Saturnin, Asnières, Saint-Genis, Linards, Moulidars, Fonquebrune, Gardes, Rouillac, Blanzac, Vars, Montignac, Saint-Sernin, Vouthon, Marthon, Mornac, La Couronne, Roulet, Nersac, Julienne e alguns outros (tintos e brancos).

Charente Inferior: Saintes, Chepniers, Fontcouverte, Bussac, La Chapelle, Saint-Romain, Saujon, Le Gua, Saint-Julien, Nouilliers, Matha, Saint-Jean- d'Angély, Marennes, Saint-Just, La Rochelle, as ilhas de Oléron e de Ré (tintos e brancos).

Cher: Savignol, Sancerre, Vassely, Fussy e Saint-Amand (tintos e brancos).

Corrèze: vinhedos de Alassac, Saillac, Donzenac, Varets, Meyssac, Saint-Basile, Queyssac, Nonards, Puy-d'Arnac, Beaulieu e Argentat (tintos e brancos).

Córsega: os três premiers choix de seus vinhos citados (tintos e brancos).

Côte-d'Or: todos os vinhos que não foram mencionados. Esse departamento produz muito poucos vinhos ordinários (tintos e brancos).

Dordogne: Cadouin, Limeuil, Monpazier, deuxième Domme, Saint-Cyprien, Montignac e os ordinários de Bergerac (tintos e brancos).



Doubs: Besançon, Byans, Mouthier, Lombard, Liesse, Lavans, Jallerange, Châtillon-le-Duc e Pont-Villiers (tintos e brancos).

Drôme: os troisièmes choix dos vinhedos citados e Étoile, Livron e Saint-Paul (tintos e brancos).

Gard: Lacostières, Jonquières, Pujaut, Laudun, Langlade, Vauvert, Millaud, Calvisson, Aigues-Vives e Alais (tintos e brancos).

Gers: Vertus, Mazères, Viella, Gouts, Lussan, Ville-Comtal, Miélan, Plaisance, Vic-Fezensac, Valence e Miradoux (tintos e brancos).

Gironde: quase todos os vinhos tintos e brancos do departamento não citados nas categorias precedentes, exceto os mais comuns de La Benague e de Entre-Deux-Mers.

Hérault: Garrigues, Pérols, Villeveyrac, Bousigues, Frontignan, Poussan, Loupian, Mèze, Agde, Pézenas, Béziers, Lodève, Lunel, Montpellier, Saint-Georges e os premiers choix de Aramont e de Picpoul em vinhos tintos e brancos.

Indre: Valaunay, Vic-la-Moustière, Veuil, Latour-du-Breuil, Concremiers e Saint-Hilaire (tintos e brancos).

Indre-et-Loire: Chinon, Ballan, Luynes, Fondettes e os choix de Amboise (tintos e brancos).

Isère: Saint-Chef, Saint-Savin, Jallien, Ruy-les-Roches, Vienne, Lambin, Crolles, La Terrasse, Grignon, Saint-Maximin, Murinais, Bessins, Pont-en-Royan e Saint-André (tintos e brancos).

Jura: Voiteur, Ménetru, Blandans, Saint-Lothaire, Poligny, Geraise e Saint-Laurent (tintos e brancos).

Landes: Le Tursan, o vinhedo de Leynie e a Haute Chalosse (tintos e brancos).

Loir-et-Cher: Onzain, Mer, Chaumont, Thésée, Monthou, Bourré, Montrichard, Chissey, Mareuil, Pouillé, Angé, Faverolles, Saint-Georges, Lusillé, Meusne e Chambon (tintos e brancos).

Loire: Charlieu, Lupé, Chuines, Chavenay, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-Boeuf, Boen, Renaison, Saint-André e Saint-Haon (tintos e brancos).

Loiret: Sargeau, Saint-Denis, Saint-Marc, Saint-Gy, Beaugency, Baule, Baulette e Marigny (tintos e brancos).

Lot: seus rosés e mi-couleur e quase todos os que não foram citados (tintos).

Lot-et-Garonne: Thézac, La Croix-Blanche, Agen, Marsan, Castelmoron, Sommenzac, La Chapelle, Notre-Dame, Clairac e Marmande (tintos e brancos).

Lozère: Marvejols, Florac e Villefort (tintos).

Maine-et-Loire: Dampierre, Varrains, Chacé, Saint-Cyr, Brézé, Saumur e Feuillé

(tintos e brancos).

Marne: Vertus, Avenay, Champillon, Damery, Monthelon, Mardeuil, Moussy, Vinay, Claveau, Maury, Poigny, Vantheuil, Châtillon, Romery, Vincelles, Villens, Ceully, Vaudières, Verneuil, Troissy, Châlons e Vitry-sur-Marne (tintos e brancos).

Meurthe: Thiancourt, Pagny, Arnaville, Bayonville, Charny, Essey, Toul, Saulny, Lucey, CôteRôtie, Roville e outros (tintos e brancos).

Meuse: Apremont, Loupmont, Woinville, Lionville, Saint-Julien, Vaucouleurs, Vignot, Sampigny, Saint-Michel, Bruxières, Monsec, Loisey, Ancerville, Rambecourt, Belleville e Les Rochelles (tintos e brancos).

Mosela: os deusièmes choix dos vinhedos citados e alguns do território de Sarreguemines (tintos e brancos).

Nièvre: deusièmes de Pouilly-surLoire (brancos).

Oise: Clermont (tinto).

Pireneus Orientais: Torremila, Terrats, Esparrons, Vernet, Prades e arredores (tintos).

Puy-de-Dôme: Néchers, Issoire, Cournon, Lauden, Orset, Lezandre, Mesel, Dallet, Pont-du-Château, Beaumont, Aubière, Mariei, Calville, Les Martres, Athezat, Monton, Vic-le-Comte, Coudes e Montpeyroux (tintos).

Reno (Alto e Baixo): alguns vinhos brancos dos vinhedos citados.

Ródano: Irigny, Charly, Curis, Poley mieux e Couzon (tintos).

Saône (Haute): Le Clos du Château, Rey, Chariez, Naveune, Quincy e Gy (tintos e brancos).

Saône-et-Loire: Montagny, Chenoxe, Buxy, Saint-Vallerin, Saules, La Chassagne, Villié, Regnié, Lantigné, Quincié, Marchand, Durette, Les Étoux, Cercié, Saint-Jean, Pizay, Jasseron, Vadoux, Belleville, Saint-Sorlin,

Charentay, Charnay, Pricé, VauxRenard, Saint-Amour, Chevagny, Chanes, Saint-Verand, Loché, Vaizelle, Urigny, Sancé, Sénécé, Azé, Pierreclos, Verzé, Igé; Blacé, Saint-Julien, Denicé, Bussièeres, Lacenas e vários outros vinhedos das encostas de Beujolais, Mâcon e Châlon fornecem nessa categoria bons vinhos ordinários tintos e brancos.

Sarthe: Le Clos de Jasnières, Bazouges, Brouassin, Arthésée, La Chapelle d'Aligné, SaintVérand, Cromières, La Flèche e Gazonfières (tintos e brancos).

Savóias (as duas): Thonon, Aix e os vinhos de Aymes (tintos e brancos).

Seine-et-Marne: vinhedo dos Vallées e vários vinhedos do arrondissement de Fontainebleau (tintos).

Seine-et-Oise: vinhedos dos Célestins, Clos d'Athis-Mons, Andresy, Septeuil e Boissy-sansAvoir (tintos).

Sèvres (as duas): Mont-enSaint-Martin, Bouillé, Loret, La Rothenard, La Foi-Monjault e Airvault (tintos e brancos).

Tarn: diversos vinhedos de Rabastens, Gaillac e Alby (tintos e brancos).

Tarn-et-Garonne: Fau, Aussac, Auvillar, Saint-Loup, Campsas, La Villedieu e Montbartier (tintos e brancos).

Var: Lacadière, Saint-Nazaire, Ollioules, Pierrefeu, Cucre, Sollées-Farlède, Lorgues, SaintTropez, Brignoles (tintos).

Vaucluse: Morière, Avignon e Orange (tintos).

Vendéia: Luçon, Faymoreau, Loge-Fougereuse e Talmont (tintos e brancos).

Vienne: Champigny, SaintGeorges, Couture, Dissay, Chauvigny, Saint-Martin, Villemont, Saint-Romain e Vaux (tintos e brancos).

Yonne: Cheney, Vaulichères, Tronchoy, Molesmes, Cravant, Jussy, Vermanton, Joigny, SaintBris, Arcy-sur-Cure, Pourly, Pontigny, Vezinnes, Junay, Saint-Martin, Commissey, Neuvi, Sautour, Villeneuve-le-Roi, SaintJulien-du-Saut, Paron, Marsangy, Rousson, Collemiers, Rosoy, Grou, Véron e os mais inferiores dos vinhedos já citados produzem uma grande quantidade de vinhos tintos nessa categoria.

Os vinhos brancos são igualmente abundantes e oferecem muitas opções. Chablis apresenta cerca de 25 vinhedos; o arrondissement de Sens também produz grande quantidade deles.





## VINHOS LICOROSOS FRANCESES

A França produz relativamente poucos vinhos desse tipo; entretanto alguns crus podem competir com certa vantagem com a maioria dos vinhos licorosos estrangeiros.

Alto Reno: o vinho de palha de Colmar e de Kaiserberg.

Drôme: o vinho Ermitage do departamento.

Hérault: os premiers choix de Frontignan e de Lunel.

Pireneus Orientais: o moscatel de Rivesaltes, é um dos melhores vinhos licorosos franceses.

Os quatro vinhos acima podem ser considerados como os de melhor qualidade dos vinhos licorosos da França.

Seguem-se, em sua ordem de mérito, os vinhos dessa categoria que se apresentam no segundo escalão:

Alto e Baixo Reno: Os melhores moscatéis de Wolxheim, Hélingensten e algumas outras localidades.

Corrèze: o vinho de palha de Argentat.

Córsega: os vinhos licorosos de Cap-Corse.

Dordogne: premiers choix de Montbazillac.

Hérault: deusièmes choix de Lunel e Frontignan; o premier conhecido como picardan e as melhores composições de Grenache.

Pireneus Orientais: os vinhos ditos de Grenache, em Banyuls, Collioure e Cosperon, e o Macabeo de Salses.

Var: os moscatéis tintos e brancos de Roquevaire, Cassis e La Ciotat.

Vaucluse: os vinhos ditos de Grenache e os moscatéis de Beaume.

Os departamentos acima e vários outros colhem ou preparam uma grande quantidade de moscatéis ou licorosos, mas cuja reputação não vai além das regiões produtoras.

## VINHOS LICOROSOS ESTRANGEIROS

Os vinhos desse tipo e suas primeiras qualidades raramente são encontrados no comércio. Os soberanos dos países que os produzem os reservam para uso próprio ou para oferecerem a outros soberanos.

Seu preço elevado também é uma grande dificuldade que o comércio não consente em vencer, deixando de se prover da pequena quantidade disponível.

Os crus mais renomados são os de Tokay, Constanz, o vinho verde de Cotnar, da Commanderie (ilha de Chipre), o Lacryma-Christi, o malvasia da Madeira, o Tinto de Alicante, os moscatéis tintos e brancos de Siracusa e os tintos e brancos de Shiraz.

Vários outros países e fornecedores dos crus acima citados oferecem uma vasta seleção cuja nomenclatura é apresentada a seguir por país.

Alemanha: os vinhos ditos de palha da Francônia.

Áustria: seconds crus de Tokay, Tarczal, Mada, Zombor, Szeghy, Szadany, Tolesva, Erdo-Benye e os licorosos da Transilvânia, Istria, Dalmácia e da Veneza.

Cabo da Boa Esperança: deusièmes crus de Constanz; moscatéis tintos e brancos

conhecidos como "rota".

Espanha: deusièmes Tinto de Alicante (Valência), o Tintilla de Rota (Estremadura), o Tintilla de Xerez e de San-Lucar e o Paraxeta (Andaluzia), o Tinto, o Malvasia, o Lacryma e os moscatéis brancos de Málaga (Granada). O Pedro Ximenes de Victoria (Biscaia). O vinho

Grenache de Sabaye e Carinena (Aragão), o malvasia de Pollentia (Mallorca), os Vélez-Málaga e imensa quantidade dos mais ou menos inferiores desses vinhedos.

Estados Romanos: brancos e tintos de Albano, moscatéis de Monte-Fiascone, de Orvieto e de Farnese.

Grécia: malvasias da Moréia e o Vino-Santo de Santorino, assim como vários moscatéis das ilhas jónicas.

Ilhas do oceano Atlântico: deusième choix dos malvasias e moscatéis da ilha da Madeira, os premiers das ilhas Tenerife, Açores, Canárias, Gomère e Palma.

Itália: deusièmes choix de Lacryma-Christi (Nápoles), de Siracusa (Sicília), o moscatel tinto e o aliatico (Toscana). Os moscatéis de Canelly e de Chounbave (Piemonte), Nasco, Giro, Tinto e os malvasias da Sardenha. O vermute e o aliatico da ilha de Elba; os moscatéis do Vesúvio (Nápoles), o malvasia das ilhas Lípari, o Vino-Santo de Castiglione e o vinho aromático de Chiavenne (Lombardia).

México: melhores licorosos de Passo del Norte, Paras, San Luiz de la Paz e Zelaya.

Pérsia: malvasias de Shiraz e Isfahã.

Portugal: moscatéis de Setúbal e de Carcavelho, na Estremadura portuguesa.

Principados danubianos: deusièmes crus de Cotnar (Moldávia) e o vinho de Piatra (Valáquia).

Rússia: licorosos de Koos e de Sudak (Criméia).

Turquia: malvasias second choix de Chipre e de Cândia; moscatéis tintos e brancos de Samos, Tenedos e Chipre; o vinho de Galistas (Macedônia) e o de Esmirna.

A maioria dos países que produzem os licorosos acima citados prepara ou colhe um número considerável de

outros vinhos dessa natureza, que são expedidos e entregues ao comércio sob a

denominação dos crus mais renomados. Não é sem interesse acrescentar que esses vinhos podem adquirir qualidades que não possuem em virtude dos cuidados, do clima e também das viagens que são obrigados a fazer. Se não alcançam todas as

qualidades dos crus superiores, podem muito bem substituí-los, para satisfação dos consumidores, que raramente têm a faculdade de os comparar com os primeiros.

LuDOVIC MAURIAL

A arte de beber



Desenho de Bertall, séc.XIX.

#### ORDEM DE SERVIÇO DOS VINHOS DE MESA

O costume de consumir ou degustar diversos tipos de vinhos na mesma refeição é freqüentemente prejudicial à saúde, sobretudo quando vinhos adocicados seguem-se a acidulados, ou vinhos muito encorpados a leves, especialmente após uma alimentação superabundante; mas os vinhos leves e espumantes, os vinhos envelhecidos, generosos e secos, isto é, que contêm pouco açúcar e matéria corante, não apresentam os mesmos inconvenientes, pois apenas aceleram a DIGESTÃO dos ALIMENTOS indigestos.

Nesse ponto, tomaremos emprestada mais uma passagem do pequeno livro do sr. Maurial:

Segundo a tradição, a sucessão dos vinhos em sua ordem de serviço varia de acordo com suas características genéricas ou seu renome particular, bem como o sabor e cor que lhes são próprios. A regra mais higiênica, porém, que é a de BRILLAT-SAVARIN, é consumi-los a partir dos mais sóbrios para os mais generosos e perfumados.

As tradições das grandes casas mandam oferecer xerez ou madeira seco depois da sopa; esses vinhos, muito tônicos, ajudam a assimilação desse primeiro e aquoso alimento.

Com ostras e hors-d'a uvre, são oferecidos borgonha ou bordeaux brancos, ou ambos simultaneamente, e os melhores vinhos finos possíveis. No primeiro serviço, antes o bordeaux, em seguida o borgonha tintos, que deverão ser considerados os mais inferiores que nos propomos oferecer. Entre o primeiro e o segundo serviço, um copo de madeira, conhaque envelhecido ou rum, ou ainda vermute de primeira qualidade, segundo desejo ou gosto dos convidados. No segundo serviço, alternam-se bordeaux, borgonha ou Ermitage, mas da qualidade conhecida como "grandes ordinários". No ENTREMETS, convém servir vinhos finos na ordem higiênica acima, de qualquer proveniência, mas tintos. O início da sobremesa é a hora dos vinhos renomados das grandes safras, de diversas regiões e cores, começando pelos tintos. O champanhe, Sillery frappé, é o último vinho a ser servido durante a refeição. Na falta de gelo, ou mesmo de Sillery, recorremos ao melhor champanhe espumante disponível. Para concluir a refeição, quando os convidados atacam as pâtisseries secas, o correto é licor, mas seria mais prudente não bebê-lo, pois, sob tais circunstâncias, essa natureza de vinho perturba a digestão sem compensação alguma, a menos que se possa oferecer Tokay, Constanz, Shiraz, Chipre e similares.

Nas refeições em que não são servidos vinhos desse naipe, a ordem a ser seguida é uma taça de xerez, marsala ou madeira ordinários depois da sopa; vinho branco com o peixe ou os hors-d'a uvre, o bordeaux e, em seguida, o borgonha ordinários tintos para o primeiro serviço; no segundo serviço, o melhor tinto; no entremets, o vinho fino; na sobremesa, champanhe.

Para servir esses líquidos com certa pompa, são necessárias oito taças: 1s a taça comum com pé para diluir o vinho; 22 a taça para o bordeaux ou o borgonha; 32 a taça para o madeira, um pouco menor que a última; 4\_ a taça verde para o vinho do Reno; 50 a taça em cristal brilhante para ressaltar a bela cor dourada do Johannisberg; 62 a taça comprida para o champanhe espumante; 72 a taça para o champanhe frappé; 82 e finalmente a taça para o licor.

As taças que acompanham o couvert são em número de três: a grande taça

para beber, a taça para o madeira e a taça para o bordeaux ou o borgonha; no segundo serviço, são retiradas e substituídas por aquelas destinadas a conter os vinhos designados para esse serviço.

## CONSERVAÇÃO E APRIMORAMENTO

Após essa dissertação sobre vinhos, resta-nos abordar tudo o que se relaciona à sua conservação e aprimoramento. Mas aqui abordamos algo fora de nossa alçada e nada melhor podemos fazer senão repetir o que disse sobre o assunto o sr. Lorein em seu excelente *Traité des préparations*.

Da localização dos tonéis. Os tonéis devem ficar sobre cavaletes ou pranchas elevados cerca de 30 centímetros acima do solo e dispostos sobre lajes de pedra. A madeira desses calços deve ser saudável; se estiver em vias de apodrecimento, transmitirá instantaneamente esse estado aos tonéis e, sobretudo, aos anéis.

É preciso manter todos os tonéis equilibrados sobre os calços; sem essa precaução, ao retirarmos um deles, os outros podem sofrer algum movimento, o que provocará a ascensão de uma parte da borra - acidente que convém evitar na medida do possível.

Os tonéis devem ficar afastados pelo menos cerca de 30 centímetros da parede a fim de que possamos inspecionar seu fundo posterior.

Da vistoria dos tonéis. Antes de descermos o vinho para a adega, devemos examinar com cuidado os tonéis e substituir imediatamente os anéis defeituosos. Instalados sobre os calços, os tonéis serão cuidadosamente vistoriados nos primeiros dias e, a partir daí, de tempos em tempos. Se estiverem ocupados com o vinho do ano, é preciso fazer um furo perto da comporta e vedá-lo com um botoque, que tiramos de tempos em tempos para verificar se o vinho atingiu o estado de fermentação. Percebemos isso quando, ao retirarmos o botoque, o ar sai assobiando; nesse caso, temos de retirá-lo todos os dias e, depois, a intervalos cada vez mais espaçados; quando o ar começar a sair com menos violência, não esquecer de cambar os barris a fim de, com o caimento, evitar a entrada de ar.

Se o vinho estiver escapando, o primeiro passo é identificar a fonte do mal: no caso de buraco de verme, será facilmente percebido na parte descoberta do tonel; se o buraco estiver sob os anéis, pode-se descobri-lo afastando-os ou arrebatando um deles.

Se o vinho estiver escapando por um nódulo ou um estilhaço da aduela, enfiamos pela fenda, com a lâmina de uma faca, papel besuntado com sebo e passamos na base uma mistura de sebo e betume de vidraceiro. Para maior segurança, pregamos por cima uma pequena lâmina de chumbo.

Se a fuga do vinho estiver se dando por entre as aduelas como consequência do rompimento de vários anéis, o tonel deve ser amarrado com uma corda e

fortemente garroteado. Garrotear é introduzir um bastão sob a corda e passar as duas pontas por cima torcendo. Assim, de acordo com a iminência do perigo, uma ou várias partes serão garroteadas. Com isso arranjam tempo para preparar tudo o que é necessário para transvasar o vinho.

O vinho deve ser provado de tempos em tempos para observarmos seu comportamento.



"O champanhe"; gravura anônima, c.1830.

Um bom procedimento para conservar vinho em tonéis por muitos anos, procedimento necessário para tornar potáveis certos vinhos muito espirituosos e tintados, consiste em reforçar os tonéis de forma a torná-los inacessíveis à ação da umidade que, bem ou mal, sempre reina nas adegas. Usa-se para isso uma pintura grosseira, ocres, por exemplo; mas a substância que melhor convém nesse caso é o betume, cuja composição é a seguinte: triture cacos de telha; passe o resultado da trituração na peneira de crina e repasse na peneira de seda, ou através de uma tela metálica bem fina, o que foi passado na peneira de crina. Quando obtiver sete quilos de pó, acrescente meio quilo de litargírio pulverizado e repasse tudo na peneira fina para operar uma mistura íntima. Amasse essa mistura com 60 ou 90 gramas de óleo-de-linhaça para cada meio quilo e a dilua em seguida com suficiente quantidade do mesmo óleo para formar uma pintura aplicável a pincel. São aplicadas duas ou três demãos aos tonéis a alguns dias de intervalo, tomando-se o cuidado para que tudo seja coberto. Com isso, evitamos gastos com revestimento e atesto, bem como o perigo de perder o vinho pelo rompimento do anel.

Do atesto. Atestar é complementar. Quanto mais novos os vinhos, quanto mais finas as aduelas, quanto mais seca e arejada a adega, mais os tonéis devem ser complementados. Qualquer negligência sob esse aspecto é danosa. Os vinhos tenros e leves alteram-se rapidamente em tonéis que não são constantemente preenchidos; outro motivo para completá-los com freqüência é que a perda sofrida pelo tonel aumenta em intensidade com o tempo; assim, se o tonel perder duas garrafas em um mês, serão necessárias seis para completá-lo na expiração do segundo mês.



O vinho com que enchamos um tonel deve, na medida do possível, ser de qualidade análoga àquele que irá contê-lo; entretanto, isso não é de rigor para os vinhos comuns, que ganham em qualidade quando atestados por um vinho melhor; para os vinhos finos não desnaturarem, porém, o procedimento é imprescindível. Em todo caso, vale mais a pena preencher o tonel com um vinho qualquer do que não fazê-lo.

O que acaba de ser dito sobre a necessidade do atesto é um motivo a mais para pintarmos os tonéis que contêm vinhos preciosos.

Da colagem. O efeito da colagem dos vinhos é não apenas clarificá-los, mas também despojá-los de substâncias em decomposição que se precipitariam mais tarde, assim impedindo as sedimentações nas garrafas. No caso de vinhos conservados há muitos anos em tonéis, devem ser colados uma vez por ano, em março ou outubro. É capital escolher para essa operação um dia em que o vento esteja soprando de norte para leste. Quatro a cinco dias após a colagem, o vinho é retirado, o tonel passa por uma limpeza e é novamente preenchido, seja pelo vinho que foi retirado, seja pelo conteúdo de outro tonel também colado.

O vinho recém-chegado, antes de ser engarrafado, deve descansar alguns dias e em seguida ser colado com clara de ovo e cola de peixe. Quatro claras de ovos bem frescos, batidas com meia garrafa de vinho bastam para colar uma pipa de 250 a 275 garrafas. O primeiro passo é recolher entre cinco e seis litros de vinho; retire o botoque; despeje a cola; introduza no tonel um bastão fendido em quatro na parte inferior e agite-o girando ora num sentido, ora no outro, a fim de misturar bem a cola. Continue assim por um ou dois minutos. Em seguida complemente o tonel com o vinho retirado e, se necessário, acrescente mais. Bata no tonel para expulsar as bolhas de ar que possam ter permanecido na parte superior e reponha o botoque. Ao cabo de quatro ou cinco dias, o vinho estará clarificado e você pode retirá-lo.

Se porventura o vinho já tiver alguns meses de adegagem, tendo se formado no fundo um sedimento de borra que não deve subir à tona, o bastão fendido só deve ser enfiado até a metade do tonel.

Vinhos brancos são colados com cola de peixe nele dissolvida a razão de um litro por pipa; essa cola é preparada da seguinte maneira: soque, com um martelo, um grumo de bela cola de peixe e rasgue-o em pedaços a serem cortados com uma tesoura; deixe essa cola mergulhada em quantidade suficiente de vinho para imergi-la durante sete ou oito horas; quando ela tiver expandido e absorvido o vinho, acrescente a mesma quantidade introduzida da primeira vez; depois de 24 horas, a cola formará uma gelatina à qual você juntará meio copo de água morna; misture com a mão para esmagar o que não houver dissolvido integralmente. Passe a cola com força através de um pano de prato e a fustigue com ramos de salgueiro, introduzindo pouco a pouco vinho branco até que a totalidade da solução forme gradualmente um litro de líquido. Antes de despejar

a cola no tonel, ela deve ser novamente batida com um litro de vinho branco; quanto ao resto, proceda como para o vinho tinto.

Os pós do sr. Julien, estabelecido em Paris no bulevar Poissonière e dono de depósitos na maioria dos vinhedos, substituem com vantagem as claras de ovo e a cola de peixe.

Do engarrafamento. Antes de tudo certifique-se de que o vinho está bem límpido; para isso, tire um pouco em um copo e o interponha entre o olho e a luz. Se não estiver perfeitamente límpido, espere dois ou três dias e, se depois desse tempo não ficar bem claro, retire-o e cole-o novamente.

A passagem para as garrafas deve ser feita, na medida do possível, sob clima frio e, principalmente, quando o vento sopra de norte para leste. Essa precaução influencia mais do que se imagina na conservação dos vinhos. Evite sobretudo tirar vinho quando o clima estiver propenso a tempestades ou quando um vento quente soprar do sul ou do oeste.

As garrafas devem ser rinçadas com cuidado e cheiradas uma a uma; rejeite as que exalarem cheiro ruim. Cascalho de rio bem lavado ou limalha de estanho puro são as substâncias mais indicadas para rinçar as garrafas.

No caso de vinhos que você pretenda armazenar por muito tempo, a escolha das rolhas é de grande importância. Escolha as feitas em cortiça fina, flexível, que ceda ao dedo. Custam mais caro que as outras, mas a economia que julgássemos fazer sob esse aspecto comprando das mais comuns seria muito malvista.

As rolhas usadas devem ser aproveitadas apenas para vinhos comuns, destinados ao consumo imediato. As garrafas são arrolhadas à medida que se enchem, a abertura sendo regulada de acordo. As rolhas devem entrar com força, batidas com um soquete até que transbordem no máximo um ou dois milímetros.

Para conservar o vinho em garrafa por longo tempo, revista a ponta da rolha com uma cera especialmente preparada. Esse revestimento preserva as rolhas do mofo que as ataca com o passar do tempo e as impede de serem roídas pelos insetos, que abundam em muitas adegas. A cera ou betume com que revestimos as rolhas é assim elaborado: derreta duas ou três libras de resina comum com um quarteirão de cera amarela e duas onças de sebo; tinja com minio, ocre, corante animal etc. Se a cera parecer excessivamente quebradiça, aumente a dose de sebo; caso contrário, acrescente resina.

Da decantação. Tive a oportunidade de um dia visitar as adegas do Café Anglais, organizadas, cuidadas e mantidas por um autêntico connoisseur, o sr. Delhomme. É às seis ou sete horas da noite que convém descer àquelas galerias subterrâneas, que evocariam as maravilhas das Mil e uma noites caso a fé maometana não houvesse proscrito o consumo do vinho. É um excelente modelo de grande cave. Uma visita de uma hora a esse estabelecimento seria muito instrutiva para todos

que pretendem beber bem. Porém, em tão pouco tempo ninguém aprende a idade correta em que se deve beber o vinho e o tempo que ele leva para melhorar ou se debilitar na garrafa. Esse tempo não é o mesmo, como sabemos, para todos os crus; também depende muito das safras. O vinho dos anos bons conserva-se por mais tempo nas garrafas que o vinho dos anos ruins. O conhecimento dessas importantes particularidades não pode ser assimilado em pouco tempo, e, nesse aspecto, devemos nos dirigir a pessoas experientes e de confiança. O que se aprende em um instante nas adegas do Café Anglais é a importante operação da decantação.

A decantação consiste em verter, inclinando suavemente a garrafa, uma bebida que deixe resíduo. É dessa operação que depende a cristalinidade do vinho envelhecido. A bebida bem decantada apresenta, através da garrafa, uma bela e límpida tonalidade, que contribui com parte do prazer que sentimos ao beber um bom vinho.

A perda resultante desse transvasamento pode ser avaliada em dois ou três copos de bebida por garrafa.

#### MEIOS DE PREVENIR A ALTERAÇÃO DOS VINHOS OU DE REMEDIÁ-LA

Vinhos que engorduram. Se, ao tirarmos o vinho, ele escorrer como azeite, dizemos que está gorduroso. Em geral, essa doença, que ataca com maior frequência vinhos brancos que tintos, dissipa-se com o tempo. Caso, porém, não possa esperar, cole o vinho e agite-o bem; se isso não bastar, retire-o e cole-o uma segunda vez, acrescentando à cola meio litro de álcool etílico.

Para tratar a gordura, coloque no tonel uma onça de carvão em pó, misture ao líquido e bata com o bastão fendido.

Se o vinho engordurado estiver engarrafado e você não quiser aguardar sua recuperação natural, transvase-o duas vezes seguidas com um mês de intervalo. Borra bem recente acrescentada aos vinhos gordurosos na proporção de 1/25 recupera-os quase imediatamente. Tal recurso deve ser usado apenas no caso dos vinhos ordinários, que poderão melhorar se a borra a ele misturada vier de um vinho generoso.

Vinhos que contraem acidez. Essa doença originase quase sempre da falta de cuidado dispensada ao atesto dos tonéis, do transporte efetuado sob calor ou da má qualidade das adegas. Como está provado que vinhos pouco espirituosos são mais sujeitos a isso, podemos impedir seu desenvolvimento em vinhos dessa natureza adicionando-lhe cinco ou seis litros de CONHAQUE por pipa.

Ao perceber que o vinho começou a contrair um gosto ácido, transfira-o para um tonel e incinere dentro dele uma plegada de mecha sulfúrica; ao mesmo tempo cole-o com seis claras de ovo por barrica. Caso não perca todo o sabor contraído,

repita a mesma operação seis dias depois. Deixe então o vinho descansar, engarrafe-o e beba-o sem demora.

É possível recuperar vinhos ácidos lançando um quarteirão de TRIGO torrefeito como CAFÉ, um pouco menos escuro, dentro de uma barrica; transvasado ao cabo de 24 horas, deve ser colado e engarrafado para consumo imediato.

Vinhos que azedam. O meio mais simples de recuperar esses vinhos é quebrá-los com vinhos mais jovens, ou pelo menos com borras recentes. Já engarrafado, o vinho azedado recupera-se por si só com o tempo, sob a condição de que as garrafas estejam bem arrolhadas, não sejam deslocadas e a adega seja boa.

O gosto azedo também pode ser corrigido pelo transvasamento para um tonel recentemente esvaziado de um vinho perfeito e no qual queimamos repetidamente meio litro de álcool etílico; só se deve despejar nova leva de álcool etílico no tonel depois de a primeira queimada e quando não houver mais chamas; caso contrário o filete de álcool etílico poderia inflamarse ao cair e a chama se transmitiria ao recipiente que contém o restante, o que provocaria acidentes.

Vinhos corrompidos pelo ambiente. Os vinhos absorvem o gosto do ambiente que os circunda apenas quando os tonéis foram mal vedados. Se o gosto não estiver excessivamente pronunciado, é possível eliminá-lo colando o vinho e transvasando-o após 15 dias de descanso (sempre cambado para evitar a corrente de ar).

Se o sabor estiver forte demais, misture ao vinho 10 a 12% de borra fresca, role o tonel uma vez por dia durante um mês e transvase-o; em seguida, acrescente ao tonel quatro ou cinco garrafas de conhaque.

Vinhos que contraíram gosto de barril, mofo etc. Quando o gosto contraído for intenso e impossível de ser eliminado, você pode tentar disfarçá-lo. Para isso, após haver transvasado o vinho, queime uma libra de trigo em uma torrefadora de café e introduza o produto em um saco comprido e estreito. Enfie esse saco ainda quente pelo boteque do tonel e o prenda com um barbante. Feche o tonel e, 24 horas depois, transvase mais uma vez o vinho para um tonel no qual você colocou borra fresca na proporção de 1/8 do vinho defeituoso.

Meios de prevenir a degenerescência. Em geral vinhos mais fracos preservam-se muito bem em boas adegas, sobretudo quando ali chegam saudáveis. Portanto, para impedir sua degenerescência, empregue os procedimentos indicados para a manutenção das adegas. Em primeiro lugar, esses vinhos devem ser mantidos muito limpos e afastados de substâncias fermentescíveis. Se porventura, pela natureza do solo ou a vizinhança de fossas de dejetos, as adegas estiverem infectadas por miasmas pútridos, faremos bem em queimar ali, de tempos em tempos, uma ou duas onças de enxofre dispostas acesas sobre uma telha, e deixar

o local.

Considerando que vinhos de alto teor alcoólico resistem muito bem a contratempos que desvirtuam instantaneamente vinhos fracos, como não raro o são os vinhos ordinários, se você dispuser de certa provisão destes últimos e for obrigado a armazená-la em tonéis, é recomendável acrescentar-lhe entre três e sete ou oito garrafas de conhaque por barrica; ao provar em seguida os vinhos aos quais essa adição foi feita, você identificará nitidamente o sabor do conhaque; porém, após um ou dois meses de mistura, não o reconhecerá mais e o vinho terá melhorado sensivelmente.

Vinhos muito tintados. Em geral esses vinhos são pastosos, pesados e insossos, embora freqüentemente muito fortes. Melhoram ao serem quebrados com brancos, acrescentados em proporções diversas segundo estejam mais ou menos carregados de cor.

Vinhos ásperos. Há vinhos que, ao envelhecerem, assimilam uma excelente qualidade, mas que, jovens, são tão ásperos que se tornam pouco agradáveis ao palato. O que de melhor se pode fazer por esses vinhos é aguardar ou acelerar sua maturação colocando-os em uma estufa aquecida, porém fora do alcance direto dos raios de sol.

No caso de vinhos que, além de ásperos e verdes, são pouco espirituosos, é vão esperar melhorá-los quebrando-os com os vinhos fortes e insípidos do Midi, pois a aspereza continua manifesta. O único meio de suavizar esses vinhos é adicionar-lhes conhaque, cuja proporção será ditada pela aspereza constatada. Você pode, sem inconveniente, adicionar até oito ou dez pintas por barrica de 30 veltas; é possível ultrapassar essa proporção caso queira guardar esses vinhos por muito tempo.



"Uniforme de vinhateiro"; gravura de Nicolas Bonnart, séc.XVII.

## HISTÓRIAS

Agora que todos já sabem aprimorar a qualidade de seu vinho, permitam-nos contar algumas histórias. Uma observação a ser feita é que a palavra "vinho" é

aproximadamente semelhante em todas as línguas antigas e modernas. Em francês, vin; em grego, oinos; em latim, vinum; em árabe, vainon; em alemão, Wein; em inglês, wine; em russo, vinss.

Nos primeiros tempos da República romana, o consumo de vinho era rigorosamente proibido às mulheres, e Rômulo permitiu aos maridos repudiarem e até mesmo matarem esposas flagradas bebendo vinho. Valério Máximo conta que Inácio Metelo, ao fazer uso dessa prerrogativa, foi absolvido pelo fundador de Roma. Fábio Pictor conta que os pais de uma romana, ao surpreendê-la tentando arrombar a fechadura de um cofre que continha vinho, aprisionaram-na e a deixaram morrer de inanição. Nesse aspecto, os romanos eram tão escrupulosos a respeito da conduta das mulheres que haviam introduzido o costume, seguindo o conselho de Catão, de beijar as mulheres quando estas entravam em casa a fim de, pelo hálito, julgar se estavam em falta. Pouco a pouco relaxaram esse preciosismo e, com as leis enfim cedendo ao luxo e à depravação, as mulheres passaram a imitar os homens e invocar as mesmas prerrogativas.

Dizem que o vinho é o leite dos idosos e que os sustenta. Drexelius, jesuíta alemão, não é em absoluto dessa opinião, declarando que, quanto mais força tiver o vinho, menos aconselhável a um estômago enfraquecido pela idade ou a doença. Entre o estômago e o alimento, diz ele, deve haver tal proporção que o calor de um não exceda o do outro. Vinho bom e estômago ruim não combinam. Por outro lado, achar que um bom vinho envelhecido tem a virtude de reparar as forças de um estômago estropeado é opinião tão velha, genérica e profundamente enraizada nos espíritos que se torna impossível fazer reinar em seu lugar o axioma: Vinum potens, vinum nocens.

Beber às refeições um vinho mais requintado que o que oferecemos a nossos convidados não seria exceção permitida à grandeza, mas um privilégio que apenas a avareza e a impudência poderiam usurpar. O vinho de Falerno era caro. Plínio bebia dele, e Plínio às vezes admitia à sua mesa diversos indivíduos recém-alforriados. Alguém, que achava com razão que aqueles reunidos à mesma mesa devem beber do mesmo vinho, comentou que seu estoque de vinho de Falerno devia cair consideravelmente naqueles dias. "Perdão, disse Plínio, mas quando meus alforriados comem comigo não bebem do meu vinho: eu bebo do deles."

O primeiro vinho venerado na França foi o vinho de Suresnes. Henrique IV oferecia-o de presente, e conservamos uma carta de sua autoria que o comprova. O autor da Bibliografia agrônômica, o sr. Musset-Pathay, desencavou um episódio sobre o vinho de Suresnes cuja exatidão nos foi atestada por um dos anuários estatísticos de Loir-et-Cher, portanto com grandes chances de ser fidedigno.

Há, diz o autor da Bibliografia, uma opinião bastante difundida sobre a qual é bom dar alguns esclarecimentos. Ela se refere à reputação do vinho de

Suresnes, aldeia situada às margens do Sena, a dez quilômetros de Paris. Corre por aí que o vinho produzido pelas vinhas plantadas perto dessa aldeia já foi de boa qualidade e inclusive fazia-se presente à mesa dos reis. Eis o que gerou essa opinião. Há, nos arredores de Vêndome, nas antigas terras de Henrique IV, uma espécie de uva conhecida como suren na região. Produz um vinho branco muito simpático, que os gourmets guardam com carinho, pois melhora à medida que envelhece. Henrique IV encomendava desse vinho para a corte e o achava muito bom. Foi o bastante para que os cortesãos o julgassem delicioso, e, durante o reinado desse monarca, bebeu-se vinho de Suren. Subsiste na região um vinhedo chamado Clos d'Henri IV.

Como Luís XIII não tinha pelo Suren a mesma predileção que o rei seu pai, esse vinho saiu de moda e perdeu a fama. Na seqüência, alguém apontou a aldeia de Suresnes como a produtora do vinho bebido na corte. A semelhança dos nomes provocara o erro.

Pierre d'Andelyz, em seu poema sobre a "Batalha dos vinhos", menciona Deuil, Montmorency, Marly e Argenteuil, mas não diz nada de Suresnes, que, porém, fica nos arredores. Isso pode provar que no século XIII Suresnes ainda tinha menos mérito e reputação que nos dias de hoje. Não deve mais nos espantar, portanto, que um proprietário de excelentes vinhas na Borgonha tenha tentado transplantar, sem nenhum sucesso por sinal, mudas de Suresnes nas encostas do Yonne.

Antigamente o vinho de Mantes, a 60 quilômetros de Paris, era famoso. O imperador Juliano o Apóstata fez seu elogio. O que o fazia tão procurado era que nunca se estragava, mesmo transportado para países distantes. O frade franciscano Rubriquis, enviado por São Luís junto ao grão-khan dos tártaros, apresentou a esse monarca um grande frasco desse saboroso vinho de Mantes, que foi julgado tão delicioso que dispôs o rei tártaro a abraçar a religião do país que o produzia. O missionário nos dá a entender que, se nunca lhe houvesse faltado vinho de Mantes, o filho de GêngisKhan teria adotado o cristianismo.

O vinho continuou a gozar de grande reputação, e, a partir de Carlos Magno, não se fazia negócio em que não corresse uma gratificação chamada "pot-de-vin". O vinho oferecido às igrejas para batismos e casamentos era o "vinho do pároco"; os presentes oferecidos à noiva antes do casamento, o "vinho de núpcias"; o que os querelantes davam aos relatores de seus processos, o "vinho dos relatores"; e a taxa paga aos funcionários municipais quando se era aceito na burguesia, o "vinho da burguesia" - oferecido in natura. Extinto o costume de oferecer vinho, nem por isso as pessoas deixaram de sugerir um "pot-de-vin" [gorjeta] durante um negócio, mas agora em espécie.

Um decreto do famoso abade Suger, regente do reino sob o reinado de Luís o Jovem, destinava dez soldos de renda e uma barrica de vinho à paróquia de São Paulo. Era, dizia ele, para que os cônegos servissem a Deus e a São Paulo com



mais alegria e devoção: Ut jucundius et devotius Deo santocque Paulo inserviant.

Um provérbio pouco conhecido, e que não obstante merece sê-lo, é: "Bom vinho pede bom latim." O primeiro presidente do Parlamento de Paris, o Sr. de Lamoignon, em dificuldades para arranjar um bibliotecário, dirigiu-se ao Sr. Hermant, reitor da Universidade, que lhe recomendou o Sr. Baillet, seu compatriota. Para conhecê-lo, o presidente convidou-o para JANTAR. Baillet compareceu, porém, ao se ver cercado de pedantes querendo bancar os sabidos com ele, só respondia por monossílabos às diversas perguntas que lhe faziam. Perguntaram-lhe em latim o que achava do vinho; era ruim, mas ele respondeu: "Bonus". Logo pararam de rir e concluíram que o candidato não passava de um tolo. A SOBREMESA fezse acompanhar de um vinho de melhor qualidade e, para se proporcionarem mais uma vez o prazer de rir, repetiram-lhe a pergunta sobre a qualidade do vinho. Baillet respondeu:

- Bonum.

- Oh! oh! ah! ah! ah! eh! Eis que o senhor volta a ser bom latinista.

- Pois é, respondeu Baillet: bom vinho pede bom latim.

Bellièvre, presidente do Parlamento, era homem de muitos méritos e muito boa companhia. Apreciava a boa mesa acima de tudo e se gabava de possuir o melhor vinho de toda Paris. Ao sair um dia de seu quarto, encontrou o conde de Fisque com os senhores de Manicamp e de Jousac, que o abordaram com uma petição nas mãos, cujo teor era: "Suplicamos mui humildemente ao monsenhor primeiro presidente duque que dê ordens ao seu maitre para nos entregar seis garrafas de seu excelente borgonha, que contamos beber essa noite, em tal lugar, à saúde de Sua Grandeza." Bellièvre, então, com seu aspecto de grave magistrado, tomou da pena e escreveu sob a petição: "Concedido para 12 garrafas, contanto que eu esteja presente."

Agora vamos dar uma prova de como o bom vinho pode nos levar diretamente ao céu. Um amante do bom vinho expunha esse jovial raciocínio ao confessor, que o repreendia acerca de sua queda pela bebida e lhe anunciava que nunca alcançaria a salvação caso não se corrigisse:

- Meu padre, vinho bom gera sangue bom, sangue bom produz bom humor, bom humor engendra bons pensamentos, bons pensamentos produzem boas obras, boas obras levam o homem para o céu; logo, se o vinho for bom, vou para o céu.

- Assim seja, respondeu o pastor, atônito.



Vinho de pêsego à moda de Estrasburgo. Pegue 100 pêsegos de vinha e 12 pêsegos de espaladeira bem maduros, tire a pele e os caroços, amasse a polpa da fruta em uma terrine, acrescente  $\frac{1}{2}$  litro de água com 1 onça [450g] de mel de qualidade, passe na peneira e submeta o que passar pela peneira à ação de uma prensa. Despeje o líquido em uma ânfora de pedra, acrescente 4 libras [1,8kg] de açúcar, 5 onças [150g] de folhas de pessegueiro, 1 pitada de canela, 2 de baunilha e a mesma quantidade de bom vinho branco que a de suco de pêsego; deixe fermentar cobrindo bem o recipiente e, quando as folhas se destacarem e o líquido clarificar, engarrafe.

Certas pessoas acrescentam 1 litro de conhaque à mistura, o que é desnecessário, pois trata-se de um vinho delicioso e excelente estomáquico; os químicos ingleses dizem que facilita as digestões laboriosas.

Desnecessário dizer que também se pode fazer vinho de ameixa ou damasco; só que, como essas frutas são mais doces que o pêsego, coloca-se menos açúcar, seguindo-se, de resto, o mesmo procedimento.

Vinho quente à moda inglesa (ou Negus). Bebida originária da Índia, confeccionada com vinho branco, açúcar, suco de limão e noz-moscada ralada. Caso seja possível acrescentar a tudo isso conhaque francês ou suco de tamarindo, é uma bebida inglesa que nada deixa a desejar.

violeta [Viola odorata]. Flor cujo nome desperta uma profusão de idéias primaveris. Quem diz violeta diz sombra, diz frescor, diz modéstia, diz ribeirão correndo na relva. Não há poeta, seja erótico como Parny, seja romântico como Hugo, que não tenha dado com "violeta" ao final de uma rima, pois é um nome suave e perfumado. A centáurea, essa encantadora safira dos trigais, vem apenas depois na série poética das flores campestres. Viva, a violeta destina-se a enfeitar o decote das moças; morta, empresta o aroma a doces, licores, SORVETES, CONSERVAS e outras composições. Aliás, sorvetes de violeta são guloseimas das mais cobiçadas.

Sorvete de violeta. Limpe flores de violeta, que você pilará no alguidar de cristal com açúcar, acrescente um pouco de íris-de-florença em pó impalpável, trabalhe essa composição na sorveteira e sirva em taças, colocando algumas violetas pralinées em seu sorvete.

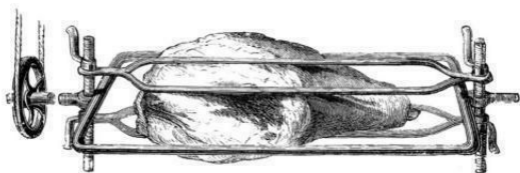
vitela. As melhores vitelas são as de Pontoise, Rouen, Caen, Montargis e Picardia; as criadas nos arredores de Paris tampouco merecem desprezo; é em Paris que são preparadas da forma mais suculenta. Cuidados específicos na criação dos animais destinados ao consumo é a causa primordial dessa superioridade; uma segunda causa é a observação rigorosa dos regulamentos que proíbem matar essas inocentes criaturas antes da idade de seis semanas; assim, um bezerro de Pontoise nessa idade é o mais delicioso ASSADO que o AÇOUGUE pode oferecer; o pedaço dos RINS e o FILÉ são os cortes mais procurados sob essa forma. Trava-se uma discussão séria entre os diletantes para saber qual desses dois pedaços é o melhor, mas há um meio de tudo conciliar: servir em sua íntegra o lombo, que abrange ambos; é preciso apenas uma mesa numerosa para festejá-la convenientemente, pois quando a vitela está bonita nunca pesa menos de seis ou sete quilos.



"Um estabelecimento pitoresco"; desenho de Karl Girardet, 1853.

1 Fígado de vitela à moda burguesa. Lardeie o fígado de vitela com pedaços de bacon temperados com sal, pimenta, especiarias, manjeriço e tomilho em pó; salsa e cebolinha picadas; forre uma caçarola com tiras de toucinho; ponha o fígado com cenouras, buquê garni, cebolas, uma delas espetada com cravos, noz-moscada ralada, sal e pimenta, cubra com fatias de toucinho, regue com um caldo e 2 copos de vinho tinto; acrescente rodelas de limão, sem casca e sem semente ou, na falta de rodelas de limão, agraço; cozinhe em fogo baixo. Assim que o fígado estiver cozido, desengordure o caldo do cozimento, reduza-o e utilize um roux feito à parte para lhe dar consistência, mas, por Deus, jamais ponha cornichons em um ragu de fígado de vitela.

Ragu de vitela. Ponha um pedaço de manteiga na caçarola, derreta-o, junte 4 colheres de farinha e deixe-as corar; cozinhe o pedaço de vitela que você vai misturar com o roux até ficar firme, acrescente água quente ou um caldo sobre o ragu, mexa até começar a ferver; tempere com sal, pimenta, 1 folha de louro e um pouco de tomilho; deixe ferver por 1 hora, adicione 3 cebolas, champignons, cenouras ou morilles.



Quarto de vitela assado à inglesa. Em geral, os espetos ingleses destinados a assar grandes peças prendem-nas em uma espécie de gaiola sem que seja preciso atravessar a carne com a brochete, exemplo a ser seguido pelas cozinhas francesas.

Escolha um quarto de vitela bem branco, apare-o, serre a ponta do osso abaixo da junção do pé, encurte o osso da coxa, embrulhe-o com papel untado com manteiga, faça-o girar diante de um bom fogo, uma hora depois desembale-o e termine o cozimento regando-o com a gordura da pingadeira; arrume-o então em uma travessa, apare o osso para embrulhá-lo em um papel branco e leve à mesa acompanhado por uma molheira com um bom suco e um prato de legumes cozidos na água e sal ou no vapor.



IãP Timo de vitela. Modele pedaços de manteiga com um cortador de massas, ou em uma fôrma qualquer, e passeos, primeiro mergulhando-os em ovos batidos e temperados como para omelete, depois na farinha de rosca misturada com queijo-parmesão ralado; repita essa operação e faça, na extremidade de cada um dos pedaços de manteiga assim guarnecidos, uma pequena abertura na qual irá introduzir um picadinho de timo de vitela misturado com trufas e bem temperado; jogue-os todos ao mesmo tempo na gordura quente e sirva-os sobre

um suco de carne claro ao qual vai acrescentar o suco de um limão.

--\* <iP BLOND DE VITELA; BOI; FÍGADO; GODIVEAU

vol-au-vent. MASSA quente cuja ABAISSE e paredes devem ser folheadas; é recheado com timo de VITELA, FÍGADO de FRANGO, carne branca de ave e CHAMPIGNONS.

vôngoles-de-saint-jean-de-luz. Conhecidos em SaintJean-de-Luz como praires e em Nápoles como vongoli.

tP Vôngoles François Frères [excelente chef do Hôtel de France em Saint-Jean-de-Luz]. Leve ao fogo e deixe que soltem toda a água que contêm; tire-os da panela e coloque-os à parte; acrescente 3 dentes de alho picados bem fino ao suco que renderam; use apenas pimenta, pois o suco das conchas já pode estar suficientemente salgado; junte miolo de pão ou, melhor ainda, farinha de rosca; assim que o alho começar a dourar, volte com as conchas para a panela, dê 2 ou 3 fervuras e sirva quente.

-> 1& SOPA



Desenho de Bertall, séc.XIX.

Vuillemot, Denis-Joseph. COZINHEIRO francês, nascido em Crépy, no Valois (Oise), por volta de 1811, de origem inglesa. Seu avô paterno era membro do

Parlamento e o materno, maitre da residência da srta. de Lescure, prima de Luís XVI, em seu castelo de Bressuire, no Poitou.

Seus pais queriam que se tornasse advogado, mas os instintos naturais encaminharam-no para a arte outrora exercida pelo avô e então exercida pelo pai, que mantinha dignamente o estabelecimento de Ia Bannière, em Crépy.

Cedendo à sua irremediável vocação, aos 15 anos foi para Paris e entrou para a casa do sr. Véry, do PalaisRoyal, amigo de seu pai, onde ficou por dois anos, transferindo-se depois para a residência do rei sob os auspícios de Pierre Hugues e Desmonay, da casa real, velhos amigos da família Vuillemot. Passado certo tempo, arrebatado pelo fogo sagrado, conheceu o ilustre CARÉME, tornou-se seu discípulo e concluiu sua educação culinária.

Em 1837, assumiu o estabelecimento do pai em Crépy; em 1842, adquiriu a propriedade de La Cloche, em Compiègne, e associou-se ao sr. Morlière, com quem permaneceu por 15 anos em perfeito acordo. Naquele ano, produziu os grandes jantares comandados pelo duque de Nemours. Foi por essa época que tive a oportunidade de rever Vuillemot. Eu o conhecera em Crépy, na casa de seu pai. Na minha volta de uma viagem a Lille com Dujarrier e alguns amigos, reencontrei-o em La Cloche, e eis como:

Esgotado de cansaço e morrendo de fome, interpeleio energicamente nestes termos:

- Olá, será que não tem algumas rodas de cabriolé ao MOLHO de AZEDINHA e cabos de cutelo à Ia SainteMénéhould para nos servir?

Vuillemot, que era rápido no gatilho e que, através de seu guichê, acabava de me reconhecer, contra-atacou:

- Cavalheiro, sobraram apenas costeletas de tigre e cobra ao molho tártaro.

Ao que reconheci o meu Vuillemot, aquele mesmo cujas tiradas me divertiam na casa de seu pai; estendi-lhe a mão, e a intimidade assim novamente selada não o impediu de exercer suas qualidades de cozinheiro consumado.

A partir desse momento amistoso e gastronômico, minhas relações com Vuillemot prosseguiram, e lembro-me de ter sido testemunha no casamento de sua filha mais velha, festejos matrimoniais que foram para mim como os festejos de Cornos, acompanhados de uma liberdade tão plena que, em meio àqueles anfitriões que tão bem me recebiam, terminei meu Monte Cristo.

Esse romance foi concluído em Pompadour, propriedade do Estado, ainda assombrada pelo espectro da ilustre marquesa e que Vuillemot e Morlière acabavam de alugar.



Foi em 1854 que se deu o glorioso episódio das LÍNGUAs de COELHO. Deixo o próprio Vuillemot narrá-lo a partir da carta que me escreveu a respeito:

Caro e ilustre mestre

O senhor deseja informações precisas a respeito do novo prato de que ouviu falar e cuja estranheza aguça sua curiosidade. Trata-se de uma receita e de uma anedota. Envio-lhe ambas. Em primeiro lugar a receita.

1 Línguas de coelho de coutada. Pegue 60 línguas de coelho para 6 pessoas. Você indagará: Onde pegar 60 coelhos? E como tirar as línguas? O episódio abaixo irá provar-lhe, caro mestre, que isso é possível. Como eu ia dizendo, pegue 60 línguas de coelho, ferva-as, esfrie-as, tire a pele da parte de cima; faça um bom refogado, acrescente as línguas; regue com 1 concha de consomê, 1 copo de madeira e 1/2 copo de vinho branco. Cubra tudo com papel untado e coloque para cozinhar; acrescente 4 belas trufas; 1/2 hora depois, quando estiverem cozidas, passe o fundo na peneira, acrescente um bom molho espanhol, reduza o molho a demi-glace e passe na peneira; acrescente ao molho as línguas preparadas; corte as trufas na forma das línguas; champignons, quenelles de ave, mesma forma; suco de limão. Coloque em banho-maria, faça uma caixa de papel, unte-a, deixe-a secar e esconda nela o seu ensopado.

Eis agora em que circunstâncias essa receita recebeu brilhante execução:

Em 1854, no domínio de La Cloche, então sob minha direção, eu era beneficiário dos coelhos da floresta de Compiègne, e todos os dias matávamos uma cota, que eu remetia para La Vallée.

O príncipe Egard Ney, o marquês de Toulangeon, o general Fleury e o barão Lambert encontravam-se em minha propriedade. Ocorreu-me a idéia de lhes preparar uma surpresa para o jantar (ponderando que compradores de coelhos não examinam suas goelas para verificar se possuem ou não uma língua). Cortei 400 línguas das 800 de que dispunha e me dediquei à preparação culinária acima formulada, tendo o cuidado de utilizar uma caixa fechada à guisa de surpresa.

Sugeri àqueles cavalheiros que, se um deles arranjasse um jeito de abrir a caixa sem rasgar o papel e adivinhasse em que consistia o prato, ganharia um patê de faisão trufado. O marquês de Toulangeon adivinhou o conteúdo e abriu a caixa. O patê prometido foi enviado ao seu palacete.

Queira aceitar, caro e ilustre mestre, etc. etc.

Vuillemot

Por volta de 1863, no meu retorno de Tiflis, recebi a visita de Vuillemot, que me participou que os amigos haviam preparado uma homenagem à minha pessoa,

meu filho à frente, sob a forma de um banquete, ao qual deveriam comparecer Méry, Grisier, Roger de Beauvoir, Léon Bertrand, Noël Parfait e outros conhecidos dos bons tempos. O banquete foi realizado no Restaurant de France, que Vuillemot acabara de assumir na Place de Ia Madeleine. A refeição foi de tal ordem que, para testemunhar minha gratidão, ofereci ao meu anfitrião um facão adquirido em Tiflis que trazia gravado na lâmina: "Alexandre Dumas a seu amigo Vuillemot". Uma particularidade delicada do cardápio era que continha, sob forma culinária, da SOPA à SOBREMESA, a lista das minhas principais criações.

Eis, ao que me lembre, o cardápio desse JANTAR literário:

Cardápio oferecido a Alexandre Dumas em seu retorno da Rússia

setembro de 1863

Hors-d'ceuvres diversos

Sopas

Sopa Buckingham

Sopa aos Moicanos

Relevés

Truta Henrique III

Lagosta à la Porthos

Filé Monte Cristo

Bolinhos à moda da Rainha Margot

Assados

Faisões, perdizes, codornas, galinholas

Entremets

Aos Mosqueteiros

Petis pois aos Irmãos Corsos

Pitus à Ia D'Artagnan

Sobremesas

Bomba à la Dame de Monsoreau

Creme da Rainha Cristina

Salada Alexandre Dumas

Cálice de Aramis

Bolo à la Gorenflot

Corbelha de frutas Mlle de Belle-Isle

Vinhos

ao primeiro serviço: Xerez, Amontillado, Pacaret, Château-Laffitte, Clos-Vougeot, Jurançon

champanhe: Pommery e Greno, além de Moët frappé

à sobremesa: Chipre, Constanz, Setúbal

Poucos anos depois, Vuillemot cogitou em se aposentar, o que significava desmentir seu gênio de cozinheiro. Assim, não fiquei nem um pouco surpreso ao receber uma carta convidando-me para a inauguração de uma cremalheira instalada por Vuillemot em Saint-Cloud.

Embora sua intenção fosse aposentar-se e viver de rendas nessa encantadora região, o Hôtel de la Tête Noire estava à venda, e ele o adquiriu. O cozinheiro nos fora devolvido e a excelência do jantar que nos ofereceu provou que não perdera a mão, e tampouco seu talento inato e sua inteligência culinária.

Nesse jantar estavam presentes, como esperado, o grupo de celebridades literárias fiel a Vuillemot - o que nada tem de surpreendente, pois, para bem conhecer a arte culinária, nada como os homens de letras. Habitados a todas as delicadezas, sabem apreciar melhor

que ninguém as da mesa, como atestam Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Monselet etc.

Antes de terminar, é meu dever agradecer ao excelente Vuillemot pelas preciosas indicações que me deu como colaborador deste Grande dicionário de culinária, tanto em receitas originais, cujas fórmulas são de sua própria lavra, quanto em conselhos de profissional consumado. Os ensinamentos que colhi junto a ele, adaptando-os ao meu gosto pessoal, sempre me pareceram proceder dos grandes princípios que fazem da culinária francesa uma culinária superior, como demonstramos, creio, à de todas as outras nações civilizadas.

Não esqueçamos de dizer que, se a França possui viNHOS excelentes e delicados, Vuillemot me provou mais de uma vez que era tão bom degustador quanto bom cozinheiro.





welsh-rabitt --\* <& TORRADA

white-ba t [Lovettia sealli]. O white-bait, PEIXE branco, é certamente um dos pratos mais populares de Londres. Lembro-me de ter sido convidado por um amigo recém-chegado do Indre, sob pretexto meramente trivial, a comer white-bait em Grennish. Achei o convite tão original que aceitei imediatamente.

Trata-se de um peixinho minúsculo, chamado yanchette na Itália, pontin em Nice e simplesmente poisson blanc em Bordeaux.

O white-bait foi a coroa de um JANTAR de três serviços exclusivos de peixe. Tive curiosidade em ver como preparavam aquele prato que eu acabara de comer: punhados de peixes foram lavados na ÁGUA fria e espalhados em um pano de prato; depois de secos, o pano foi mantido no GELO durante 20 minutos. Na hora de servir, os peixes eram passados na farinha de PÃO e colocados em uma travessa com um pouco de farinha. Em seguida pegavam a travessa firmemente com as duas mãos e a sacudiam energicamente para passar o conteúdo de uma só tacada em um COADOR metálico, bastante cerrado para deixar passar apenas a farinha. O coador era então agitado e mergulhado junto com o peixe em uma FRITURA bem quente, um minuto bastava. Quando o peixe assumia uma cor agradável, era tirado com o coador, polvilhado com sal e um pouco de PIMENTA-de-caiena, depois arranjado em forma de buquê sobre um guardanapo dobrado e servido imediatamente.

Lamento não ter guardado o cardápio desse jantar composto de 48 pratos, 12 de peixe, temperados cada um de uma maneira especial.

xerez. VINHO licoroso fabricado na Espanha.

zesto. Assim é designada a epiderme amarela ou verde da polpa do LIMÃO, da LARANJA e da CIDRA; deve ser retirado em lascas finas; o óleo essencial ao qual as FRUTAS desse gênero devem seu aroma reside sobretudo no zesto; o branco que fica em cima é completamente desprovido dele; por sinal, é amargo e desagradável. Eis por que recomendamos sempre separá-lo com cuidado.

zimbros [Juniperus communis]. Nome dado às bagas do zimbro, arbusto muito





comum e de lenha resistente, puxando para o vermelho, revestido por uma casca áspera. Gera uma profusão de galhos, as folhas são estreitas, sempre verdes e guarnecidas com espinhos; as flores formam pequenos amemos que não deixam FRUTA; suas bagas são redondas, semelhantes às da hera, inicialmente verdes, escuras quando maduras, abrigando três ou quatro sementes oblongas. São atribuídas diversas propriedades à semente de zimbro, como fazer a manutenção do cérebro, reconfortar a vista, limpar o peito, expulsar os gases e facilitar a DIGESTÃO; também é empregada com bastante regularidade na medicina.

zuchetti. RAGU italiano em que as LARANJAS e as ABÓBORAS entram como principal elemento.



'Influências'; ilustração de Bertall, séc.XIX.

# *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  
Simonne  
Alfaces 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  
Creme 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 parisiense

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 líonesa  
→  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

BOUILLABAISSE →  SOPA

BRANDADE →  BACALHAU



BREMA

BREMA-BRANCA

BRILLAT-SAVARIN

BRINDE → TOAST

BRIOCHE

 Brioche real

→  SONHO

BRÓCOLIS

BÚFALO

 Cabeça de búfalo à la Dugleres

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

#### CONSOMÊ

→  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

 Croquebouche


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

 Figados de galinha com trufas

Galinhas à la Saint-Cloud


Picadinho de frango à moda  
da rainha

→  CROQUETE; CURRY;  
GALANTINA

### GALINHA-D'ANGOLA

### 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; RISSOLE; 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 parmesão

#### LINGUADO

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

#### LINGÜIÇA

→  JAVALI; PORCO

#### LOTA

#### LOURO

→  CODORNA

#### LÚCIO



 Salada de lúcio

#### LUCIOPERÇA

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 primaveris

#### 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 pítu  
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; PUIITS; 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

PUITS

 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 champagne

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;  
APPLÉ'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;  
PUITS; 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/  
damasco/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
- Trilhas 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



**Este livro foi composto em Minion e Rotis,  
e impresso por Geográfica Editora,  
em novembro de 2006.**

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