

ホワイト系の派生ソース

PETITES SAUCES BLANCHES COMPOSÉES ET DE RÉDUCTIONS

ソース・アルビュフェラ¹⁾

Sauce Albuféra

ソース・シュブレード 1 L あたりに、溶かしたブロンド色のグラスドヴィアンド 2 dl と、標準的な分量比率で作った赤ピーマンバター 50 g を加える。

ソース・アメリケーヌ²⁾

Sauce Américaine

このソースはオマール・アメリケーヌという料理から出来ている（「魚料理」の章、甲殻類、オマール・アメリケーヌ参照）。

このソースは一般的に魚料理にオマールの身を合わせた料理に添えられる。オマールの身はやや斜めになるよう厚めの輪切りにし³⁾、魚料理のガルニチュールとして供するわけだ。

1) ナポレオン軍の元帥、ルイ・ガブリエル・スーシェ（よりフランス語に近い書き方をするならスュシェ）Louis-Gabriel Suchet, duc d'Albufera (1770~1826) のこと。スペイン戦役の際にそれまでの軍功を称えられ、ナポレオンが 1812 年にアルビュフェラ公爵位を新設して授けた。ナポレオン軍を代表する英雄のひとりであり、アルビュフェラおよびスーシェの名を冠した料理名がいくつかある。1814 年のナポレオンの退位および百日天下の後も軍務、政務に携わり、王政復古期にはルイ 18 世からあまり評価されていなかったというが、最終的にフランス貴族院議員の地位を得た。アルビュフェラ公爵位については、1815 年 7 月 24 日の勅令において正式に抹消されている。このソースの特徴は赤ピーマン（パプリカ）を加熱してなめらかにすり潰し、バターに練り込んだものを使う点にあるが、アルビュフェラという土地が赤ピーマンの特産地というわけではない。いつごろ、このソースに赤ピーマンを用いるようになったのかは不明。ただし、このソースを合わせる、「肥鵝 アルビュフェラ」は詰め物（ファルス）に米を用いるが、アルビュフェラは湖の周辺に湿地帯があり、米の生産がおこなわれているという点では関連性がないわけでもない。なお、アルビュフェラ（スペイン語風に書くとアルブフェーラ）はバレンシアの湖とそこに形成された潟であり、現在はバレンシア州によりアルブフェーラ自然公園となっている。

2) アメリケーヌの名称はもっぱらオマールを使った料理に付けられる。由来は諸説あるが、19 世紀フランスのラングドック地方出身の料理人ピエール・フレス（Pierre Frayssé）がアメリカで働いたのちにパリで 1853 年に開いたレストラン「シェ・ピーターズ」で供したというのが有力とされている。ただし、1853 年以前にレストラン「ボヌフォワ」の「ラングドック産オマールソース・アメリケーヌ添え」というメニューが印刷されて残っており、フレスはその料理に改変を加えたか、名前だけをシンプルに「アメリケーヌ」とした程度とも考えられている。いっぽう、オマールの主産地のひとつブルターニュ地方を意味する古い形容詞 armoricain(e) アルモリカン、アルモリケーヌの音が変化した料理名だと主張されることもあったが、レシピに 19 世紀には南仏産が中心であったトマトを用いる点で矛盾が生じてしまう。いずれにしても、この料理名がフレスの店を基点として広く知られるようになったのは事実であり、19 世紀に食材として流行していたトマトを用いていることや、当時のフランス人にとってアメリカは「一攫千金」を狙える地というイメージであったことなども、この料理が 19 世紀後半に流行したことの理由だろう。

3) escalopper エスカロペ。エスカロップに切る。

索引

Albuféra

Sauce —, 1

américain

Sauce Américaine, 1

sauce

— Albuféra, 1

— Américaine, 1

アメリカ風

ソース・アメリカヌ, 1

アルビュフェラ

ソース・—, 1

ソース

—・アメリカヌ, 1

—・アルビュフェラ, 1