

# TERMOS DA GASTRONOMIA FRANCESA UTILIZADOS NA GASTRONOMIA BRASILEIRA NA CATEGORIA DOS MOLHOS

Anabel Soares BATALHA<sup>1</sup>  
Rita Maria Ribeiro BESSA<sup>2</sup>

**RESUMO:** O presente trabalho busca mostrar os resultados de investigações a respeito de termos clássicos franceses referentes a molhos reconhecidos e empregados no Brasil. Estes estudos fazem parte do projeto de pesquisa *Dicionário dos Termos da Gastronomia Francesa Presentes na Gastronomia Brasileira* desenvolvido no âmbito do Programa de Iniciação Científica (PIBIC) na Universidade Federal da Bahia. A pesquisa se situa no campo da terminologia e é realizada há um ano por meio de levantamentos, comparações de significados encontrados em 4 dicionários brasileiros de gastronomia e o francês *Le Grand Larousse Gastronomique* vi-

<sup>1</sup> Pesquisadora na área de letras, lexicologia e terminologia, na Universidade Federal da Bahia. Estudante do curso de Bacharelado em Gastronomia. [anabel.batalha@gmail.com](mailto:anabel.batalha@gmail.com).

<sup>2</sup> Doutora em Linguística, Professora do Departamento de Letras Românicas e do curso de Bacharelado em Gastronomia, da Universidade Federal da Bahia. [rita\\_bessa@uol.com.br](mailto:rita_bessa@uol.com.br).

sando a atestar a fidelidade nos significados, releituras e inovações. Este artigo apresenta o resultado das análises após o acréscimo de uma quinta fonte bibliográfica: o *Dicionário de Gastronomia*, de Myrna Corrêa. Desta forma, fez-se uma nova pesquisa em busca dos conceitos de molhos de origem francesa, revisão dos termos já coletados com seus significados, registros de acréscimos de novos molhos encontrados e análises e comparações entre as anotações prévias. Neste artigo serão expostas as descobertas do processo de análise das literaturas de referência, as modificações feitas nos significados e as novidades e soluções encontradas no *Dicionário de Gastronomia*, de Corrêa (2016) até o presente momento.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gastronomia Brasileira, gastronomia francesa, dicionários, molhos.

### **MOTS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE UTILISÉS PAR LA GASTRONOMIE BRÉSILIENNE DANS LA CATÉGORIE DES SAUCES**

**RÉSUMÉ :** Ce travail a pour but de présenter les résultats des recherches sur les mots français concernant les sauces classiques reconnues et employées au Brésil. Ces études font partie d'un projet d'initiation scientifique appelé *Dicionário dos Termos da Gastronomia Francesa Presentes na Gastronomia Brasileira*. La recherche se trouve dans le champ théorique de la terminologie et est réalisée par moyen du relevé des termes, comparaisons des signifiés trouvés dans 4 dictionnaires brésiliens gastronomiques et le français *Le Grand Larousse Gastronomique*. La liste des sauces déjà élaborée à partir de quatre dictionnaires brésiliens dans une étape antérieure a reçu un nouveau dictionnaire: *Le Dicionário de Gastronomia*, de Myrna Corrêa. De cette façon, une nouvelle recherche a été faite pour enrichir l'antérieure. On a vérifié les sauces d'origine française, la révision des termes déjà recueillis avec leur signifié a été faite, de nouveaux termes ont été ajoutés et des comparaisons et analyses ont été faites. Dans cet article on va présenter les découvertes par rapport aux analyses des références bibliographiques, les modifications qui ont été faites et les innovations d'après le *Dicionário de Gastronomia* de Corrêa (2016).

**MOTS-CLÉS :** Gastronomie brésilienne, gastronomie française, dictionnaires, sauces.

### **INTRODUÇÃO**

O *Dicionário de termos da gastronomia francesa utilizados na gastronomia brasileira* é um projeto de pesquisa desenvolvido no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia e está inserido no Programa Institucional de Bolsas de

Iniciação Científica - PIBIC. A pesquisa tem como foco preliminar o estudo de várias categorias dentro da gastronomia para facilitar as análises, como por exemplo, confeitaria, técnicas culinárias e molhos; neste artigo o objeto de estudo serão os termos franceses referentes a molhos presentes na gastronomia brasileira. O objetivo é mostrar os molhos que preservam os significados fiéis à matriz francesa, os que foram criados no Brasil com nomes franceses e as releituras existentes. Essa pesquisa foi motivada pelos questionamentos constantes dos alunos do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFBA sobre o significado de termos em francês usados nas aulas práticas e visa a contribuir através de publicação a solucionar essas dúvidas surgidas no meio acadêmico, além de servir como material de consulta para profissionais da área.

Dentre as inquietações observadas pode-se destacar as seguintes: os termos franceses utilizados em sala são reconhecidos em dicionários de gastronomia franceses? Se reconhecidos, são fiéis em nomenclatura e em significado? Existem criações de termos franceses na gastronomia brasileira? Buscando responder a estes questionamentos decidiu-se fazer um levantamento de termos franceses encontrados em dicionários brasileiros, categorizá-los como por exemplo “molhos” e “técnicas culinárias”, definir uma base teórica para respaldar as análises, e selecionar uma categoria por vez para realizar as investigações relativas à fidelidade dos significados comparados com o Le Grand Larousse Gastronomique, às possíveis inovações e releituras. No caso do presente artigo, a categoria selecionada foi a dos “molhos”.

Como se trata da continuidade de uma pesquisa que vem sendo realizada por outro bolsista de iniciação científica há um ano, será acrescido mais um dicionário que terá o seu levantamento comparado com os resultados prévios, o *Dicionário de gastronomia*, de Myrna Corrêa, publicado em 2016. A seguir serão apresentados alguns conceitos teóricos que alicerçaram o início deste trabalho, alguns dados referentes à pesquisa anterior e às análises em curso com o novo dicionário.

## ACERCA DO CAMPO TEÓRICO

Para entender melhor o campo teórico da pesquisa, foram verificados os significados de Lexicologia, Lexicografia e por fim Terminologia. A Lexicologia tem como objeto básico de estudo e análise a palavra, a categorização lexical e a estruturação do léxico (BIDERMAN, 2001: 16).

A Lexicografia estuda os dicionários, “a análise da significação das palavras tem sido o objeto principal da Lexicografia” (BIDERMAN, 2001: 17). Cabe acrescentar a este respeito, o conceito de Barbosa (1991: 32-33):

[...] A lexicografia é responsável pela elaboração do chamado dicionário de línguas e esta resulta no entendimento que o léxico é geral e comum a todos os falantes. Sua metodolo-

gia leva a buscar as regularidades, seja para enquadrar as palavras nos moldes do código dicionarístico, seja ainda para registrar os dados descritivos que integram a articulação interna dos verbetes nos clássicos dicionários de língua, ou seja, trata-se de informações de distintos caracteres, como etimologia, classe gramatical, gênero e número.

A terminologia se ocupa de um subconjunto do léxico de uma língua, a saber, cada área específica do conhecimento humano. Esse subconjunto lexical que constitui seu objeto, insere-se no universo referencial. Citando Cabré (1993: 32-33, apud BIDERMAN, 2001: 19):

A teoria geral da terminologia baseia-se [...] na natureza do conceito, nas relações conceptuais, na relação termo-conceito e a atribuição de termos aos conceitos ocupam uma posição chave [nessa ciência]. Os terminógrafos [...] têm por objeto a atribuição de denominações aos conceitos: atuam, pois, do conceito para o termo[...]"

O uso de um termo específico em uma disciplina técnico-científica pressupõe o conhecimento da configuração desse espaço conceptual e o papel desse termo nesse sistema estruturado do conhecimento. (BIDERMAN, 2001: 20)

Visando a ressaltar a importância da língua francesa dentro da gastronomia e tendo em vista que o projeto se baseia na constituição de um dicionário de termos da gastronomia francesa utilizados na gastronomia brasileira, concluiu-se que o conceito da terminologia é o mais adequada para embasar a pesquisa. A gastronomia se configura como uma área bastante técnica e específica, ainda que artística e, por conseguinte, a análise de termos franceses presentes na gastronomia brasileira é um tema tão singular que deve encaixar-se no campo da Terminologia para ser mais bem estudado e compreendido.

### **ANÁLISES PRÉVIAS SOBRE TERMOS FRANCESES REFERENTES A MOLHOS EMPREGADOS PELA GASTRONOMIA BRASILEIRA**

Em levantamentos anteriores foram encontrados 76 termos franceses nos dicionários *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial* descritos e traduzidos para o português, de Marta Catu-regli; *Pequeno dicionário de gastronomia*, de Maria Lucia Gomensoro; *Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios*, de Michael Ruhlman e o *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico*, de Índio Cândido e Elenara Vieira.

Todos foram comparados em termos de definição e nomenclatura com o dicionário francês de técnicas culinárias clássicas Le Grand Larousse Gastronomique como atesta-se a seguir:

**Tabela comparativa 1**

Molho	Caturegli	Gomensoro	Ruhlman	Cândido	Larousse
Beurre Blanc	Vinho branco e vinagre fervidos e reduzidos, temperados com cebolas pequenas e manteiga.	Molho feito com vinho branco e cebolas picadas, reduzido em fogo médio e manteiga sem sal	Combinação de chalotas picadas e ingredientes aromáticos com vinho branco e reduzido e manteiga batida.	Molho feito com vinho branco, cebolas picadas, e manteiga sem sal.	Redução de vinagre e chalotas e manteiga até adquirir consistência cremosa.
Mornay	Não encontrado	É elaborado com molho <i>Béchamel</i> , encorpado com creme de leite, queijo <i>Gruyère</i> ralado, temperado com pimenta.	Não encontrado	Molho para acompanhar peixes, feito com molho <i>Béchamel</i> , queijo <i>Gruyère</i> e parmesão ralado, e pimenta.	Nome de um molho derivado do <i>Béchamel</i> , adicionado de gemas de ovo e queijo <i>Gruyère</i> ralado.
Diplomate	Molho de manteiga de lagosta, coque e creme de leite e lagosta cortada em cubos.	Molho à base de <i>velouté</i> de caldo de peixe, enriquecido com creme, <i>brandy</i> , manteiga de lagosta e trufas.	Não encontrado	Não encontrado	Base de molho <i>Normande</i> onde se adiciona manteiga de lagosta, trufas e lagosta.

Como é possível observar na tabela acima, os significados encontrados são registrados lado-a-lado para comparação e verificação se os molhos estão presentes nas

literaturas analisadas, o que nem sempre acontece como é o caso do molho *Diplomate* que não foi encontrado em Cândido (2003) e em Ruhlman (1999). Partindo destas ocorrências, buscou-se verificar se os 76 molhos já previamente listados eram reconhecidos ou não pela nova fonte bibliográfica acrescentada posteriormente, o *Dicionário de gastronomia*, de Myrna Corrêa (2016). Após esta primeira análise, foram acrescentadas as novas descobertas; ao todo, foram feitos 22 acréscimos como *Aïoli*, *Aurore*, *Hollandaise*, *Diable*, *Normande*, *Bordelaise* entre outros. Verificou-se que dentre estes novos termos, 16 foram reconhecidos pelo *Le Grand Larousse Gastronomique* e 6 não. Verificou-se também que Corrêa (2016) mantém duas nomenclaturas para alguns molhos, a francesa original e a aportuguesada. Temos como exemplos: *Aurore/Aurora*, *Bordelaise/Bordalês*, *Mayonnaise/Maionese*, *Vinaigrette/Vinagrete*. Após verificação, os molhos tiveram seus significados comparados entre si a fim de verificar as semelhanças e diferenças de conceito. Serão apresentados na tabela abaixo exemplos de análises de termos encontrados no dicionário brasileiro e suas comparações com o dicionário francês:

**Tabela comparativa 2**

Molho	<i>Le Grand Larousse Gastronomique</i>	Myrna Corrêa
Aïoli	Tipo de maionese provençal, no qual o nome é formado de "alho" (ail) e de "óleo" (oli).	Emulsão feita com alho e azeite, similar à maionese. Utilizada para acompanhamento de peixes, crustáceos ou frango fritos.
Hollandaise	Molho emulsionado feito à base de manteiga clarificada, gemas de ovos, vinagre reduzido, sal e pimenta. Emulsionado em banho maria até que espume e adquira consistência de creme.	Emulsão de gemas batidas em banho-maria até dobrar de volume, à qual se adiciona uma redução de vinagre, água e pimenta-do-reino esmagada. Finalizado com manteiga clarificada e suco de limão.
Marguery	Não encontrado	Feito com uma redução de vinho branco, caldo de peixes, gemas e manteiga. Criado pelo cozinheiro Nicolas Marguery, final do século XIX.
Mayonnaise	Molho emulsionado frio à base de gemas de ovo, mostarda, vinagre, óleo, sal e pimenta.	Molho à base de gemas de ovos emulsionadas com sal, pimenta, vinagre e mostarda.

Tartare	Molho maionese feito de gemas duras às quais cebolas e cebolinhas picadas são adicionadas. Acompanha saladas e frituras de frutos do mar.	Maionese preparada substituindo as gemas de ovo cruas por gemas cozidas duras. Adicionada de cebolinhas cortadas, cebolas cortadas, alcaparras picadas, salsa, cerfólio e estragão picados.
Vinaigrette	Emulsão fria composta basicamente de 2/3 de azeite e 1/3 de vinagre. Adiciona-se salsinha, cebolinha, sal, tomates picados e misturados. Podem ser acrescentadas mais ervas picadas como estragão, cerfólio ou tomilho e alcaparras.	Molho frio emulsionado, feito da mistura instável de um produto ácido (vinagre, limão) e um produto gorduroso (óleo, creme de leite fresco), pimenta e sal, ao qual pode se acrescentar alho, echalotas, ervas finas, cebola etc.

Nas amostras acima *Aïoli* apresenta o mesmo significado nos dois dicionários, porém *Marguery* é reconhecido apenas por Corrêa. Os molhos *Mayonnaise* e *Hollandaise* também apresentam significados fiéis à matriz francesa com poucas distinções.

Surgiram inquietações também a respeito da utilização de algumas nomenclaturas francesas e/ou brasileiras no meio profissional. Buscando sanar essas dúvidas consultou-se um professor do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA) a respeito do uso dos termos para denominar molhos no meio profissional. Dentre os 77 termos encaminhados para o professor pode-se citar os molhos *Rosé*, *Velouté*, *Rouille*, *Choron*, *Aurore*, *Béchamel*, *Tartare*, *Mayonnaise*, *Aïoli*, *Bordelaise*, *Diable* etc. Desta forma, 27 foram reconhecidos por ele; os outros ele pontuou como desconhecidos. Dentre os 27 termos familiares o professor afirmou conhecer 13 pela nomenclatura apenas em francês, outros 13 pela nomenclatura em francês e em português. Um ele reconheceu como apenas brasileiro, apesar do nome remeter à origem francesa: o molho *Rosé*. Vale frisar que o molho *Rosé* já se encontrava listado na tabela.

No que diz respeito aos molhos *Mayonnaise*, *Vinaigrette* e *Tartare*, surgiram novos questionamentos: esses termos com grafia francesa, como reconhece Corrêa, são utilizados na prática gastronômica brasileira? O problema surgiu porque esses termos são comumente utilizados no dia-a-dia em suas nomenclaturas em português: *Molho Maionese*, *Molho Vinagrete* e *Molho Tártaro*. Segundo o professor consultado, as duas nomenclaturas são corriqueiras, mas as em francês são menos comuns entre os que não têm familiaridade com a *cuisine française* e o meio profissional.

## AMPLIAÇÃO DAS ANÁLISES

Também os molhos franceses *Beurre Noir*, *Beurre Vert* que se traduzidas configuram em dois tipos de “manteigas” uma negra e uma verde. Segundo Corrêa, são molhos; respectivamente, um **molho** de manteiga derretida e aquecida até adquirir coloração levemente escura, enriquecido com limão ou vinagre e finalizado com salsinha picada e, o outro, um **molho** de manteiga e ervas frescas picadas. O *Le Grand Larousse Gastronomique* não reconhece como molho, não foi possível encontrá-los em nenhuma outra bibliografia, mas o fato de Corrêa (2016) considerar ambos como molhos deve ser registrado, de forma que os dois permanecem na tabela. Existe outro **molho** francês clássico que se chama *Beurre Blanc* que é um molho de manteiga com vinagre ou vinho branco, cebolas, manteiga ou creme de leite, estragão, sal e pimenta, e uma **preparação** de apoio para dar sabor a outros pratos que se chama *Beurre Noisette*: uma manteiga dourada até que escureça e adquira coloração de nozes, segundo o *Le Grand Larousse Gastronomique* (2012). Abaixo segue uma tabela comparativa entre as *beurres* para análise:

**Tabela comparativa 3**

Molho	Myrna Corrêa	Le Grand Larousse Gastronomique
Beurre Blanc	Molho de manteiga com vinagre ou vinho branco, echalotas, manteiga ou creme de leite, estragão, sal e pimenta.	Molho obtido por uma redução de vinagre e chalotas e depois por uma emulsificação da manteiga.
Beurre Noir	Não encontrado.	Molho de manteiga derretida e aquecida até adquirir coloração levemente escura, enriquecido com limão ou vinagre e finalizado com salsinha picada.
Beurre Vert	Não encontrado.	Molho de manteiga e ervas frescas picadas

Devido às possibilidades existentes foi necessário analisar a fundo: a *Beurre Noir* tem um pouco mais de complexidade e aromatização do que a *Beurre Vert*, o que poderia indicar que o primeiro se trata de fato de um molho, e o segundo de uma preparação de apoio para enriquecer e conferir sabor a outras, apesar da denominação de Corrêa (2016). Além disso é possível notar as diferenças de denominações entre as bibliografias porque no verbete *Beurre Blanc* nota-se dois termos que de-



signam a mesma coisa: “chalotas” e “echalotas” são traduções para o termo francês “échalotes” que são plantas bulbosas de pequeno porte, semelhantes a cebolas.

Após as verificações e discussões pertinentes, a contribuição de Myrna Corrêa na categoria molhos tomou forma e enriqueceu a pesquisa, visto que ela traz abordagens diferentes das outras bibliografias (nomenclaturas em ambas as línguas, molhos novos, uma sessão de “molhos” na letra M e uma de “sauces” na letra S). Isso agrega robustez à pesquisa e à coleta de informações oriundas de várias fontes possibilita encontrar as definições e nomenclaturas mais fiéis à matriz francesa e observar os desvios e descobertas resultantes do processo de registros.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Gastronomia é um campo muito abrangente e que permite interação com diversas áreas do conhecimento. Proporcionar prazer e deleite aos apaixonados por esta arte. Os molhos fazem parte da base da gastronomia enquanto preparação que dá sabor e melhora aparência dos alimentos. As receitas dos molhos e sua difusão são veículos de tradição, história e do incansável trabalho de centenas de cozinheiros que ajudaram a constituir a Gastronomia como a concebemos hoje.

Ao iniciar a pesquisa encontrou-se o levantamento com 76 ocorrências de molhos. Na nova fonte bibliográfica foram feitos 22 acréscimos. Destes acréscimos, observou-se que 16 eram reconhecidos pelo *Le Grand Larousse Gastronomique* e tinham significados fiéis à matriz francesa, enquanto que 6 ocorrências não foram reconhecidas como no dicionário francês. Nesta experiência investigativa verificou-se que a gastronomia brasileira continua mantendo os termos e significados provenientes da gastronomia francesa e que esta pesquisa tem potencial de auxiliar os estudantes em suas carreiras, os profissionais em seu aperfeiçoamento e os estudiosos em suas pesquisas.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CATUREGLI, Marta. *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português*. São Paulo: Aleph, 2011.

CORRÊA, Myrna. *Dicionário de Gastronomia*. Brasília: Matrix, 2016.

GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva 1999.

Le Grand Larousse Gastronomique. Com a colaboração do Comitê Gastronômico presidido por Joël Robuchon, 2012.

SEABRA, Maria Cândida Trindade Costa de. O léxico em estudo. Belo Horizonte: Faculdade de Letras da UFMG.

RUHLMAN, Michael. Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios. Tradução de Maria Luiza X, de A. Borges. Revisão de Daniela Narciso Pacheco. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, Ed. 1999.

VIEIRA, Elenara; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Edcs. 2003.