

## 序

もう 20 年も前のことだ。本書の着想を我が尊敬する師、今は亡きユルバン・デュボワ<sup>1)</sup>先生に話したのは、先生は是非とも実現させなさいと強く勧めてくださった。けれども忙しさにかまけてしまい、漸く 1898 年になって、フィレアス・ジルベール<sup>2)</sup>君と話し合い協力をとりつけることが出来た。ところがまもなく、カールトンホテル開業のために私はロンドンに呼び戻され、その厨房の準備や運営に忙殺されることとなった<sup>3)</sup>。本書の計画を実現させるために落ち着いた時間を取り戻さねばならなくなってしまった。

1898 年から放ったらかしにしていた本書に再び着手出来たのは、多くの同僚たる料理人諸君の助力と、友人でもあるフィレアス・ジルベール君とエミール・フェチュ<sup>4)</sup>君の献身的な協力を得られたからに他ならない。この一大事業を完成させることが出来たのは、ひとえに皆の励ましと、とりわけ辛抱強く、粘り強く仕事を手伝ってくれた二人の共著者<sup>5)</sup>のおかげだ。

私が作りたいと思ったのは立派な書物というよりはむしろ実用的な本だ。だから、執筆協力者の皆には、作業手順を各自の考えにもとづいて自由にレシピを書いてもらい、私自身は、40 年にわたる現場経験に即して、少なくとも原理原則、料理における伝統的基礎を明確に説明するのに専念した。

本書は、かつて私が構想したとおりとは言い難い出来だが、いずれはそうなるべく努めねばなるまい。それでもなお、現状でも料理人諸君にとって大いに役立つものと信じている。だからこそ、本書を誰にでも、とりわけ若い料理人にも買える価格にした<sup>6)</sup>。そもそも若い料理人諸君にこそこの本を読んで貰いたい。今はまだ初心者であったとしても、20 年後には組織のトップに立つべき人材なのだから。

私はこの本を豪華な装丁の<sup>7)</sup>、書棚の飾りのごときにはして欲しくない。そうではなく、いつでも、どんな時でも手元に置いて、分からないことを常に明らかにしてくれる盟友として欲しい。

本書には五千を越えるレシピが掲載されているが、それでも私は、この教本が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知れぬ。料理は進化し、新し

1) Urbain Dubois (1818～1901)。19 世紀後半を代表する料理人。

2) Philéas Gilbert (1857～1942)。19 世紀末から 20 世紀初頭に活躍した料理人。料理雑誌「ポトフ」を主宰した。

3) エスコフィエはセザール・リッツの経営するホテルグループにおいて料理に関わる重要な役割を一手に担っていた。1890 年～1997 年にかけてロンドンのサヴォイホテルの総料理長を務めた後、1898 年にはパリのオテル・リッツの、1899 年にはロンドンのカールトンホテルの開業に携わり、1920 年までカールトンホテルで総料理長を務めた。

4) Emile Fétu 生没年不詳。

5) ジルベールとフェチュを指しているが、初版には、この二人の他にも共著者として 4 人の名が挙げられている。第二版以降は共著者としてジルベールとフェチュの名しかクレジットされていない。第二版は初版から構成も含め大幅な改訂が行なわれた。その作業を実際に行なったのがジルベールとフェチュだったために、他の共著者のクレジットが抹消されたと考えられる。

6) 1903 年の初版の売価は、フランス国立図書館蔵のものの表紙には、フランス国内で 12 フランと記したシールが貼られている。また、リーズ大学図書館蔵の第二版にも同様に国内売価 12 フランのシールが貼られている。

辻静雄は「1903 年の初版発売当時は、800 ページでたった 8 フラン、全く破格の値段だった」（「エスコフィエ 偉大なる料理人の生涯」、『辻静雄著作集』、新潮社、1995 年、729～730 頁）と記しているが、8 フランという価格の典拠は示されていない。現在と当時の通貨価値、物価の違いが分りにくいので、この「破格に安い」という言葉にはやや疑問が残るだろう。1900 年当時の書籍広告において『料理の手引き』初版と同様の八折判版 800 ページの料理書が、フランス装 10 フラン、厚紙の表紙のものが 11 フランとある。初版の 12 フランという価格は、むしろ料理書としては一般的か、もしくはやや高めだったとも考えられる。なお、八折判判というのは書籍の大きさを表す用語で、概ね縦 20～25cm、横 12～16cm 程度。

この序文でことさらに「実用性」や入手しやすい価格であることが強調されているのは、何度も言及されているデュボワとベルナールの名著『古典料理』が四折判（概ね縦 45cm、横 30cm）の豪華本であったことを意識していたためとも推測されよう。

7) かつてフランスでは、大判の紙の両面に印刷して折ったものを糸で綴じただけの状態（いわゆる「フランス装」）で販売された本を、書店で買い求めた者が別途、業者に製本、装丁させることが一般的に行なわれていた。

いレシピが日々創案されているのだ。まことにもって不都合なことだが、版を重ねる毎に新しい料理を採り入れ、古くなってしまったものは改良を加えねばなるまい。

ユルバン・デュボワ、エミール・ベルナール<sup>1)</sup>両氏の著作<sup>2)</sup>に昔から慣れ親しみ、その巨大な影がなおも料理の地平を覆い尽している現在、私としては本書がその後継になって欲しいと思っている。カレーム以後、最高の料理の高みに達した二人に対し、ここであらためて心から敬意を表させていただきたいと思う。

調理現場を取り巻く諸事情により、私は、デュボワ、ベルナール両氏がもたらしたサービス（給仕）面での革新<sup>3)</sup>に対し、こんにちのようなとりわけスピードが重視される目まぐるしい生活リズムに合わせて、大きな変更を加えざるを得なかった。そもそも物理的理由から、料理を載せる飾り台<sup>4)</sup>をやめて、シンプルな盛り付けにする新たなメソッドと新たな道具を考案する必要があったのだ。デュボワ、ベルナール両氏が推奨した壮麗な盛り付けを私自身も行なっていた頃はもちろん、今なお二方の思想にはまったく共感している。冗談でこんなことを言っているのではない。しかし、カレームを信奉する者たちは、装飾の才があるが故に、時代にもはや似わなくなってしまう作品に対して改良を加えようとはしなかった。時代に合わせて改良することこそ、まさに重要なのに。本書で奨励している盛り付けは、少なくともそれなりの期間、有用であり続けると思う。全ては変化する。姿を変える。それなのに、装飾芸術の役割が変化しないと主張するなどとは蒙昧ではないか。芸術は流行によって栄えるものだし、流行のように移ろいやすいものだ。

だが、カレームの時代にはこんにちと同じく既にあり、料理が続く限りなくならないだろうものがある。それが料理のベースとなるフォンやストックだ。そもそも、料理が見た目にシンプルになっても料理そのものの価値は失なわれないが、その逆はどうだろう？ 人々の味覚は絶え間なく洗練され続け、それを満足させるために料理そのものも洗練されることになる。こんにちの余剰活動が精神におよぼす悪影響に打ち克つためには、料理そのものがいっそう科学的な、正確なものとなるべきなのだ。

その意味で料理が進歩すればする程、我々料理人たちにとって、19世紀、料理の行く末に大きく影響を与えた三人の料理人の存在は大きなものとなるだろう。カレームとデュボワ、ベルナールはともすれば技術的側面ばかり評価されるが、料理芸術の基礎において何よりも優れているのだ。

既に物故した名だけ挙げるが、確かにグフェ<sup>5)</sup>、ファール<sup>6)</sup>、エルーイ<sup>7)</sup>、ルキュレ<sup>8)</sup>はとても素晴ら

1) Emile Bernard (1827～1897)。クラシンスキ将軍の料理人を務めた。

2) デュボワとベルナールの共著は他にもあるが、ここでは『古典料理』（1856年）を指している。

3) 19世紀後半に少しずつ一般的となった「ロシア式サービス」のこと。それまで中世以来、正式な宴席では卓上に大皿盛られた料理が一度に何種も並べられ、食べる者がそれぞれ好きなように取り皿に移して食べていた。これを、献立を食べる順に1種ずつ、大皿料理の場合は食べ手に見せて回ってから、給仕が取り分けて供する方式に改めたものがロシア式サービスである。食卓に大皿を並べない代わりに、花を飾りナフキンを美しく折るなどの工夫により卓上が洗練されたものになっていった。19世紀パリに駐在していたロシア帝国の外交官クラークンが提唱したと言われている。デュボワとベルナールの『古典料理』序文において詳述されている。

4) socle ソークル。パンや米、ジュレなどで作った、料理を盛り付けるために銀の盆の上に据える飾り台。カレームの時代、つまり19世紀前半にはその装飾に凝ることが多かった。食べもので作られてはいるが、料理の一部ではなく、あくまで装飾の要素でしかなかった。

5) Jules Gouffé (1807～1877)。ナポレオン三世の料理人として知られる。著書も多く、代表作『料理の本（1867年）』は前半が家庭料理、後半が高級料理（オートキュイジーヌ）の二部構成となっており、レシピの書き方も、まず材料表を掲げた後に調理手順を説明するという現代のそれに近いものになっている。

6) Joseph Favre (1849～1903)。スイス生まれの料理人で、パリ、ドイツ、イギリス、ベルギー等において腕を活躍した。『料理および食品衛生事典』（1884～1895年）は、こんにちでも事典としての有用性が失なわれていない。

7) Edouard Hélouis（生没年不詳）。イギリスのアルバート王配（ヴィクトリア女王の夫）およびサルデーニャ国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ二世の料理人を務めた。著書『王室の晩餐』（1878年）。

8) 『実践的料理』（1859年）の著者 C. Reculet を指していると思われる。

しい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代<sup>きたい</sup>の名著<sup>ひげん</sup>に比肩し得るものはひとつとしてない。

料理人諸君に、新たに本書を使っていただくにあたり、言うべきことがある。いろいろな料理書、雑誌を読み散らかすのもいいが、偉大な先達の不朽の名著はしっかり読み込むように、と。諺<sup>ことわざ</sup>にあるように「知り過ぎることなはい」のだ。学べば学ぶ程、さらに学ぶべきことは増えていく。そうすれば、柔軟な思考が出来るようになり、料理が上達するためのより効果的な方法を知ることも出来るだろう。

本書を上梓<sup>じょうし</sup>するにあたって唯<sup>ただ</sup>ひとつ望むこと、切に願う唯一<sup>ゆいいつ</sup>のことは、上記の点において、本書の対象たる読者諸君が我が言<sup>げん</sup>に耳を傾け、実践するさまを見ることに尽きる。

A. エスコフィエ

1902年11月1日

## 第二版序文

ここに第二版を上梓するに至ったわけだが、二人の共著者による熱意あふれる仕事のおかげで、私の強い期待をさらに越える本書の成功が約束されたも同然だろう。だからこそ、共著者両君および本書の読者諸君に心からの謝辞を申しあげる次第だ。また、ありがたいことに、称賛の言葉を寄せてくださった方々と、貴重な批判をくださった方々にも御礼申しあげる。批判については、それが正当なものと思われる場合については、本書に反映させるべく努めさせていただいた。

かくも多くの人々に本書を受け入れていただけたことへの謝意を表するには、本書における技術的な価値を高め、初版ではロジカルにレシピを分類しようとしたが故に生じた欠点を解消する他ないだろう。それは、調理理論とレシピを損なうことなしに、本書の計画段階において簡単に済まさざるを得ないと思われたテーマについて<sup>あた</sup>能う限り肉薄することでもある。私たち本文の見直しをするとともに、多くのレシピを追加した。そのほとんどは調理法と盛り付けにおいて、こんにちの顧客のニーズを鑑みて着想したものであり、そのニーズが正当かつ実現可能な範囲において、顧客への給仕のペースが日増しに加速していく傾向をも考慮に入れたものだ。こういった傾向は数年来まさしく際立ってきているが故に、我々としも常に気を配っておかねばならぬ。

「料理芸術」というものは、その表現形態において、社会心理に左右されるものだ。社会から受ける衝撃に逆らわぬことも必要であり、<sup>あらが</sup>抗えぬことでもある。快適で安楽な生活がいかなる心配事にも乱されることのないような社会であれば、未来が保証され、財をなす機会もいろいろあるような社会であれば、料理芸術はたゆまぬことなく驚異的な進歩を遂げるだろう。料理芸術とは、ひとが得られる悦びのうちでもっとも快適なもののひとつに寄与しているのだから。

反対に、安穏とした生活の出来ぬ、商工業からもたらされる<sup>あまた</sup>数多の不安で頭がいっぱいになるような社会において、料理芸術は心配事でいっぱいの人々の心のごく限られた部分にしか美味しさを届けられない。ほとんどの場合、諸事という渦巻きに巻き込まれた人々にとって、食事をするという必要な行為はもはや悦びではなく、辛い義務でしかないのだ。

<sup>か</sup>斯くのごとき生活習慣は<sup>なげ</sup>嘆いていい、<sup>いな</sup>否、嘆くべきことなのだ。食べ手の健康という観点からも、食べたものを胃が受け付けないという結果になるとしたら、それは絶対に生活習慣が悪いのだ。そういう結果を抑える力は私に出来る範囲を越えている。そういう場合に調理科学が出来ることといえば、軽率な人々に<sup>あた</sup>能うかぎり最良の食べものを与えるという対症療法だけなのだ。

顧客は料理を早く出せと言う。それに対して私たち料理人としては、ご満足いただけるようにするか、失望させてしまうことのどちらかしか出来ない。料理を早く出せという顧客の要求を拒む方法があるとするなら、それ以上の方法で顧客にご満足いただけるようにすることしかない。だから、私たちは顧客の気まぐれの前に折れざるを得ないのだ。これまで私たちが慣れ親しんできた仕事のやり方では、これまでの給仕のスタイルでは、顧客の気まぐれに応えることが出来ぬ。意を決して仕事の方法を改革すべきなのだ。だがひとつだけ、変えてはならぬ、手をつけてはならぬ領域がある。料理ひとつひとつのクオリティだ。それは、料理人にとって仕事のベースとなるフォンや事前に仕込んでおいたストック類がもたらすゆたかな風味に他ならぬ。私たちは既に、盛り付けの領域においては改革に着手した。足手まといに

しかならぬ多くのものは既に姿を消したか、いままさに消え去らんとしている。料理の飾り台<sup>1)</sup>、料理の周囲の装飾<sup>2)</sup>、飾り串<sup>3)</sup>などのことだ。この方向性は推し進められると思う。これについては後述しよう。私たちはシンプルであるということを極限まで追究したい。それと同時に、料理の風味や栄養面での価値を増すことも目指している。料理はより軽い、弱った胃にも優しいものにしたいと考えている。私たちはこの点にのみ尽力したい。料理において役をなさない大部分はすっかり剥ぎ取ってしまいたいと考えているのだ。一言でまとめると、料理は芸術であり続けつつも、より科学的なものとなるだろうし、その作り方はいまだ経験則に基づいただけのものばかりであるが、ひとつのメソッド、偶然などに左右されない正確なものになっていくことだろう。

こんにちには料理の過渡期にある。古典料理メソッドの愛好者はいまなお多く、私たちもそれを理解し、その思想に心から共感するところもある。だが、食事というものがセレモニーであり、かつパーティであった時代を懐しんでどうするというのだ？ 古典料理がこんにちの美食家に至福の時を与えるために力を発揮出来る場がどこにあるというのだ？ いったいどうすれば、美食と宴の神コモス<sup>4)</sup>に捧げ物を供えるという幸せな機会を毎回得られるのだろうか？ だから私たちは本書において、個人的な創作よりむしろ伝統的なフランス料理のレシピ集として、こんにちの料理のレパートリーから姿を消してしまったものも残すことに固執した。その名に値する料理人なら、機会さえ与えられたら王侯貴族も近代の大ブルジョワもひとしく満足させるためには、知っておくべきものののだ。時間のことなんぞ気にもせぬ穏かな美食家の方々にも、時こそ全てと言わんばかりの金融家やビジネスマンたちにも満足していただくために。だから、本書が新しいメソッドに偏ったものだという非難にはあたらない。私はただ単に、料理芸術の進化の歩みをたどり、いまの時代に即しつつ、食べ手すなわち食事会の主催者と招待客の皆様の意向を絶対的なものとして、それに従いたいと願っているだけなのだ。食べ手の意向に対して私たち料理人は頭を垂れて従うことしか出来ぬのだから。

私たちは、料理の美味しさを損なうことなくより早く料理を提供できるような方法を、料理人各人が自らの嗜好を犠牲にすることなしに探求すべく誘うことこそが、料理人諸君にとって有益と信じている。全体として、私たちのメソッドはまだまだ日々のルーチンワークに依存し過ぎているものだ。顧客の求めに応えるため、私たちは既に仕事のやり方をシンプルなものにせざるを得なかった。だが、残念ながらいまだ途半ばに過ぎぬと感じている。私たちは自己の信念をしっかりと堅持しており、どうしようもない場合にのみ自説を曲げることもある。だから、装飾に満ちた飾り台を廃止した一方で、盛り付けに時間のかかる厄介で複雑なガルニチュールは残してある。こういったガルニチュールを濫用することはガストロノミーの観点から言って、常に間違っているのは事実だが、残しておくべきものと思われる。それを求める顧客あるいは食事会主催者に絶対に従う必要のある場合はとりわけそうだ。ごく稀とはいえ、料理の美味しさを損なうことなくそれらを実現可能なこともあるからだ。時間と金銭、広くてスタッフの

1) socle ソークル。

2) bordure ボルデュール。本書においてもガルニチュールの扱いにおいてこの指示はあるが、19世紀のものと比較するとかなりシンプルな内容になっている。

3) hâtelet アトレ。一方の端に動物などの姿の装飾の施された銀製の串に、トリュフやクルヴェット(海老)などを事前に別の串(ブロシュエット)で焼いてからこの飾り串に刺し直し、それを大きな塊肉や丸鶏、大型の魚1尾の料理に刺した。19世紀初頭、カレームの時代に全盛となり、その著書『パリ風料理』において詳述されている。19世紀末まではこの装飾がなされることが多かった。また、その飾り串そのものが美麗な装飾品であるためにコレクションの対象になっていた。

4) フランス語 Comus コミュス。ラテン語では同じ綴りでコムスと読む。ギリシア、ローマ神話における、喜びと美食の神。18世紀の料理本作家マランの主著は『コモス神の贈り物』がタイトル。

充実した会場、という3つの本質的要素を最大限活用可能な場合のことだが。

通常の厨房業務においては、ガルニチュールをかなりシンプルに、せいぜい3〜4種の構成要素からなるものに減らさざるを得なくなっている。そのガルニチュールを添える料理がアントレであれルルヴェ<sup>1)</sup>であれ、牛・羊肉料理であれ、家禽であれ魚料理であれ、そうせざるを得ない。そのようにして構成要素を減らしたガルニチュールは、素早い皿出しが要求される場合には必ず、ソースと同様に別添で供するのがいい。その場合、盛り付けは奇抜というくらいシンプルなものとなるが……メインの料理はより冷めない状態で、より早く、よりきれいに供することが可能になる。給仕が料理を取り皿に分けてお客様に出すにせよ、お客様が大皿を自分たちで受け渡して取り分けるにせよ、サービス担当者は安心して仕事ができるし、そのほうが容易だ。メインの大皿が山盛りになることはないし、その上に盛り付けられたいろいろな素材のガルニチュールも簡単に取ることが出来るからだ。

こんにちの他のシステムだと、料理を載せるための台や装飾のための飾り串を作り、さらに料理の周囲にガルニチュールを配置するのに、看過出来ぬ程の時間を要していた。こういう盛り付けというのは、料理そのものがさして大きくないものであっても、食べ手の人数が少ない場合であっても、大面積の皿を用いる必要があった。だから、お客様が料理を自分たけで受け渡して取り分ける必要がある場合などは、お客様にとっても、サービス担当者にとってもまことに窮屈なものであった。これは、複雑な構成のガルニチュールの持つ大きな欠点のひとつとして無視できないことだ。他の欠点というのは、あらかじめ盛り付けを行なうことによって美味しさが減ってしまうこと、食べ手が少人数の場合には必然的に、料理を見せて周る間に冷めてしまうこと、などがある。こういう愉快とは言えぬことの結果は何とも情けないことになる。つまり、お客様に大皿に盛り付けた料理をお見せするのはほんの一瞬だけ、お客様は多少なりとも豪華で精密に盛り付けられた料理をちらりと見る暇があるかないか、ということだ。昔日のごとき豪華壮麗な料理を供することの可能な場所もこんにちでは少なくなってきたが、それ以外のところでもこういった悪習が頑固なまでに続けられているというのは、それが昔からの習慣だということではしか説明がつかぬ。

給仕のスピードを容易に上げるために、大きな塊肉の料理でない場合には毎回、下の図のごとき四角形の深皿を出来るだけ用いるよう是非ともお勧めしたい。温かい料理でも、冷製の料理でも、この皿は非常に優れたものであるから、その目的において厨房に備えておくべきものとして他の追随を許さないと言える<sup>2)</sup>。

繰り返しになるが、本書が新しい方法を勧めているからといって、偏見で古典的なものを悪いと断じているのでは決してない。私たちは、料理人諸君に、顧客たちの生活習慣や味の好みを研究し、自らの仕

1) 19世紀前半まで主流であった「フランス式サービス」つまり、一度に多くの料理の皿を食卓に並べるといった給仕方式において、ポタージュを入れた大きな深皿が空くと、それを給仕が下げて、豪華な装飾を施した大きな塊肉の料理がポタージュを置いてあった場所に据えられた。これを *relevée* ルルヴェ（交代したもの、の意）と呼んだ。エスコフィエの時代にはフランス式サービスではなくロシア式サービスに移っており、大きな塊肉の料理や大型の魚1尾まるごとを大皿で出し、給仕が切り分けて配膳するようになっていたが、名称はそのまま残った。*Entrée* アントレ（もとは「入口」の意）は現代において「前菜」の意味で用いられているが、食卓に大皿で並べられた肉料理（場合によっては魚料理も含む）の総称としてこの語が用いられていた。本書はそれを踏襲している。本書においてルルヴェおよびアントレに分類されている料理の多くは現代においてコース料理の「メイン」に相当するものが多く、実際、英語ではコース料理のメインのことを現在でもこの語で表わすことが多い（前菜は *appetizer* アペタイザーと呼ぶ）。

2) この段落は、初版の序文の後にある「盛り付け方法をシンプルにすることについて」という挿絵付きの節の内容を短かく縮めたために、ややわかりにくいものになっている。ただし、第二版および第三版においては序文の最後に皿の挿絵が添えられている。



事をそれらに適合させるよう誘<sup>いざな</sup>いたいと思っているだけなのだ。我々料理人にとって高名な師とも呼ぶべきカレームは、ある日、同業たる料理人のひとりとおしゃべりをしていた際に、その料理人が仕えている主人の洗練さに欠けた食事の習慣や下卑た味覚を苦々しげに語るのを聞かされたという。その食事の習慣と味覚に憤慨して、自分が人生をかけて追究してきた知的な料理の原則を曲げてまで仕え続けるくらいなら、いっそ辞めてしまいたいと思っている、と。カレームはこう答えた。「そんなことをするのは君のほうが間違っているよ。料理において原則なんていくつも存在しないんだ。あるのはひとつだけ、仕えているお方に満足していただけるか、ということだけなんだよ」と。

今度は我々がその答を考える番だ。自分たちの習慣やこだわりを、料理を出す相手に押しつけるなどと言い張るとしたら、まったくもって馬鹿げたことだ。我々料理人は食べ手の味覚に合わせて料理することこそが第一でありもっとも本質的なことなのだと、私たちは確信している。

私たちがかくも安易に顧客の気まぐれにおもねったり、過度なまでに盛り付けをシンプルにするせいで、料理芸術の価値を下げ、単なる仕事のひとつにしてしまっている、と非難する向きもあるだろう。—だがそれは間違いだ。シンプルであることは美しさを排するものではない。

ここで、本書の初版において盛り付けについて述べた部分を繰り返すことをお許しいただきたい。

「どんなにささやかな作品にも自らの最高の印をつけられる才というのは、その作品をエレガントで歪みのないものに見せられるわけで、技術というものに不可欠だと私は信じている。

だが、職人が美しい盛り付けを行なうことで自らに課すべき目的とは、食材を他に類のない方法で節度をもって用いつつ大胆に配置することによってのみ、実現されるのだ。未来の盛り付けにおいて絶対に守るべきこととして、食べられないものを使わないこと、シンプルな趣味のよささこそが未来の盛り付けに特徴的な原則となるだろうことを、認めるべきなのだ。

そのような仕事を成し遂げるために、能力ある職人にはいくつもの手段がある。トリュフ、マッシュルーム、固茹で卵の白身、野菜、舌肉などの食べられるものだけを用いて、素晴らしい装飾を組み合わせ、無限に展開できるのだ。

王政復古期<sup>1)</sup>に料理人たちによって流行した複雑な盛り付けの時代は終わった。だが、特殊な例になるが、古い方法で盛り付けをしなければならない場合もあり、そういう時は何よりもまず、盛り付けにかかる時間と利用できる手段を見積らなくてはならない。土台の形状を犠牲にしなくても、装飾の繊細さを忘れなくても、風味ゆたかな素材を軽んじたり劣化させてしまっは、価値のないものにしかないのだ」。

以上の見解はずっと変わっていない。料理は進歩する（社会がそうであるように）。だが常に芸術であり続けるのだ。

例えば、1850年から人々の生活習慣、習俗が変化したことを皆が認めるにやぶさかでないように、料理もまた変化するのだ。デュボワとベルナールの素晴らしい業績は当時のニーズに応えたものだ。だが、たとえ二人がその著書と同じく永遠の存在であったとしても、彼らが称揚した形態は、料理の知識として、我々の時代の要求に応えうるものではない。

私たちは二人の名著を尊重し、敬愛し、研究しなくてはならない。二人の著書はカレームの著作とと

1) 1814年ナポレオンが退位して国外へ亡命、ルイ18世を戴く王政へ回帰した時期。1830年まで続いたが7月革命でブルボン家は断絶し、その後オルレアン朝による七月王政が1848年まで続いた。

もに、我々料理人の仕事の基礎たるものだ。だが、そこに書いてあることを盲目的に真似るのではなく、我々自身で新たな道を切り拓<sup>ひら</sup>き、我々もまたこの時代の習俗や慣習に合わせた教本を残すべきなのだと考える次第である。

1907 年 2 月 1 日



## 第三版序文

『料理の手引き』第三版を同業たる料理人諸賢に向けて上梓するにあたり、絶えず本書を好意的に支持してくださったことと、多くの方々から著者一同にお寄せくださった励ましのお言葉に対し、あらためて深く御礼申しあげる次第だ。

第二版序文の内容につけ加えるべきことは何もない。というのも、第二版序文で料理という仕事について申しあげたことは、1907年当時も今も変わっていない事実だからだし、今後も長くそうであり続けるだろう。とはいえ、この第三版は内容を精査し、かなりの部分を改訂してある。かつては予測でしかなかったことを実証し、この『料理の手引き』初版の序文においてエスコフィエ氏<sup>1)</sup>が以下のように書かれた約束も果たしたと思う。「本書には五千近くもの<sup>2)</sup>レシピが掲載されているが、それでも私は、この教本が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知れぬ。料理は進化し、新しいレシピが日々創案されているのだ。まことにあって不都合なことだが、版を重ねる毎に新しい料理を採り入れ、古くなってしまったものは改良を加えねばなるまい。」

この言葉が、前回の第二版から300ページを増やしたことの説明となっているわけで、この新版でいくつかの変更を我々が必要と考えた理由でもある。

1. 判型の変更……あえて判型を大きくすることで、より扱いやすいものとしたこと<sup>3)</sup>
2. 巻末の目次の組みなおし……当初は料理の種類別であったが、本書全体の項目をアルファベット順にまとめたこと<sup>4)</sup>
3. 時代遅れになったと思われるレシピを相当数削除し、その代わりとしてこの数年の間に創案され好評を博したレシピを追加したこと

既に大著であって本書にこれらの変更を加えるために、我々は第二版の巻末に付されていた献立のページを削除せざるを得なかった。

献立についても内容を一新し、多くの献立例を追加して、『メニューの本』という独立した書籍として、この第三版と同時に刊行する予定となっている。この『メニューの本』において我々は献立とその説明文はもちろんのこと、大規模な厨房における日々の業務配分を示す表を入れておいた。

このように別冊とすることで、献立の作成という非常に重要な問題を適切に展開し、ゆとりを持って論じることが可能となったわけだ。

この新刊『メニューの本』は料理人諸賢だけではなくメートルドテル、食事施設の責任者に必携のものとなった。さらには必要なものを奇抜なまでに単純化してしまう家庭の主婦にとっても必携となろう。我々は上記の改良点が、これまで多くの好意的見解をお寄せくださった料理関わる皆様方に、好意的に

1) この表現から、第三版序文がエスコフィエ自身ではなく、フィリアス・ジルベールかエミール・フェチュのいずれか、あるいは二人によって書かれたと判断される。

2) 初版において掲載レシピ数は5千に満たなかったため。初版および第二版では「五千近い」の表現となっており、第三版において「五千以上」と表現が変更された。

3) 初版および第二版はいわゆる「八折版」約21.5cm×13.5cmであったのに対し、第三版は約24cm×16cm、つまり現代のB5版よりほんの少し小さめの判型。

4) 原文ではTable des Matière「目次」とあるが、これは巻頭の章を示す目次のことではなく、巻末の「索引」に相当するものを意味している。残念ながら「索引」としてはあまり使い勝手のよくない不完全なものに留まっている。

受け容れていただけると信じている。また、料理芸術の栄光のもと未来に続くモニュメントを建てるべく努めた我々のささやかなる尽力が、料理芸術に利をもたらさんことを信じる次第だ。

1912 年 5 月 1 日

## 第四版序文

『料理の手引き』第三版刊行当時（1912 年 5 月）から後、他の職業、産業と同様に料理界もまた大いなる危機に見舞われた<sup>1)</sup>。こんにちもお料理は厳しい試練にさらされている。しかしながら、料理界はその試練に耐えてきたし、戦後のこの辛い時期に終止符を打ち、料理界がさらに前進し始めるのもさして遠いことではないと信じている。だが、目下のところ、あらゆる食材の異常なまでの高騰により、料理長諸賢が責務を果たすことがひどく難しくなっている。料理長がその責務を果たすというものの困難さを経験上よく知っているからこそ、今回の版において我々は、多くのレシピ、とりわけガルニチュールについて、その本質的なところを曲げることなしに、よりシンプルなものにすることにこだわった。

さらに、もはやあまり興味を持たれないであろうレシピは全て削除して、その代わりに近年創案されたレシピを収録することとした。

したがって、料理人諸賢および料理に関心を持つ皆様方に向けてこの『料理の手引き』第四版を上梓するにあたり、旧版同様、皆様に温かく受け容れていただけると信じる次第である<sup>2)</sup>。

1921 年 1 月

1) 第一次世界大戦（1914～1918）による社会的影響を指している。フランスは戦中から戦後にかけて激しいインフレに見舞われた。なお、この第四版から出版社がそれまでのルール・キュリネールからフラマリオン社に変わった。

2) 原書の文体から、この序文も第三版序文と同様に、ジルベールとフェチュによって書かれた可能性も考えられる。

**【参考】盛り付けをシンプルにするということ（初版のみ）**

本書では、かつては料理の盛り付けによく用いられた飾り串<sup>1)</sup>、縁飾り<sup>2)</sup>、クルトン<sup>3)</sup>、チョップ花<sup>4)</sup>などを使う指示がほとんど出てこない。著者としては、盛り付け方法を近代化すると同時に、ほぼ完全に上記のものどもを削除しなくしてしまいたいとさえ考えたくらいだ。

我らが先達が考えていたような盛り付けには、長所がたったひとつしかない。皿を荘厳に、魅力的な姿にすることで、料理を味わう前に、食べ手の目を楽しませ、喜んでいただくということだ。

だが、そうした盛り付けの作業は複雑で難しいものであり、かなりの時間を必要とする。比較的少人数の宴席でないかぎりには、こうした盛り付けは事前に用意しておく必要がある。そのようにして作られた料理は、それを置いておく場所のことを考えに入れなくても、必ずといっていい程、冷めてしまっている。また、料理を載せる台や縁飾り、飾り串に費す時間も考えなくてはならないし、そういった装飾にかかる費用も考えなくてはならない。忘れてはならないことだが、そのように装飾した皿の見た目の調和がとれている時間というのは、その皿をお客様にお見せする間だけなのだ。メートルドテルのスプーンが料理に触れるやいなや、かくも無惨な姿となりお客様の目には不快なものとなってしまう。こういう不都合はなんとしても改善しなければならなかったのだ。

ここで図に示すような四角形の皿を採用したことで、上記のような問題は解決したと考えている。この皿はパリのリッツホテルで初めて用いられ、ロンドンのカールトンホテルにおいて正式に採用されることとなったものだ。この皿を用いることの利点は絶大で、これを用い

ない盛り付けなどもはや考えられない程だ。この皿は場所をとらず、皿の内側に盛り付けられた料理は冷めることがない。蓋との距離が近いから保温されているわけだ。魚や肉の切り身は上に重ねて盛るのではなく、ガルニチュールとともに並べて盛り付けることが出来る。そうすることで、最初に給仕されるお客様から最後に給仕される方まで、料理は美味しくそんな見た目を保つことが出来るのだ。その結果、クルトンやチョップ花、皿の上にしつらえる料理を載せる台や縁飾り、飾り串、昔の給仕で用いられた面倒なクロッシュ<sup>5)</sup>は不要なものとなる。

この皿は冷製料理にもまた便利に使うことが出来る。周囲に氷を積み重ねて囲うか、薄い氷のブロックの上に盛り付ければ、飾りには、ごく繊細なジュレだけでいい。そのような繊細なジュレを使うのは昔の方法では不可能だった。かくして、邪魔にさえ思える飾り台も、皿の底の飾りも、アトレも必要なくなった。ショフロワは1切れずつ並べて、周囲を琥珀色のとろけるようなジュレで満たしてやればいい。ムースはもはや「つなぎ」をまったく、あるいはほとんど必要としない。こういうことが、冷製料理の芸術的な見た目を、豪華さや美しさという点でいっかな失うことなく可能となるのだ。

この新式の什器とそれによって実現可能となる料理に習熟することについて料理人諸君にお報せることは我々の義務であると考えて。利点がとても大きいので、あえて申しあげるが、これを使うことが、給仕を素早く、きれいに、経済的に、そして文句ないまでに実践的なものにする唯一の方法である。

**【参考】初版はしがき**

本書はある特定の階層の料理人を対象としているものではなく、全ての料理人が対象であるため、本書のレシピは、経済的観点や料理人が実際に利用可能な手段に応じて、改変できるものだとすることを述べておきたい。

本書に収められたレシピはすべて、グランドメゾンで

の仕事における原則にもとづいて組み立てて調整してある。だから、より格下の店舗などでも、必然的に量を減らせば作れるだろうし、適価で提供出来るようにもなるだろう。

ひとつひとつの項目において、いろいろな飲食を提供する形態を網羅するようにレシピを書くことが不可能

1) hâtelet アトレ。

2) bordure ボルデュール。

3) 菱形やハート形にしたパンを揚げたもの。

4) papillote パピヨット。紙製で、骨付き肉の先端を飾るもの。

5) cloche 主に金属製で半球形の保温を目的としたディッシュカバー。

だったということは理解されよう。料理人自身が自主性をもって本書の内容を補えるし、そうすべきなのだ。ある者たちにとって非常に大切なことが、大多数の者にとってはそこそこの興味しか引かず、一般的に見たら無益で幼稚に思われることだってあるのだ。

だから、本書に収録したレシピは最大の分量でまとめられたものを考えるべきであり、必要に応じて、各人の判断および物理的に出来る範囲に合わせて、量を減らして作るといい。

# I. ソース SAUCES

## フォン、その他のストック

### LES FONDS DE CUISINE

本書は実際に厨房で働く料理人を対象としたものだが、まず最初に料理のベースとして仕込んでストックしておくもの<sup>1)</sup>について少々述べておきたい<sup>2)</sup>。我々料理人にとって重要なものだからだ。

ここで述べる料理のベースとして仕込んでストックしておくものは、実際、料理の土台そのものであり、それなしでは美味しい料理を作ることの出来ない、まず最初に必要なものだ。だからこそ、料理のベースとして仕込んでおくストックはとても重要であり、いい仕事をしたいと努めている料理人ほどこれらを重視している。

これらは、料理において常に立ち戻るべき出発点となるものだが、料理人がいい仕事をしたいと望んでも、才能があっても、それだけでいいものを作ることは出来ない。料理のベースを作るにも材料が必要なのだ。だから、必要な材料は良質のものを自由に使えるようにしなければならない。

筆者としては、むやみな贅沢には反対だが、それと同じくらい、食材コストを抑え過ぎるのも良くないと考えている。そんなことをしては、伸びる筈の才能の芽を摘んでしまうばかりか、意識の高い料理人ならモチベーションの維持すら出来ないだろう。

どんなに優秀な料理人だって、無から何かを作り出すことは不可能だ。期待される結果に対して、素材の質が劣っていたり量が足りないことがあれば、それでも料理人にいい仕事をしろと要求するなど言語道断である。

料理のベースとして仕込んでおくストックに関するの重要ポイントは、必要な材料は質、量ともに充分に、惜しげもなく使えるようにすることだ。

ある調理現場で可能なことが、別の調理現場では不可能な場合があるのは言うまでもない。料理人の仕事内容は顧客層によっても変わる。到達すべき目標によって手段も変わるということだ。

そういう意味で、何事も相対的なものであるとはいえ、こと料理のベースとして仕込んでストックすべきものに関しては絶対に外してはならないポイントがあるわけだ。組織のトップがこの点で出費を惜しんだり、コスト面で過度に目くじらを立てるようでは、美味しい料理なんて出来るわけがないのだから、現実には厨房を仕切っている料理長を批判する資格もない。そんなのが根拠のない言い掛かりなのは明らかだ。素材の質が悪かったり、量が足りないのであれば、料理長が素晴らしい料理を出せないのは言うまでもあるまい。ぶどうの搾りかすに水を加えて醗酵させた安ワインを立派な瓶に詰めてしまえば高級ワインになると思う程に馬鹿げたことはないのだ。

1) 本書での fonds の語は fond (基礎、土台)、fonds (資産、資本)、そして料理用語として一般に用いられているフォン、のトリブルミーニングになっている。そのまま「フォン」と訳したいところだが、日本語の場合「出汁」としての意味合いが強いため、ここでは英訳 (Basical culinary preparations) も参考に、分りやすさを重視してやや冗長に訳した。本文中では「料理のベースとなるもの」あるいは「料理のベースとして仕込んでおくもの」のように訳している。

2) この部分は経営者に向けた書き方がされているが、エスコフィエの時代以降、料理人がオーナーシェフとして経営に携わるケースが激増したことを考えると、その先見の明に驚かざるを得ない。

料理人は、必要なものを何でも使っていえばいいなら、料理のベースとして仕込んでおくストックにとりわけ力を入れるべきであり、文句のつけようのない出来になるよう気を使うべきだ。そこに手間隙かけていればそれだけ厨房全体の仕事がきちんと進むのだから、注文を受けた料理をきちんと作れるかどうかは、結局のところ、料理のベースとなる仕込み類にどれだけ手間隙をかけるかというなのだ。

## 主要なフォンとストック

### PRINCIPAUX FONDS DE CUISINE

料理のベースとして仕込んでおくべきものは主として……

- ・ コンソメ・サンプルとコンソメ・ドゥーブル
- ・ 茶色いフォン、白いフォン、鶏のフォン、ジビエのフォン、魚のフォン……これらはとろみを付けたジュ、基本ソースのベースになる
- ・ フュメ、エッセンス……派生ソースに用いる
- ・ グラスドヴィアンド、鶏のグラス、ジビエのグラス
- ・ 茶色いルー、ブロンドのルー、白いルー
- ・ 基本ソース……エスパニョル、ヴルテ、ベシャメル、トマト
- ・ 肉料理用ジュレ、魚料理用ジュレ  
以下も日常的に使う料理のベースとして仕込んでおくものとして扱う。
- ・ ミルポワ、マティニオン
- ・ クールブイヨン、肉および野菜用のブラン
- ・ マリナード、ソミュール
- ・ 肉料理用ファルス、魚料理用ファルス
- ・ ガルニチュールに用いるアパレイユ……

本書は上記を順に説明していく構成にはなっていない。グリル、ロースト、グラタン等の調理技法についても順を追っていくわけではない。料理の種類ごとに一定の位置、つまりは関連の深い料理の章の冒頭において説明していくことになる。

そのようなわけで、本書においては以下のようなになる……

- ・ フォン、フュメ、エッセンス、グラス、マリナード、ジュレの説明…… 第1章 ソース
- ・ コンソメおよびそのクラリフィエ、ポタージュの浮き実についての説明……第3章 ポタージュ
- ・ ファルスとガルニチュール用アパレイユの作り方……第2章 ガルニチュール
- ・ クールブイヨン、魚料理用ファルス等……第6章 魚料理
- ・ グリル、ブレイゼ、ポワレの調理理論……第7章 肉料理

## 基本ソース

### GRANDES SAUCES DE BASE

およびそこから派生させて組み合わせたり煮詰めて作る派生ソース

温製および冷製ソース・アングレーズ、いろいろな冷製ソース、ミックスバター、マリナード、ジュレ

#### 概説

ソースは料理においてもっとも主要な位置にある。フランス料理が世界に冠たるものであるのもひとえにソースの存在によるのだ。だから、ソースは出来るかぎり手間をかけ、細心の注意を払って作るようにしなければならない。

ソースを作るうえでその基礎となるのが何らかの「ジュ」である<sup>1)</sup>。すなわち、茶色いソースは「茶色いジュ」(エストゥファード)から作る。ヴルテには「澄んだジュ(白いフォン<sup>2)</sup>)」を使う。ソースを担当する料理人はまず第一に、完璧なジュを作るところから始めなければならない。キューシー侯爵<sup>3)</sup>が言うように、ソース担当の料理人は「頭脳明晰な化学者<sup>4)</sup>でありかつ天才的なクリエイターで、卓越した料理という建造物のいわば大黒柱たる存在」なのだ。

昔のフランス料理<sup>5)</sup>では、素材に串を刺してあぶり焼きするローストを別にすれば、どんな料理も「ブレゼ」か「エチュヴェ<sup>かなめ</sup>」のようなものばかりだった。だが、その時代には既に、フォンが料理という大建築の丸天井の要だったし、材料コストが重視されるこんにちの我々と比べたら想像も出来ないくらい贅沢に材料を使ってフォンをとっていたのだ。実際、アンヌ・ドートリッシュ<sup>6)</sup>がスペインからルイ13世に嫁いだ際に随行してきたスペインの料理人たちによってフランス料理にルーを用いる方法が伝えられたが<sup>7)</sup>、当時はほとんど看過された。ジュそれ自体で充分だったからだ。ところが時代が下り、料理におけるコストの問題が重視されるようになった。ジュはその結果、貧相なものになってしまった。その美味しさを補うものとして、ルーを用いて作るソース・エスパニョルが欠くべからざる存在となった。

ソース・エスパニョルはその完成度の高さゆえに成功をおさめたわけだ。だが、すぐに当初の目的を越えた使い方をされるようになった。19世紀末には本当にこのソースが必要な場合以外にも使われたわけだ。ソース・エスパニョルの濫用によって、どんな料理も固有の香りのない、全部の風味の混ざりあったのっぺりとした調子のものばかりになってしまった。

ようやく近年になって、料理の風味がどれも同じようなものであることに批判が集まってきて、その

1) ここではジュといわゆるフォンが同じ意味で使われている。

2) 日本の調理現場で「白いフォン」を意味する「フォン・ブラン」は主として鶏のフォンを指すことが多いが、本書で扱われている白いフォンのうち標準的なものは仔牛肉、家禽類をベースとしており、鶏のフォンは別途説明されている。

3) 1767-1841。19世紀の著名な美食家。著書に『食卓の古典』(1843)がある。料理名にキューシーの名を冠したものも多い。

4) 原文 chimiste。現代は分子ガストロノミーが盛んだが、料理を作る過程で起きる現象や結果を「化学」で説明しようとする試みは少なくともカレーまで遡ることが出来る。[茶色いフォン](#)のレシピにおいて言及されるオスマゾームという想像上の物質もその範疇に含まれるだろう。また、化学の前身たる「錬金術」的概念は中世以来いくつかの料理書において散見される。

5) 本書において「昔の料理」と表現される場合は概ね17、18世紀末と考えていい。

6) 17世紀に絶対王政を確立したルイ14世の母。

7) ルーがスペインからもたらされたというのは逸話、伝承の域を出ない。



結果として激しい揺り戻しが起きたのだった。グランドキュイジーヌでは、透き通ったような薄い色合いでしかも風味のしっかりした仔牛のフォンが見直されつつある。そのようなわけで、ソース・エスパニョルそれ自体の重要性はだんだん減っていくだろうと思われる。

ソース・エスパニョルが基本ソースとして扱われるべき理由は何か？ ソース・エスパニョルそれ自体に固有の色合いや風味というものはなく、これらはどんなフォンを用いて作るかで決まる。まさにこの点にソース・エスパニョルの長所が存するのだ。補助材料としてルーを加えるが、ルーにはとろみを付けるという意味しかなく、風味にはまったく寄与しない。そもそも、ソースを完璧に仕上げるためには、とろみ以外のルーに含まれる成分はソースからほぼ完全に排除してしまっても差し支えはない。不純物を丁寧に排除したソースにはルーに含まれていたでんぷん質だけが残っているわけだ。だから、ソースの口あたりを滑らかなものにするために必要なのがでんぷん質だけなら、純粋なでんぷんだけを用いる方がずっと簡単で、作業時間も大幅に短縮されるし、その結果として、ソースを火にかけ過ぎてしまうようなミスも防げる。将来的には、小麦粉ではなく純粋なでんぷんでルーを作るようになるかも知れない。

料理界の現状を鑑みるに、ソース・エスパニョルととろみを付けたジュをそれぞれ使い分けざるを得ない。これにはさまざまな理由があるが、大きな仕立てのブレイゼや、羊や仔羊以外を材料にしたラグーでは、肉汁が煮汁に染み出してきて美味しくなるわけだから、トマトを加えたソース・エスパニョルを用いるのがいい。なお、ソース・エスパニョルをさらに丁寧に仕上げるとソース・ドゥミグラスとなる。これはいろいろなソテーに不可欠なもので、今後も変わることはないだろう。

一方、牛や羊、家禽を使った繊細で軽い仕立ての料理にはとろみを付けたジュの方が好まれる。デグラセの際に少量だけ、料理の主素材と同じものからとったジュを用いる。

こんにちのフランス料理においては、肉とソースの調和がとれているべきという、まことに理に適った厳守すべき決まりがある。

だから、ジビエ料理にはジビエのフォンを用いるか、とりたてて際立った個性を持たないフォンを用いて作ったソースを添える。牛や羊のフォンは用いない。ジビエのフォンというのは、さほど濃厚なものを作ることには出来ないが、素材の個性的な風味を表現するには最適だ。こういった事情は魚料理にも当て嵌まる。ソースそれ自体が際だった風味を持たないもの場合には必ず魚のフュメを加えてやるのだ。このようにしてそれぞれの料理に個性的な風味を実現させることになる。

もちろん、ここまで述べた原則を実現しようにも、コストの問題がしばしば起こることは承知している。けれども、熱意のある、他者の評価を意識している料理人なら問題点を熟考して、完璧とは言わぬまでも満足のいく結果を得ることが出来るだろう。

## ソースのベース作り

### TRAITEMENT DES ÉLÉMENTS DE BASE DANS LE TRAVAIL DES SAUCES

#### 茶色いフォン（エストウファード）

##### FONDS BRUN OU ESTOUFFADE

（仕上がり 10L 分）

- ・ **主素材**……牛すね 6kg、仔牛のすね 6kg または仔牛の端肉で脂身を含まないもの 6kg、骨付きハムのすねの部分 1 本（前もって下茹でしておくこと）、塩漬けしていない豚皮を下茹でしたもの 650g。
- ・ **香味素材**……にんじん 650g、玉ねぎ 650g、ブーケガルニ（パセリの枝 100g、タイム 10g、ローリエ 5g、にんにく 1 片）。
- ・ **作業手順**……肉を骨から外す。

骨は細かく砕き、オープンに入れて軽く焼き色を付ける。野菜は焼き色が付くまで炒める。これらを鍋に入れて 14L の水を注ぎ、ゆっくりと、最低 12 時間煮込む。水位が下がらぬように、適宜沸騰した湯を足すこと。

大きめのさいの目に切った牛すね肉を別鍋で焼き色が付くまで炒める。先に煮込んでいたフォンを少量加えて煮詰める。この作業を 2～3 回行ない、フォンの残りを注ぐ。

鍋を沸騰させて、浮いてくる泡を取り除く。浮き脂も丁寧に取り除く。蓋をして弱火で完全に火が通るまで煮込んだら、布で漉してストックしておく。

【原注】 フォンの材料に牛の骨などが含まれている場合には、事前にその骨だけで 12～15 時間かけてとろ火でフォンをとるといい。

フォンの材料を鍋に焦げ付くくらいまで強く焼き色を付ける<sup>1)</sup>のはよろしくない。経験からいって、丁度いい色合いのフォンに仕上げるには、肉に含まれているオスマゾーム<sup>2)</sup>の働きだけで充分。

#### 白いフォン

##### FONDS BLANC ORDINAIRE

（仕上がり 10L 分）

- ・ **主素材**……仔牛のすね、および端肉 10kg、鶏の手羽とさか、足など、または鶏がら 4 羽分、
- ・ **香味素材**……にんじん 800g、玉ねぎ 400g、ポワロー 300g、セロリ 100g、ブーケガルニ（パセリの枝 100g、タ

イム 1 枝、ローリエの葉 1 枚、クローブ 4 本）。

- ・ **使用する液体と味付け**……水 12L、塩 60g。
- ・ **作業手順**……肉は骨を外し、紐で縛る。骨は細かく砕く。鍋に肉と骨を入れ、水を注ぎ塩を加える。火にかけ、浮いてくるアクを取り除き香味素材を加える。
- ・ **加熱時間**……弱火で 3 時間。

【原注】 このフォンは火加減を抑えて、出来るだけ澄んだ仕上がりにすること。アクや浮き脂は丁寧に取り除くこと。

茶色いフォンの場合と同様に、始めに細かく砕いた骨だけを煮てから指定量の水を注ぎ、弱火で 5 時間煮る方法もある。

この骨を煮た汁で肉を煮るわけだ。その作業内容は上記茶色いフォンの場合と同様。この方法は、骨からゼラチン質を完全に抽出出来るという利点がある。当然のことだが、煮ている間に蒸発して失なわれてしまった分は湯を足してやり、全量を 12L にしてから肉を煮ること。

#### 鶏のフォン（フォンドヴォライユ）

##### FONDS DE VOLAILLE

白いフォンと同じ主素材、香味素材、水の量で、さらに鶏のとさかや手羽、ガラを適宜増量し、廃鶏 3 羽を加えて作る。

#### 仔牛の茶色いフォン（仔牛の茶色いジュ）

##### FONDS, OU JUS DE VEAU BRUN

（仕上がり 10L 分）

- ・ **主素材**……骨を取り除いた仔牛のすね肉と肩肉（紐で縛っておく）6kg、細かく砕いた仔牛の骨 5kg。
- ・ **香味素材**……にんじん 600g、玉ねぎ 400g、パセリの枝 100g、ローリエの葉 2 枚、タイム 2 枝。
- ・ **使用する液体**……白いフォンまたは水 12L。水を用いる場合は 1L あたり 3g の塩を加える。
- ・ **作業手順**……厚手の片手鍋または寸胴鍋の底に輪切りにしたにんじんと玉ねぎを敷きつめる。その他の香味素材と、あらかじめオープンで焼き色を付けておいた骨

1) パンセ pincer と呼ばれる手法。原義は「抓む」。材料が鍋底に張り付いて、トンクなどでしっかり「抓ま」ないと取れないくらい強く焼き付けることからそう呼ばれるようになった。古い料理書では推奨するものも多かった。

2) 19 世紀頃、赤身肉の美味しさの本質であると考えられていた想像上の物質。赤褐色をした窒素化合物の一種で水に溶ける性質があるとされた。なお、当時のヨーロッパではグルタミン酸はもとよりイノシン酸が「うま味」の要素であるという概念すらなく、「コクがある」corsé とか「肉汁たっぷり」onctueux や succulent などの表現で肉料理やソースの美味しさが表現された。

1) 蓋をして弱火にかけた野菜から水分が汗をかくように出るイメージで蒸し焼き状態にし、素材の味を引き出すこと。

と肉を鍋に加える。

蓋をして約 10 分間シュエ<sup>1)</sup>する。フォンまたは水少量を加え、煮詰める。この作業をさらに 1~2 回行なう。残りのフォンまたは水を注ぎ、蓋をし、沸騰させる。アクを丁寧に取り。微沸騰の状態で 6 時間煮る。

布で漉し、ストックしておく。使用目的や必要に応じて、さらに煮詰めてからストックしてもいい。

## ジビエのフォン

### FONDS DE GIBIER

(仕上がり 5L 分)

- ・ **主素材**……ノロ鹿の頸、胸肉および端肉 3kg (老いたノロ鹿がいいが、新鮮なものを使うこと)、野うさぎの端肉 1kg、老うさぎ 2 羽、山うずら 2 羽、老きじ 1 羽。
- ・ **香味素材**……にんじん 250g、玉ねぎ 250g、セージ 1 枝、ジュニパーベリー<sup>2)</sup> 15 粒、標準的なブーケガルニ。
- ・ **使用する液体**……水 6L および白ワイン 1 瓶。
- ・ **加熱時間**……3 時間。
- ・ **作業手順**……ジビエは事前にオーブンで焼き色を付けておき、野菜と香草を敷き詰めた鍋に入れる。野菜類も事前に焼き色を付けておくこと。ジビエを焼くのに用いた天板を白ワインでデグラセし、これを鍋に注ぐ。同量の水も加え、ほぼ水分がなくなるまで煮詰める。

この作業の後で、残りの水全量を注ぎ、沸騰させる。丁寧にアクを引きながらごく弱火で煮る<sup>3)</sup>。

## 魚のフュメ<sup>4)</sup>

### FONDS, OU FUMET DE POISSON

(仕上がり 10L 分)

- ・ **主素材**……舌びらめ、メルラン<sup>5)</sup>やバルビュ<sup>6)</sup>のあら 10kg。
- ・ **香味素材**……薄切りにした玉ねぎ 500g、パセリの根<sup>7)</sup>と茎 100g、マッシュルームの切りくず 250g、レモンの搾り汁 1 個分、粒こしょう 15g (これはフュメを漉す 10 分前に投入する)。
- ・ **使用する液体と調味料**……水 10L、白ワイン 1 瓶。液体 1L あたり 3~4g の塩。
- ・ **加熱時間**……30 分。
- ・ **作業手順**……鍋底に香味野菜を敷き詰め、魚のあらを入れる。水と白ワインを注ぎ、強火にかける。丁寧にアクを引き、微沸騰の状態を保つようにする。30 分煮

たら目の細かい網で漉す。

【原注】 質の悪い白ワインを使うと灰色がかかったフュメになってしまう。品質の疑わしいワインは使わないほうがいい。

このフュメはソースを作る際に加える液体として用いる。魚料理用ソース・エスパニョールを作ることを想定する場合には、魚のあらをバターでエチューベしてから水と白ワインを注いで煮るといい。

## 赤ワインを用いた魚のフォン

### FONDS DE POISSON AU VIN ROUGE

このフォンそれ自体を用意することは滅多にない。というのも、例えばマトロットのような料理の魚の煮汁そのものだからだ。

とはいえ、こんにちでは魚のアラをすっかり取り除いた状態で料理を提供する必要があるため高まってきているので、ここでそのレシピを記しておくべきだろう。このフォンの必要性和有用さはどんどん高まっていくと思われる。

原則として、このフォンの仕込みには、料理として提供するのと同じ種類の魚のアラを用いて、その香りの特徴を生かす必要がある。だが、どんな種類の魚を使う場合でも作り方は同じだ。

(仕上がり 5L 分)

- ・ **主素材**……料理に用いるのと同じ魚種の頭とアラ 2.5kg。
- ・ **香味素材**……薄切りにして下茹でした玉ねぎ 300g、パセリの枝 100g、タイムの小枝 1 本、小さめのローリエの葉 2 枚、にんにく 5 片、マッシュルームの切りくず 100g。
- ・ **使用する液体と調味料**……水 3.5L、良質の赤ワイン 2L、塩 15g。
- ・ **加熱時間**……30 分。
- ・ **作業手順**……「魚の白いフォン<sup>8)</sup>」と同様にする。

【原注】 このフォンは魚の白いフォンよりも濃く煮詰めることが可能。とはいえ、保存のために煮詰めないでいいように、その都度、必要な量だけ仕込むことを勧める。

2) セイヨウネズの樹の実。

3) 最後に布で漉す必要があるが、当然のこととして明記されていないので注意。

4) 本質的には前出の「フォン」と同様のものだが、魚(およびジビエ)を素材としたフォンは香りがポイントとなるため、フュメ fumet (香気、良い香りの意) の名称のほうが一般的に使われている。

5) タラの近縁種。

6) ヒラメの近縁種。

7) パセリには根がにんじん形に肥大する品種もある (persil tubéreux 根パセリ。葉は平らでイタリアンパセリのように使う)。

8) 前項のフュメドボワソンのこと。

1) タラの近縁種。

## 魚のエッセンス

### ESSENCE DE POISSON

- 主素材……メルラン<sup>1)</sup>および舌びらめの頭、アラ 2kg。
- 香味素材……薄切りにした玉ねぎ 125g、マッシュルームの切りくず 300g、パセリの枝 50g、レモンの搾り汁 1 個分。
- 使用する液体……煮詰めていないフュメドポワソン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>L、良質の白ワイン 3dl。
- 所要時間……45 分。
- 作業手順……鍋にバター 100g と玉ねぎ、パセリの枝、マッシュルームの切りくずを入れ、強火で色づかないようさっと炒める。蓋をして約 15 分弱火で蒸し煮する<sup>2)</sup>。その間、小まめに混ぜてやること。白ワインを注ぎ、半量になるまで煮詰める。最後にフュメドポワソンを注ぎ、レモン汁と塩 2g を加える。

再び火にかけて、とろ火で 15 分程煮込んだら、布で漉す。

【**注意**】 魚のエッセンスは、舌びらめやチュルポ、チュルボタン、バルビュ<sup>3)</sup>などのフィレ<sup>4)</sup>をポシェする際に用いる。

さらに、このエッセンスを煮詰めて、上記でポシェした魚のソースに加えて風味を強くするのに使う。

## エッセンスについて

### ESSENCES DIVERSES

その名のとおりに、エッセンスとはごく少量になるまで煮詰めて非常に強い風味を持たせたフォンのこと。

エッセンスは普通のフォンと本質的には同じものだが、素材の風味をしっかりと出すために、使用する液体の量はずっと少ない。したがって、仕上げにエッセンスを加える指示がある料理の場合でも、そもそも十分に風味ゆたかなフォンを用いていれば、エッセンスは必要ないことが分かるだろう。

まず最初に、美味しく風味ゆたかなフォンを用いるほうが、あまり出来のよくないフォンで調理し、後からエッセンスで欠点を補うよりもずっと簡単なのだ。その方がよい結果が得られるし、時間と材料の節約にもなる。

セロリ、マッシュルーム、モリーユ<sup>5)</sup>、トリュフなど、とりわけ明確な風味の素材のエッセンスを、必要に応じて用いるにとどめるのがいい。

また、十中八九、フォンを仕込む際に素材そのものを加えた方が、エッセンスを仕込むよりもよい結果が得られることは頭に入れておくこと。

そのようなわけで、エッセンスについてこれ以上長々

と述べる必要もないと思われる。ベースとなるフォンがコクと風味がゆたかなものならであるなら、エッセンスはまったく無用の長物と言える。

## グラスについて

### GLACES DIVERSES

グラスドヴィアンド、鶏のグラス（グラスドヴォライユ）、ジビエのジビエ、魚のグラスの用途は多岐にわたる。これらは、上記いずれかの素材でとったフォンをシロップ状になるまで煮詰めたもののことだ。

これらの使い途は、料理の仕上げに表面に塗ってしっとりとした艶を出させるのに用いる場合もあれば、ソースの味を色合いを濃くするために用いたり、あるいは、あまりに出来のよくないフォンで作った料理の場合にはコクを与えるために使うこともある。また、料理によっては適量のバターやクリームを加えてグラスそのものをソースとして用いることもある。

グラスとエッセンスの違いだが、エッセンスが料理の風味そのものを強くすることだけが目的であるのに対して、グラスは素材の持つコクと風味をごく少量にまで濃縮したものだ。

だからほとんどの場合、エッセンスよりもグラスを使うほうがいい。

とはいえ昔の料理長たちの中には、グラスの使用を絶対に認めない者もいた。その理由は、料理を作る度に毎回その料理のためのフォンをとるべきであり、それだけで料理として十分なものにすべき、ということだった。

確かに時間と費用の点で制限がなければその理屈は正しい。だが、こんにちでは、そのようなことの出来る調理現場はほとんどない。そもそもグラスは、正しく適量を用いるのであれば、そのグラスが丁寧に作られたものであるなら、素晴らしい結果が得られる。だから多くの場合、グラスはまことに有用なものと言える。

## グラスドヴィアンド

### GLACE DE VIANDE

茶色いフォン（エスツッファード）を煮詰めて作る。

煮詰めて濃くなっていく途中、何度か布で漉して、より小さな鍋に移しかえていく。煮詰めている際に、丁寧にアクを引くことが、澄んだグラスを作るポイント。

煮詰めている際には、フォンの濃縮具合に応じて、火加減を弱めていくこと。最初は強火でいいが、作業の最後の方は弱火にしてゆっくり煮詰めてやること。

スプーンを入れてみて、引き上げた際に、艶のあるグラスの層でスプーンが覆われ、しっかり張り付いている

2) 素材を入れた鍋に蓋をして弱火にかけ、少量の水分で蒸し煮状態にすることを *étuver* エチュベという。このフランス語をそのまま用いている調理現場も少なくない。

3) いずれも鰯、ひらめの近縁種。チュルボタンはチュルポの小さいものを言う。

4) 3 枚おろし、または 5 枚おろしにして、頭とアラを取り除いた状態。

5) *morille* キノコの一種。和名アマリガサタケ。

くらいが丁度いい。要するに、スプーンがグラスでコーティングされた状態になればいいということだ。

【原注】色が薄くて軽い仕上りのグラスが必要な場合には、茶色いフォンではなく、標準的な仔牛のフォンを用いる。

### 鶏のグラス（グラスドヴォライユ）

#### GLACE DE VOLAILLE

鶏のフォン（フォンドヴォライユ）を用いて、グラスドヴィアンドと同様にして作る。

### ジビエのグラス

#### GLACE DE GIBIER

ジビエのフォンを煮詰めて作る。ある特定のジビエの風味を生かしたグラスを作るには、そのジビエだけでとったフォンを用いること。

### 魚のグラス

#### GLACE DE POISSON

このグラスを用いることはあまり多くない。日常的な業務においては「魚のエッセンス」を用いることが好まれる。そのほうが魚の風味も繊細ある。魚のエッセンスで魚をポシェした後に煮詰めてソースに加える。

## ルー

### Roux

ルーはいろいろな派生ソースのベースとなる基本ソースにとろみを付ける役目を持つ。ルーの仕込みは、一見したところさほど重要に思われぬだろうが、実際には正反対だ。丁寧に注意深く作業すること。

茶色いルーは加熱に時間がかかるので、大規模な調理現場では前もって仕込んでおく。ブロンドのルーと白いルーはその都度用意すればいい。

### 茶色いルー

#### ROUX BRUN

（仕上がり 1kg 分）

1. 澄ましバター……500g
2. ふるった小麦粉……600g

**ルーの火入れについて** 加熱時間は使用する熱源の強さで変わってくる。だから数字で何分とは言えない。ただし、火力が強過ぎるよりは弱いくらいの方がいい。というのも、温度が高すぎると小麦粉の細胞が硬化して中身を閉じ込めてしまい、そうなると後でフォンなどの液体を加えた際に上手く混ざらず、滑らかなとろみの付いたソースにならない。乾燥豆をいきなり熱湯で茹でると同じようなことが起きるわけだ。低い温度から始めてだんだんと熱くしていけば、小麦粉の細胞壁がゆるんで

細胞中のでんぷんが膨張し、熱によって発酵状態の初期のようになる。このようにして、でんぷんをデキストリンに変化させる<sup>1)</sup>。デキストリンは水溶性の物質で、これが「とろみ」の主な要素なのだ。茶色いルーは淡褐色の美しい色合いで滑らかな仕上りにする。だまがあってはいけない。

ルーを作る際には必ず、澄ましバターを使うこと<sup>2)</sup>。生のバターには相当量のカゼインが含まれている。カゼインがあると火を均質に通すことが出来なくなってしまふ。とはいえ、以下を覚えておくといい。ソースとして仕上げた段階で、ルーで使ったバターは風味という点ではほとんど意味が失なわれている。そもそもソースの仕上げに不純物を取り除く<sup>3)</sup>段階でバターも完全に取り除かれてしまうわけだ。だからルーに用いるバターは小麦粉に熱を通すためだけのものと考えていい。

1) 現代の科学的見地からすると必ずしも正確な記述ではないので注意。

2) 初版では「澄ましバターまたは十分に澄ましたグレスドマルミット（コンソメ等を作る際に浮いてくる脂を集めて澄ませたもの）」となっている。なお、同時代の料理書—例えばペラプラ『近代料理技術』（1935年）—には、ルーを作るのにバターを使う必要はなく、グレスドマルミットで充分、としているものもある。

3) *dépouiller* デブイエ。ソースや煮込み料理を仕上げる際に、浮き上がってくる不純物を徹底的に取り除き、目の細かい布などで漉すこと。現代では品種改良や農法の変化によって野菜のアクも少なくなり、小麦粉も精製度の高いものを利用出来るなど、食材および調味料の多くで純度の高いものを使用する場合がほとんどであり、このデブイエという作業は20世紀後半にはほとんど行われなくなった。

ルーはソース作りの出発点だ。だから次の点も記憶に留めること。小麦粉にでんぷんが含まれているからこそソースに「とろみ」が付く。だから純粋なでんぷん（特性が小麦のでんぷんと同じでも異なったものでも）でルーを作っても、小麦粉の場合と同様の結果が得られるだろう。ただしその場合は小麦粉でルーを作る場合より注意して作業する必要がある。また、小麦粉と違って余計な物質が含まれていないために、全体の分量比率を考え直すことになる。

【原注】 本文で述べたように、茶色いルーを作る際には澄ましバターを用いる。他の動物性油脂はよほど経済的事実が逼迫していない限り使わないこと。材料コストが問題になる場合でも、ソースの仕上げに不純物を取り除く際に多少の注意を払えば、ルーに用いたバターを回収するのはさして難しいことではない。それを後で他の

用途で使えばいいだろう。

### ブロンド色のルー ROUX BLOND

（仕上がり 1kg 分）

材料の比率は茶色いルーと同じ。すなわちバター 500g と、ふるった小麦粉 600g。

火入れは、ルーがほんのりブロンド色になるまで、ごく弱火で行なう。

### 白いルー ROUX BLANC

500g のバターと、ふるった小麦粉 600g。

このルーの火入れは数分、つまり粉っぽさがなくなるまでの時間でいい。



## 基本ソース

### GRANDES SAUCES DE BASE

#### ソース・エスパニョル<sup>1)</sup>

##### SAUCE ESPAGNOLE

(仕上がり 5L 分)

- ・ とうもろこしのためのルー……625g。
  - ・ 茶色いフォン（ソースを仕上げるのに必要な全量）……12L。
  - ・ ミルポワ<sup>2)</sup>（香味素材）……小さなさいの目に切った塩漬け豚ばら肉 150g、2mm 程度のさいの目<sup>3)</sup>に切ったにんじん 250g と玉ねぎ 150g、タイム 2 枝、ローリエの葉 2 枚。
  - ・ 作業手順
1. フォン 8L を鍋で沸かす。あらかじめ柔らかくしておいたルーを加え、木杓子か泡立て器で混ぜながら沸騰させる。  
弱火にして<sup>4)</sup>微沸騰の状態を保つ。
  2. 以下のようにしてあらかじめ用意しておいたミルポワを投入する。ソテー鍋に塩漬け豚ばら肉を入れて火にかけて脂を溶かす。そこに、細かく刻んだにんじんと玉ねぎ、タイム、ローリエの葉を加える。野菜が軽く色づくまで強火で炒める。丁寧に、余分な脂を捨てる。これをソースに加える。野菜を炒めたソテー鍋に白ワイン約

100ml を加えてデグラセし、それを半量まで煮詰める。これも同様にソースの鍋に加える。こまめに浮いてくる夾雑物を徹底的に取り除き<sup>5)</sup>ながら弱火で約 1 時間煮込む。

3. ソースをシノワ<sup>6)</sup>で、ミルポワ野菜を軽く押ししながら漉し、別の片手鍋に移す。フォン 2L を注ぎ足す。さらに二時間、微沸騰の状態を保ちながら煮込む。その後、陶製の鍋に移し、ゆっくり混ぜながら冷ます。

4. 翌日、再び厚手の片手鍋に移してから、フォン 2L とトマトピューレ 1L または同等の生のトマトつまり 2kg を加える。

トマトピューレを用いる場合は、あらかじめオープンでほとんど茶色になるまで焼いておくといい。そうするとトマトピューレの酸味を抜くことが出来る。

そうすればソースを澄ませる作業が楽になるし、ソースの色合いも温かそうで美しいものになる。

ソースをヘラか泡立て器で混ぜながら強火で沸騰させる。弱火にして 1 時間微沸騰の状態を保つ。最後に、表面に浮いている不純物を、細心の注意を払いながら徹底的に取り除く。布で漉し、完全に冷めるまで、ゆっくり混ぜ続けること。

1) 「スペイン（風）の」意だが、スペイン料理起源というわけではない。スペインを想起させるトマトを使うから、あるいは、ソースが茶褐色であることからムーア系スペイン人を想起させるから、など諸説ある。カレーム『19 世紀フランス料理』第 3 巻に収められたソース・エスパニョルの作り方は、フォンをとるところから始まり 4 ページにわたって詳細なものとなっている（pp.8-11）。

その中で、肉を入れた鍋に少量のブイヨンを注いで煮詰めることを繰り返す。ここまでは 18 世紀の料理書で一般的な手法であるが、その後に大量のブイヨンを注いだ後、いきなり強火にかけるのではなく、弱火で加熱していくやり方を「スペイン式の方法」と述べている。カレームにおいては、これがソースの名称の根拠のひとつになっていると考えていいだろう。もちろん、ソース・エスパニョルという名称のソースはカレーム以前からあり、1806 年刊のヴィアール『帝国料理の本』にもカレームのレシピより簡単ではあるがほぼ同様のものが基本ソースとして採り上げられている。

また、それ以前にもソース・エスパニョルに類する名称のソースはあったが、たとえば 1739 年刊ムノン『新料理研究』第 2 巻にある「スペイン風ソース」はかなり趣きが異なる（コリアンダーひと把みを加えるのが特徴的）。同じ料理名でも時代や料理書の著者によってまったく違う料理になっていることは、食文化史において珍しいことではない。エスコフィエにおけるソース・エスパニョルの源流は 19 世紀初頭のヴィアールあたりからと捉えていいだろう。

2) mirepoix ミルポワ。ソースやフォンにコクを与える目的で、細かいさいの目に切った香味野菜や塩漬け豚ばら肉を合わせたもの。18 世紀にミルポワ公爵の料理人が考案したという説が有力。同様のものにマティニョン matignon があるが、ミルポワより大きめのさいの目に切るのが一般的とされるが、調理現場によってはあまり区別せずミルポワとのみ呼称するケースも多い。

3) brunoise ブリュノワーズ。1~2 mm のさいの目に切ること。couper en mirepoix ミルポワに切るとも言う。

4) 原文から直訳すると「鍋を火の脇に置く」だが、現代の調理環境では単純に「弱火にする」と解釈していい。

5) 原文 dépouiller デブイエ。もともとは動物などの皮を剥ぐ、剥くことの意で、野うさぎの皮を剥ぐ、うなぎの皮を剥く、という意味で用いる。ソースの場合は表面に凝固した蛋白質や油脂の膜が出来、それを「剥ぐように」取り除くことから、あるいは表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除いてきれいなソースに仕上げることを、動物の皮を剥いてきれいな身だけにすることになぞらえて、この用語が用いられるようになったようだ。現代の調理現場では écumer エキュメ、すなわち浮いてくる泡、アクを取る、という用語だけで済ませていることも多い。なお、本書において écumer が単に浮いてくる泡やアクを取る、という作業であるのに対して、dépouiller は「徹底的に不純物を取り除いて美しく仕上げる」という意味合いが込められている。

6) 小さな穴が多く空けられた円錐形で、取っ手の付いた漉し器の一種。金属製のものが主流。



【原注】ソース・エスパニョルで仕上げに不純物を取り除くのにかかる時間はいちがいには言えない。これは、ソースに用いるフォンの質次第で変わるからだ。

ソースにするフォンが上質なものであればある程、仕上げに不純物を取り除く作業は早く済む。そういう場合には、ソース・エスパニョルを5時間で作ることも無理ではない。

### 魚料理用<sup>1)</sup>ソース・エスパニョル SAUCE ESPAGNOLE MAIGRE

(仕上がり 5L 分)

- ・ バターを用いて<sup>2)</sup>作ったルー……500g。
- ・ 魚のフュメ (フュメドボワソン) (ソースを仕上げるために必要な全量) ……10L。
- ・ ミルボワ……標準的なソース・エスパニョルと同じ [ミルボワ] 野菜を同量と、塩漬け豚ばら肉の代わりにバターを用い、マッシュルームまたはマッシュルームの切りくず 250g を加える。
- ・ 作業手順……標準的なソース・エスパニョルとまったく同様に作る。
- ・ 加熱時間と不純物を取り除くのに必要な時間……5 時間。

仕上げに漉してから、標準的なソース・エスパニョルとまったく同様に、完全に冷めるまでゆっくり混ぜ続けること。

### 魚料理用ソース・エスパニョル補足

このソースを日常的な料理のベースとなる仕込みに含めるかどうかについては意見が分れるところだ。

普通のソース・エスパニョルは、つまるところ風味の点ではほとんどニュートラルなものだから、それに魚のフュメを加えれば、魚料理用ソース・エスパニョルとして充分に通用するだろう。どうしても上で挙げた魚料理

用ソース・エスパニョルが必要になるのは、宗教的に厳格に小斎の決まりを守って料理を作る場合のみで、さすがにその場合は代用品などない。

### ソース・ドゥミグラス<sup>3)</sup>

#### SAUCE DEMI-GLACE

一般に「ドゥミグラス」と呼ばれているものは、いったん仕上がったソース・エスパニョルをさらに、もうこれ以上は無理という位に徹底的に不純物を取り除いたもののことだ。

最後の仕上げにグラスドヴィアンドなどを加える。風味付けに何らかのワインを加えれば、当然ながらソースの性格も変わるので、最終的な使い途に応じて決めること。

【原注】ソースの色合いを決めるワインを仕上げに加える際には、「火から外して」行なうこと。沸騰しているとワインの香りがとんでしまうからだ。

### とろみを付けた仔牛のジュ

#### JUS DE VEAU LIE

(仕上り 1L 分)

- ・ 仔牛のフォン……仔牛の茶色いフォン 4L。
- ・ とろみ付け材料……アロールルート<sup>4)</sup> 30g。
- ・ 作業手順……よく澄んだ仔牛のフォン 4L を強火にかけ、 $\frac{1}{4}$  量つまり 1L になるまで煮詰める。

大さじ数杯分の冷たいフォンでアロールルートを溶く。これを沸騰している鍋に加える。1 分程度だけ火にかけて続けたら、布で漉す。

【原注】この、とろみを付けた仔牛のジュは、本書では頻繁に使う指示をしているが、必ず、しっかりした味で透き通った、きれいな薄茶色に仕上げること。

1) フランス語のソース名にある *maigre* はこの場合、一般的に「魚用、魚料理用」と訳すが、厳密には「小斎の際の料理用」となる。小斎とは、カトリックで古くから特定の期間、曜日に肉類を断つ食事をする宗教的食習慣。日本の「お精進」とニュアンスは近いが、小斎においては忌避されるのは鳥獣肉のみであり、魚介や乳製品はいいとされた。こじつけのように、水鳥は水のものだから魚介扱いであり、またイルカも魚類として扱われていた。小斎が行なわれるのは復活祭の前 46 日間 (四旬節、逆に言えばカーニバルの最終日マルディグラの翌日から 46 日) と、週に一度 (多くの場合は金曜) であった。合計すると小斎が行なわれるのは年間 100 日近くもあり、中世から 18 世紀の料理人たちは小斎の宴席に供する料理に工夫を凝らしていた。この習慣は 19 世紀になるとだんだん廃れていき、エスコフィエの時代には、料理人に対して小斎のための料理を要求することは少なくなっていた。

2) 初版～第三版にかけては、茶色いルーを作るのに「バターまたは、きれいなグレスドマルミット (コンソメなどを作る際に表面に浮いてくる脂をすくい取って、不純物を漉し取ったものであり、基本的に獣脂)」を用いる、とある。上述のように、カトリックにおける「小斎」の場合、獣脂は忌避されたがバターなどの乳製品は許容された。そのため特に「バターを用いて作ったルー」という指定がなされ、第四版では茶色いルーに澄ましバターのみを使う旨が強調されたが、ここでは初版以来の記述がそのまま残っているために、やや冗長に思われる表現となっている。

3) 日本の洋食などで一般的な「デミグラス」とはかなり異なった仕上りのソースであることに注意。ソース・エスパニョルの仕上げにあたって、徹底的に不純物を取り除くことを何度も強調しているのは、透き通った茶色がかった色合いの、なめらかなソースを目指すからであり、それをさらに徹底させるということは、透明度、なめらかさの面でさらに徹底させることを意味するからだ。

4) *allow-root* 南米産のクズウコンを原料とした良質のでんぷん。日本では入手が難しいこともあり、コーンスターチが用いられることが多い

## ヴルテ<sup>1)</sup> (標準的な白いソース)

### VELOUTE OU SAUCE BLANCHE GRASSE

(仕上がり 5L 分)

- ・ **とろみ付けの材料**……バターを用いて作った<sup>2)</sup>ブロードのルー 625g。
- ・ **よく澄んだ仔牛の白いフォン**……5L。
- ・ **作業手順**……ルーをフォンに溶かし込む。フォンは冷たくても熱くてもいいが、フォンが熱い場合にはソースが充分なめらかになるよう注意して溶かすこと。混ぜながら沸騰させる。微沸騰の状態を保ちながら、浮いてくる不純物を完全に取り除いていく<sup>3)</sup>。この作業はとりわけ細心の注意を払って行なうこと。
- ・ **加熱時間と不純物を取り除く作業に必要な時間**……1 時間半。

その後、ヴルテを布で漉す<sup>4)</sup>。陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

## 鶏のヴルテ

### VELOUTE DE VOLAILLE

このヴルテの作り方が、上述の標準的なヴルテと、材料比率と作業はまったく同じ。使用する液体として鶏の白いフォン（フォンドヴォライユ）を使う。

## 魚料理用ヴルテ

### VELOUTE DE POISSON

ルーと液体の分量は標準的なヴルテとまったく同じだが、仔牛のフォンではなく魚のフュメを用いて作る。

ただし、魚を素材として用いるストックはどれもそうだが、手早く作業すること。不純物を取り除く作業も 20 分程度にとどめること。その後、布で漉し、陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

## パリ風ソース (ソース・アルマンド)

### SAUCE PARISIENNE (ex-Allemande)

(仕上がり 1L 分)

標準的なヴルテに卵黄でとろみを付けたソース。

- ・ **標準的なヴルテ**……1L。
- ・ **追加素材**……卵黄 5 個、白いフォン (冷たいもの) 1/2L、粗く砕いたこしょう 1 ひとつまみ、すりおろしたナツメグ少々、マッシュルームの煮汁 2dl、レモン汁少々。
- ・ **作業手順**……厚手のソテー鍋にマッシュルームの煮汁と白いフォン、卵黄、粗く砕いたこしょう、ナツメグ、レモン汁を入れる。泡立て器でよく混ぜ、そこにヴルテを加える。火にかけて沸騰させ、強火で 2/3 量になるまで、ヘラで混ぜながら煮詰める。

ヘラの表面がソースでコーティングされる状態になるまで煮詰めたら、布で漉す。

膜が張らないよう、表面にバターのかけらをいくつか載せてやり、湯煎にかけておく。

- ・ **仕上げ**……提供直前に、バター 100g を加えて仕上げる。

【**原注**】 ソース・アルマンド (ドイツ風) とも呼ばれるが、本書では「パリ風」の名称を採用した。そもそも「アルマンド」というの名称に正当性がないからだ。習慣としてそう呼ばれてきただけであって、明らかに理屈に合わない名称だ<sup>5)</sup>。1883 年に雑誌「料理技術」にタヴェルネとかいう人が寄せた記事には、当時ある優秀な料理人がアルマンドなどという理屈に合わない名称を使うのはやめたという話が出ている。

こんにち既に「パリ風ソース」の名称を採用している料理長もいる。そう呼んだほうが好ましいわけだが、残念なことにまだ一般的にはなっていない<sup>6)</sup>。

1) velouté 原義は「ピロードのように柔らかな、なめらかな」。日本ではベシャメルソースと混同されやすいが、内容がまったく異なるソースなので注意。

2) 魚料理用ソース・エスパニョール、訳注参照。

3) デブイエのこと。ソース・エスパニョール、訳注参照。

4) ある程度濃度のある液体やピュレを布で漉す場合、昔は「二人がかりで行なう必要があり、それぞれが巻いた布の端を左手に持ち、右手に持った木杓子を使って押し搾る」(『ラルース・ガストロノミーク』初版、1938 年) という方法が一般的だった。

5) エスコフィエは普仏戦争に従軍した経歴があり、ドイツ嫌いとして知られていた。

6) エスコフィエの願いもむなしく、現代においてもソース・アルマンドの名称で定着している。なお、「ドイツ風」というソース名の由来については、ソースの淡い黄色がドイツ人に多い金髪を想起させるからだとかレームは述べている。

1) suprême 原義は「至高の」だが、料理においてはしばしば鶏や鴨の胸肉、白身魚のフィレなどを意味する。また、このソースのように、とくに意味もなくこの名を料理につけられているケースも多い。

2) フランスの生クリームのうち、料理でよく使われるのは、日本の生クリームにやや近い「クレーム・フレッシュ・パストゥリゼ」(低温殺菌した生クリームで乳脂肪分 30~38%) のほか、「クレーム・フレッシュ・エベス」(低温殺菌後に乳酸醗酵させたもので日本で一般的な生クリームより濃度がある)、「クレーム・ドゥーブル」(殺菌後に乳酸醗酵させたもので乳脂肪分 40% 程度でかなり濃度がある) などがある。

3) monter モンテ。原義は「上げる、ホイップする」だが、ソースの仕上げの際などに、バターや生クリームを加えて、なめらかに仕上げることも「モンテ」の語を使用する場合が多い。

**ソース・シュブレーン<sup>1)</sup>****SAUCE SUPREME**

鶏のヴルテに生クリーム<sup>2)</sup>を加えてなめらかに仕上げ<sup>3)</sup>たもの。ソース・シュブレーンは、正しく作った場合「白さの際だったとても繊細な<sup>きわ</sup>」仕上がりのものでなくてはいけない。

(仕上がり 1L 分)

- 鶏のヴルテ……1 L。
- 追加素材……鶏の白いフォン 1 L、マッシュルームの煮汁 1dl、良質な生クリーム 2 1/2 dl。
- 作業手順……鍋に鶏のフォンとマッシュルームの煮汁、鶏のヴルテを入れて強火にかけ、ヘラで混ぜながら、生クリームを少しずつ加え、煮詰めていく。このヴルテと生クリームを煮詰めたものの分量は、上で示した仕上がり 1L のソース・シュブレーンを作るには、1/3 量まで煮詰まっていなくてはならない。

布で漉し、仕上げるに 1 dl の生クリームとバター 80 g を加えてゆっくり混ぜながら冷ますと、丁度最初のヴルテと同量になる。

**ベシャメルソース<sup>4)</sup>****SAUCE BECHAMEL**

(仕上がり 5L 分)

- 白いルー……650g。
- 使用する液体……沸かした牛乳 5L。
- 追加素材……白身で脂肪のない仔牛肉 300g をさいの目に切り、みじん切りにした玉ねぎ (小) 2 個分とタイム 1 枝、粗く砕いたこしょう 1 つまみ、塩 25 g とバターを鍋に入れて蓋をし、色付かないように弱火で蒸し煮したものを。
- 作業手順……沸かした牛乳でルーを溶く。混ぜながら沸騰させる。ここに、先に蒸し煮しておいた野菜と調味料、仔牛肉を加える。弱火で 1 時間煮込む。布で漉し<sup>5)</sup>、表面にバターのかげらをいくつか載せて膜が張ら

ないようにする。肉類を絶対に使わない<sup>6)</sup>で調理する必要がある場合は、仔牛肉を省き、香味野菜などは上記のとおり作る。

このソースは次のようなやり方をする手早く作ることも出来る。沸かした牛乳に塩、薄切りにした玉ねぎ、タイム、粗く砕いたこしょう、ナツメグを加える。蓋をして弱火で 10 分煮る。これを漉してルーを入れた鍋の中に入れ、強火にかけて沸騰させる。その後 15～20 分だけ煮込めばいい。

**トマトソース****SAUCE TOMATE**

(仕上がり 5L 分)

- 主素材……トマトピューレ 4L、または生のトマト 6 kg。
- ミルポワ……さいの目に切って下茹でしておいた塩漬け豚ばら肉 140g、1～2 mm 角のさいの目に刻んだにんじん 200 g と玉ねぎ 150 g、ローリエの葉 1 枚、タイム 1 枝、バター 100 g。
- 追加素材……小麦粉 150g、白いフォン 2L、にんにく 2 片。
- 調味料……塩 20g、砂糖 30g、こしょう 1 つまみ。
- 作業手順……厚手の片手鍋で、塩漬け豚ばら肉を軽く色付くまで炒める。ミルポワの野菜を加え、野菜も色よく炒める。小麦粉を振りかける。ブロンド色になるまで炒めてから、トマトピューレまたは漬した生トマトと白いフォン、砕いたにんにく、塩、砂糖、こしょうを加える。火にかけて混ぜながら沸騰させる。鍋に蓋をして弱火のオープンに入れ 1 時間半～2 時間加熱する。

目の細かい漉し器または布で漉す。再度、火にかけて数分間沸騰させる。保存用の器に移し、ソースが空気に触れて表面に膜が張らないよう、バターのかげらを載せてやる。

【原注】 トマトピューレを使い、小麦粉は使わず、その他は上記のとおりに作ってもいい。漉し器か布で漉してから、十分な濃度になるまでしっかり煮詰めてやること。

4) 17 世紀にルイ 14 世のメートルドテルを務めたこともあるルイ・ベシャメイユ Louis Béchameil (1630～1703) の名が冠されているこのソースは、彼自身の創案あるいは彼に仕えていた料理人によるものという説もあったが真偽は疑わしい。17 世紀頃の成立であることは確かだが、おそらくは古くからあったソースを改良したものに過ぎず、また、19 世紀前半のカレームのレシピはヴルテを煮詰め、卵黄と煮詰めた生クリームでとろみを付けるというものだった。同様に 1867 年刊グフェ『料理の本』のレシピも、炒めた仔牛肉と野菜に小麦粉を振りかけてからブイヨン注ぎ、これを煮詰め、漉してから生クリームを加えるというものだった。

5) ヴルテ訳注参照。

6) 小斉のこと。魚料理用ソース・エスパニョル訳注参照。

## ブラウン系の派生ソース

### PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

#### ソース・ビガラード<sup>1)</sup>

##### Sauce Bigarade

**仔鴨のブレゼ<sup>2)</sup>用** 仔鴨をブレゼした際の煮汁を漉してから浮き脂を取り除き<sup>3)</sup>、煮詰める。煮詰まったらさらに目の細かい布で漉し、ソース 1L あたりオレンジ 4 個とレモン 1 個の搾り汁でのばす。

**仔鴨のポワレ用** 仔鴨をポワレのフォン<sup>4)</sup>から浮き脂を取り除き、でんぷんで軽くとろみ付けする。砂糖 20g に大さじ 1/2 杯のヴィネガーを加えて火にかけカaramel 状にしたものを加える。ブレゼ用と同様に、オレンジとレモンの搾り汁でのばす。

仔鴨のブレゼ用、ポワレ用いずれの場合も、細かい千切りにしてよく下茹でしておいたオレンジの皮大さじ 2 とレモンの皮大さじ 1 を加えて仕上げる。

#### ボルドー風ソース

##### Sauce Bordelaise

赤ワイン 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2、粗く砕いたこしょう、タイム、ローリエの葉 1/2 枚を加えて火にかけ、1/4 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョール 1dl を加えて火にかけ、浮いてくる夾雑物を丁寧に取り除きながら弱火で 15 分間煮る。目の細かい布で漉す。

溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 1 杯とレモン汁 1/4 個分、細かいさいの目か輪切りにしてポシェしておいた牛骨髄を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉のグリル用

【原注】こんにちではボルドー風ソースをこのように赤ワインを用いて作るが、本来的には誤りである。もともとは白ワインが用いられていた。白ワインを用いるものについては「ボルドー風ソース ポヌフォワ」として後述。

#### ブルゴーニュ風ソース

##### Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>L に、エシャロット 5 個の薄切りとパセリの枝、タイム、ローリエの葉 1/2 枚、マッシュルームの切りくず<sup>5)</sup> 25g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブルマニエ 80g (バター 45g と小麦粉 35g) を加えてとろみを付ける。提供直前にバター 150g を溶かし込み、カイエンヌ<sup>6)</sup>ごく少量で加えて風味よく仕上げる。

……いろいろな卵料理や、家庭料理に好適なソース。

#### ブルターニュ風ソース

##### Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個をみじん切りにして、バターでブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョール 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> およびトマトソース同量を加える。7〜8 分間煮立ててから、刻んだパセリを加えて仕上げる。

【原注】このソースは [白いんげん豆のブルターニュ風] 以外にはほとんど使われない。

#### ソース・スリーズ<sup>7)</sup>

##### Sauce aux cerises

ポルト酒 2dl にイギリス風ミックススパイスひとつまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1/2 杯加えて 2/3 量になるまで煮詰める。グロゼイユのジュレ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

……大型ジビエの料理用だが、鴨のポワレやブレゼにも用いられる。

1) ビガラードは本来、南フランスで栽培されるビターオレンジの一種。

2) ブレゼおよびポワレについては第 7 章「肉料理」参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) ここでのポワレは蒸し焼きの一種であるから、煮汁それ自体は野菜に含まれていた水分くらいしかない。実際には、火入れの終わった肉を取り出してから、鍋に適量のフォンを注いで火にかけ、残った香味野菜から風味を引き出したものを使う。

5) 料理に使うマッシュルームは通常、トゥルネ (包丁を持った側の手は動かさずに材料を回して切ることからついた用語) すなわち螺旋状に切って供するが、その際に少なくない量の切りくずが出るのでこれを使う。

6) 赤唐辛子の粉末だが、カイエンヌは本来、品種名。日本でよく用いられているタカノツメなどと比べると辛さもややマイルドで、風味も異なる。

7) スリーズ cerises はさくらんぼのこと。このレシピでグロゼイユ (すぐり) のジュレを用いるが、古くはさくらんぼを用いていたことからこの名称となった。

## ソース・シャンピニオン<sup>1)</sup>

### Sauce aux Champignons

マッシュルームの煮汁 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター 50 g を投入して味を調え、あらかじめ下茹でしておいた小さめのマッシュルームの筥 100 g を加えて仕上げる。

## ソース・シャルキュティエール<sup>2)</sup>

### Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロベール 1 L に細さ 2mm 程度で短かめの千切り<sup>3)</sup>にしたものを加える（ソース・ロベール参照）。

## ソース・シャスール<sup>4)</sup>

### Sauce Chasseur

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g をバターで炒める。エシャロット<sup>5)</sup>のみじん切り大さじ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を加えてさらに軽く炒め、白ワイン 3 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。トマトソース 3 dl とソース・ドゥミグラス 2 dl を加える。数分間沸騰させたら、バター 150 g と、セルフィユ<sup>6)</sup>とエストラゴン<sup>7)</sup>をみじん切りにしたもの大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を加えて仕上げる。

## ソース・シャスール（エスコフィエ流）

### Sauce Chasseur (Procédé Escoffier)

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g を、バターと植物油で軽く色付くまで炒める。みじん切りにしたエシャロット大さじ 1 杯を加え、なるべくすぐに余分な油をきる。白ワイン 2dl とコニャック約 50ml を注ぎ、

半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 4 dl と [トマトソース] 2 dl、グラスドヴィアンド大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を加える。

5 分間沸騰させたら、仕上げにパセリのみじん切り少々を加える。

## 茶色いソース・ショフロワ<sup>8)</sup>

### Sauce Chaud-froid brune

（仕上がり 1L 分）

ソース・ドゥミグラス 3<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L とトリュフエッセンス 1 dl、ジュレ 6〜7 dl を用意する。

ソース・ドゥミグラスにトリュフエッセンスを加えて、強火で煮詰めるが、この時に鍋から離れないこと。煮詰めながらジュレを少量ずつ加えていく。最終的に 2<sup>2</sup>/<sub>3</sub> 量程度まで煮詰める。

味見をして、ソースがショフロワに使うのに丁度いい濃さになっているか確認すること。

マデラ酒またはポルト酒 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を加える。布で漉し、ショフロワの主素材の表面に塗り付けるのに丁度いい固さになるまで、丁寧にゆっくり混ぜながら冷ます。

## 茶色いソース・ショフロワ（鴨用）

### Sauce Chaud-froid brune pour Canards

作り方は上記、茶色いソース・ショフロワと同様だが、トリュフエッセンスではなく、鴨のガラでとったフュメ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を用いること。また、上記のレシピよりややしっかり煮詰めること。

ソースを布で漉したら、オレンジ 3 個分の搾り汁、とオレンジの皮をごく薄く剥いて細かい千切りにしたもの<sup>9)</sup>大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっ

1) champignons キノコ全般を意味する語だが、単独で用いられる場合はいわゆるマッシュルームを指す。

2) シャルクトリ（豚肉加工業）風、の意。Charcutrie の語源は char（肉）+cuite（調理された）+rie（業）。ハムやソーセージなどと定番の組合せであるマスタードを使うソース・ロベールと、おなじく定番のつけ合わせであるコルニション（小さいうちに収穫してヴィネガー漬けにしたきゅうり。専用品種がある）を使うことから、シャルキュトリ風と呼ばれる。

3) 1〜2mm 程度の細さの千切りにした野菜などをジュリエンス julienne と呼ぶ。

4) 狩人風、の意。古くは猟獣肉をすり潰したのを使った料理を指したという説もある。マッシュルームとエシャロット、白ワインを使うのが特徴であり、このソースを使った料理にも「シャスール」の名が付けられる。

5) échalote 玉ねぎによく似ているが、小ぶりで水分が少なく、香味野菜としてよく用いられる。伝統的な品種は種子ではなく種球を植えて栽培する。なお、日本でしばしば「エシャレット」の名称で流通しているものはラッキョウの若どりであり、フランス料理で用いるエシャロットとはまったく異なる。

6) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。

7) estragon 日本ではタラゴンとも呼ばれるヨモギ科のハーブ。フレンチタラゴンとロシアンタラゴンの 2 種がある。料理に用いるのはフレンチタラゴン。

8) chaud ショ「熱い、温かい」と froid フロワ「冷たい」の合成語で、火を通した肉や魚を冷まし、表面にこのソース・ショフロワを覆うように塗り付け、さらにジュレを覆いかけた料理。料理の発祥については諸説あり、なかでもルイ 15 世に仕えていた料理長ショフロワ Chausfroix が考案したという説を支持してなのか、英語ではこの料理を Chausfroix と綴ることも多い。Chaud-froid の表記は 19 世紀後半には文献に見られる。なお、複数形は chauds-froids と綴る。トリュフの薄切りやエストラゴンなどのハーブその他で表面に華やかな装飾を施すことが 19 世紀には盛んに行なわれていた。現代でも装飾に凝った仕立てにするケースは多い。

9) zeste ゼスト。オレンジやレモンの皮の表面を器具を用いてすりおろすか、ナイフでごく薄く表皮を向き、細かい千切りにしたもの。ここでは後者を使う指定になっている。



かりと下茹でしてよく水気をきっておく。

### 茶色いソース・ショフロワ (ジビエ用)

#### Sauce Chaud-froid brune pour Gibier

作り方は上記標準的なソース・ショフロワと同じだが、トリュフエッセンスではなく、ショフロワとして供するジビエのガラでとったフュメ<sup>1)</sup>2dlを用いること。

### トマト入りソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid tomate

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピューレ1Lを、さらに煮詰めながら7〜8dlのジュレを少しずつ加えていく。全体量が1L以下になるまで煮詰めること。

布で漉し、使いやすい固さになるまで、ゆっくり混ぜながら冷ます。

### ソース・シュヴルイユ

#### Sauce Chevreuil

標準的なソース・ポワザード)と同様に作るが、

1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合<sup>2)</sup>は、ハム入りのミルポワ<sup>3)</sup>を加える。
2. ジビエ料理に添える場合は、そのジビエの端肉を加える。

素材をヘラなどで強く押し付けるようにして漉す<sup>4)</sup>。良質の赤ワイン1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dlをスプーン1杯ずつ加えながら煮て、浮き上がってくる不純物を丁寧に取り除いていく<sup>5)</sup>。

最後に、カイエンヌ<sup>6)</sup>ごく少量と砂糖1つまみを加えて味を調べ、布で漉す。

### ソース・コルベール<sup>7)</sup>

#### Sauce Colbert

メートルドテルバターにグラスドヴィアンドを加え

たもののことだが、正しくは「コルベールバター」と呼ぶべきものだ<sup>8)</sup>。

また、コルベールバターとソース・シャトープリアンとの違いを明確にさせようとして、メートルドテルバターにエストラゴンを加える者もある。だが、必ずそうすべきということではない。実際、ブール・コルベールとソース・シャトープリアンは明らかに違うものだからだ。ソース・シャトープリアンは軽く仕上げたグラスドヴィアントにバターをパセリのみじん切りを加えたものである。一方、コルベールバターあるいはソース・コルベールと呼ばれているものはあくまでもバターが主であって、グラスドヴィアンドは補助的なものに過ぎない。

### ソース・ディアブル<sup>9)</sup>

#### Sauce Diable

このソースはごく少量ずつ作るのが一般的だが、ここではそれを守らずに、仕上り2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dlとして説明する

白ワイン3dlにエシャロット3個分のみじん切りを加え、1/3量以下になるまで煮詰める。

ソース・ドゥミグラス2dlを加えて数分間煮立たせ、仕上げにカイエンヌの粉末をたっぷり効かせる<sup>10)</sup>。

【原注】

白ワインではなくヴィネガーを煮詰め、仕上げにハーブを加えて作る調理現場もあるが、著者としては上記の作り方がいいと思う。

### ソース・ディアブル・エスコフィエ

#### Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販<sup>11)</sup>されている。同量の柔くしたバターを混ぜ合わせるだけでいい。

1) XX 頁、ジビエのフォン参照。

2) chevreuil シュヴルイユはノロ鹿のことだが、このように事前にマリネした牛・羊肉を用いた料理にもこのソースを使い「シュヴルイユ (風)」と謳う。1806 年刊ヴィアール『帝国料理の本』においてノロ鹿のフィレは香辛料を加えたワインヴィネガーで48 時間マリネしてから調理すると書かれている。オド『女性料理人のための本』では、確認出来た 1834 年の第 4 版から 1900 年の第 78 版に至るまで、ノロ鹿の項において「一週間もヴィネガーたっぷりの漬け汁でマリネするのはやりすぎだが、強い味が好みなら 1〜4 日間」香辛料と赤ワインあるいはヴィネガーでマリネするといい、と説明されている。つまり、ノロ鹿とは必ずマリネしてから調理するものという一種のコンセンサスがあったために、マリネした牛・羊肉の料理にも「シュヴルイユ (風)」の名称が謳われるようになったと考えられる。

3) XX 参照。

4) シノワ (XX 訳注参照) などを用いる。

5) dépouiller デプイエ。XX 訳注 XX 参照。

6) XX 訳注 XX 参照。

7) 17 世紀の政治家、ジャン・パティスト・コルベール (1619〜1683) の名を冠したもの。

8) 具体的なレシピはコルベールバター p.XX 参照のこと。

9) 悪魔の意。

10) 「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。

11) 現在は市販されていないと思われる。フランスにおいては未確認だが、1980 年代までアメリカ合衆国ではナビスコが瓶詰めを生産、販売していた。

## ソース・ディアヌ<sup>1)</sup>

### Sauce Diane

不純物を充分に取り除き、コクと風味ゆたかな **ソース・ポワヴァード** 5 dl を用意する。提供直前に、泡立てた生クリーム 4 dl (生クリーム 2dl を泡立てて倍量にする) と、小さな三日月の形にしたトリュフのスライスと固茹で卵の白身を加える。

……大型ジビエの骨付き背肉および、その中心部を円筒形に切り出したもの<sup>2)</sup>、フィレ料理用。

## ソース・デュクセル<sup>3)</sup>

### Sauce Duxelles

白ワイン 2dl とマッシュルームの煮汁 2 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2 杯を加えて、1/3 量まで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L とトマトピューレ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl、デュクセル・セッシュ大さじ 4 杯を加える。5 分間煮立たせ、パセリのみじん切り大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> を加える。

……グラタンの他、いろいろな料理に用いられる。

【原注】ソース・デュクセルはイタリア風ソースと混同されることが多いが、ソース・デュクセルにはハムも、赤く漬けた舌肉も入れないので、まったく別もののだ。

## ソース・エストラゴン

### Sauce Estragon

(仕上り 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dl 分)

白ワイン 2dl を沸かし、エストラゴンの枝 20g を投入する。蓋をして 10 分間、煎じる<sup>4)</sup>。2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dl の **ソース・ドゥミグラス** または、**とろみを付けた仔牛のジュ** を加え、約 2/3 量になるまで煮詰める。布で漉し、みじん切りにしたエストラゴン小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……仔牛や仔羊の背肉の中心を円筒形に切り出した

料理や家禽料理用。

## ソース・フィナンシエール<sup>5)</sup>

### Sauce Financière

**ソース・マデール** 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> L を 3/4 量以下になるまで煮詰め、火から外してトリュフエッセンス 1 dl を加える。布で漉して仕上げる。

……ガルニチュール・フィナンシエール用だが、その他の肉料理にも用いられる。

## 香草ソース

### Sauce aux Fines Herbes

白ワイン 3dl を沸かし、パセリの葉、セルフイユ、エストラゴン、シブレットを各 1 つまみ強、投入する。約 20 分間煎じる。布で漉し、**ソース・ドゥミグラス** または **とろみを付けた仔牛のジュ** 6 dl を加える。仕上げるに、煎じるのに使ったのと同じ香草を細かく刻んだもの計、大さじ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯とレモンの搾り汁少々を加える。

【原注】古典料理ではこの「香草ソース」と **ソース・デュクセル** が混同されることもあったが、こんにちではまったく違うものとして扱われている。

## ジュネーヴ風ソース

### Sauce Genevoise

鍋にバターを熱し、細かく刻んだミルポワを色付かないよう強火でさっと炒める。ミルポワの材料は、にんじん 100 g、玉ねぎ 80 g、タイムとローリエ少々、パセリの枝 20 g。そこにサーモンの頭 1kg と粗く砕いたこしょう 1 つまみを入れ、蓋をして弱火で 15 分程蒸し煮する。

鍋に残ったバターを捨て、赤ワイン 1L を注ぐ。半量になるまで煮詰める。そこに **魚料理用ソース・エスパニョール** 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L を加える。弱火で 1 時間煮込む。漉し器を使い、材料を押しつけながら漉す。しばらく休ませてか

1) ローマ神話の女神ディアナのこと。ギリシア神話のアртеミスに相当し、狩猟、貞潔の女神。また月の女神ルーナ（セレーネ）と同一視された。ここでは大型ジビエ料理用のソースであるから、狩猟の女神という意味合いが強い。

2) noisette ノワゼット。

3) デュクセル・セッシュ（第 2 章ガルニチュール参照）を用いることからこの名称が用いられている。

4) infuser アンフュゼ。

5) Financier 徴税官（財務官）風の意。フランス革命以前の徴税官は、王に代わって徴税を行なう大貴族が就く役職であり、膨大な利権によりきわめて裕福であったという。このソースと組み合わせるガルニチュール・フィナンシエールが、雄鶏のとさかと鰹丸、仔羊の胸腺肉、トリュフなどの比較的手困難あるいは高級な食材で構成されていることが名称の由来と思われる。ブリア＝サヴァランは『美味礼讃』（味覚の生理学）において、徴税官たちは旬のはしりの食材を真っ先に食べられる、いわば特権階級だと述べている。なお、カレーム『19 世紀フランス料理』においては、ソースとガルニチュールを分離せず、「ラゲー・アラ・フィナンシエール」として採りあげられているが、全ての素材を別々に加熱調理してソースと合わせるものであり、いわゆる「煮込み」とは呼びがたいものとなっている。フランス料理の影響が比較的强大だった北イタリアにこの原型に近いと思われるラゲー「ピエモンテ風フィナンツィエラ」がある。鶏のとさか、肉垂、鰹丸、鶏レバーおよび仔牛の胸腺肉などを煮込んだものだが、レシピを読む限りにおいては比較的庶民あるいは農民の料理に変化したものと思われる (cf. Anna Gosetti della Salda, *Le Ricette Regionali Italiane*, Milano, Solares, 1967, p.57.)。ちなみに焼き菓子のフィナンシエ financier も同語源だが、何故その名称になったかは不明。

1) dégraisser デグレセ。

2) dépouiller デブイエ。



ら、表面に浮いた油脂を取り除く<sup>1)</sup>

さらに赤ワイン 1/2 L と、魚のフュメ 1/2 L を加える。ソースの表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除き<sup>2)</sup>、丁度いい濃さになるまで煮詰める。

これを布で漉し、静かに混ぜながら、アンチョヴィのエッセンス大さじ 1 杯とバター 150 g を加えて仕上げる。

……サーモン、鱈料理用。

**【原注】** このソースはもともとカレームが「ジェノヴァ風」と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェと立て続けに「ジュネーヴ風」の名称を用いた。だが、ジュネーヴは赤ワインの産地ではないから理屈としてはおかしい。

間違っているとはいえ、ジュネーヴ風という名称で定着してしまっているの、本書でもそのままにしている。だが、ジュネーヴ風であれジェノヴァ風であれ、カレーム、ルキュレ、デュボワ、グフェはいずれもこのソースに赤ワインを用いるよう指示している。つまり赤ワインを用いることがこのソースのポイント。

### ソース・ゴダール<sup>3)</sup>

#### Sauce Godard<sup>4)</sup>

シャンパーニュまたは辛口の白ワイン 4 dl にハム入りの細かく刻んだ [ミルポワ]。[ソース・ドゥミグラス] 1 L とマッシュルームのエッセンス 2dl を加える。弱火に 10 分かけ、シノワ<sup>5)</sup>で漉す。

2/3 量になるまで煮詰め、布で漉す。

……ガルニチュール ゴタール用。

### ソース・グランヴヌール<sup>6)</sup>

#### Sauce Grand-Veneur

大型ジビエのフュメで澄んだ色合いに作ったソース・ポワヴラードに、ソース 1L あたり野うさぎの血 1dl をマリネ液 1dl で薄めたものを加える。

火をごく弱くして、血が沸騰しないよう気をつけながら数分間煮る。布で漉す。

### ソース・グランヴヌール (エスコフィエ流)

#### Sauce Grand-Veneur (Procédé Escoffier)

軽く仕上げたソース・ポワヴラード 1 L あたり [クロゼイユのジュレ] 大さじ 2 杯と生クリーム 2 1/2 dl を加える。

……上記 2 つのソースは鹿、猪などの大きな塊肉の料理に用いる。

### ソース・グラタン<sup>7)</sup>

#### Sauce Gratin

白ワインと、このソースを合わせる魚のアラなどですとった魚のフュメ各 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 1 1/2 杯を加え、半量以下になるまで煮詰める。

デュクセル・セッシュ大さじ 3 杯と、魚料理用ソース・エスパニョールまたはソース・ドゥミグラス 5 dl を加える。5~6 分間煮立たせる。提供直前に、パセリのみじん切り大さじ 1/2 を加えて仕上げる。

……舌びらめ、メルラン<sup>8)</sup>、バルビュ<sup>9)</sup>のフィレなどのグラタン用。

### ソース・アシェ<sup>10)</sup>

#### Sauce Hachée

玉ねぎの細かいみじん切り 100g と、エシャロットの細かいみじん切り大さじ 1 1/2 杯をバターで色付かないよう炒める。ヴィネガー 3 dl を注ぎ、半量まで煮詰める。[ソース・エスパニョール] 4 dl と [トマトソース] 1 1/2 dl を加える。5~6 分煮立たせる。

ハムの脂身のない部分を細かく刻んだもの大さじ 1 1/2 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1 1/2 杯、[デュクセル・セッシュ] 大さじ 1 1/2 杯、パセリのみじん切り大さじ 1/2 杯を加えて仕上げる

……このソースはソース・ピカントと等価のものと考えていい。用途も同じ。

### 魚料理用ソース・アシェ

#### Sauce Hachée maigre

上記と同様に、玉ねぎとエシャロットを色付かないようバターで炒め、ヴィネガーを注いで煮詰める。

3) ファーヴル『料理および食品衛生事典』およびモンタニエ『ラルース・ガストロノミック』初版でも由来については述べられていないが、ガルニチュール・ゴダールの構成要素がガルニチュール・フィナンシエールとよく似ている点などから、おそらくは 18 世紀の徴税官（つまりフィナンシエ）であり作家としても活動したクロード・ゴダール・ドクール Claude Godard d'Aucourt (1716~1795) の名を冠したものと考えられる。

4) 底本とした現行版（第四版）では最後が d ではなく t となっているが、初版から第三版にいたるまで d となっており、現行版は明らかな誤植。

5) XX ページ訳注参照。

6) 王家や貴族に仕える狩猟長のことをグランヴヌールと呼ぶ。

7) 魚のグラタン用ソースだが、グラタンの技術的ポイントについては第 7 章「肉料理」参照。

8) タラの近縁種。

9) 鰯の近縁種。この場合のフィレはいわゆる「五枚おろし」にしたもの。

10) 細かく刻んだもの、の意。

魚のクールブイヨン 5 dl を注ぎ、**茶色いルー** 45 g またはブルマニエ 50 g でとろみを付ける。弱火で 8～10 分間煮込む。

提供直前に、細かく刻んだハーブミックス大さじ 1 杯と [デュクセル・セッシュ] 大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、小粒のケイパー大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、アンチョヴィソース大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯とバター 60 g、または 80～100 g のアンチョヴィバターを加えて仕上げる。

……エイのような、あまり高級ではない魚のブイイ<sup>1)</sup>用。

### ソース・ユサルド<sup>2)</sup>

#### Sauce Hussarde

玉ねぎ 2 個とエシャロット 2 個を細かくみじん切りにして、バターで色よく炒める。白ワイン 4 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 4 dl とトマトピューレ大さじ 2 杯、**白いフォン** 2 dl、生ハムの脂身のないところ 80 g、潰したにんにく 1 片、ブーケガルニを加える。弱火で 25～30 分煮込む。

ハムを取り出して、ソースをスプーンで押すようにして布で漉す。

火にかけて温め、小さなさいの目<sup>3)</sup>に刻んだハムと、おろしたレフォール<sup>4)</sup>少々、パセリのみじん切りをたっぷり 1 つまみ加えて仕上げる。

……牛、羊肉のグリルまたは串を刺してローストしてアントレ<sup>5)</sup>として供する際に用いる。

### イタリア風ソース

#### Sauce Italienne

トマトの風味の効いた**ソース・ドゥミグラス** <sup>3</sup>/<sub>4</sub> L に、デュクセル・セッシュ大さじ 4 杯と、加熱ハムの脂身のないところを小さなさいの目に切ったもの 125 g を加える。5～6 分間煮る。提供直前に、パセリとセルフイユ、エスゴラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……いろいろな肉料理に合わせる。

【原注】 このソースを魚料理に合わせる場合、ハムは使わずに**魚のフュメ**を煮詰めて加える。

### とろみを付けたジュ エストラゴン風味

#### Jus lié à l'Estragon

**仔牛のフォン**または**鶏のフォン**に、エストラゴン 50g を加えて香りを煮出し<sup>6)</sup>たもの。

布で漉してから、アロールート<sup>7)</sup>または、でんぶん 30 g でとろみを付ける。

……白身肉のノワゼットや家禽のフィレなどに添える。

### とろみを付けたジュ トマト風味

#### Jus lié tomate

**仔牛のフォン** 1 L あたりトマトエッセンス 3 dl を加え、<sup>4</sup>/<sub>5</sub> 量まで煮詰める。

……牛、羊肉料理用。

### リヨン風ソース

#### Sauce Lyonnaise

中位の大きさの玉ねぎ 3 個をみじん切りにし、バターでじっくり、ごく弱火でブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2 dl とヴィネガー 2 dl を注ぐ。<sup>1</sup>/<sub>3</sub> 量まで煮詰め、**ソース・ドゥミグラス** <sup>3</sup>/<sub>4</sub> L を加える。5～6 分かけて表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除き<sup>8)</sup>、布で漉す。

【原注】 このソースを合わせる料理によっては、ソースを布で漉さずに玉ねぎを残してもいい。

### ソース・マデール

#### Sauce Mère

**ソース・ドゥミグラス**を煮詰め<sup>9)</sup>、火から外して、ソース 1 L あたりマデラ酒 1 dl の割合で加え、普通の濃度にする。

1) 茹でた肉、魚のこと。

2) もとはハンガリーで農家 20 戸につき 1 人の割合で招集された騎兵 hussard を指す。この語は 16 世紀まで遡ることが出来るが、のちに「乱暴者」といったニュアンスでも使われるようになった。à la hussarde は「乱暴に、粗野に」の意味でも用いられるが、料理においてはレフォールを使ったものに名付けられることが多い。

3) brunoise ブリュノワーズ。

4) raifort いわゆる西洋わさび。

5) 通常、大きな塊肉などに串を刺してローストするのは料理区分としてアントレに含められることはないが、このソースを用いる「牛フィレ ユサルド」は牛フィレの塊に串を刺してローストし、ポム・デュシェスとマッシュルームを合わせるが、本書ではアントレに分類されている。

6) imfuser アンフュゼ。

7) コーンスターチで代用する。

8) dépouiller デブイエ。現代ではエキュメと呼ぶ現場が多い。

9) ソース・ドゥミグラスは既に煮詰めて仕上がった状態のもので、9 割程度にまでしか煮詰めないことに注意。

1) 水夫風、船員風、の意。

## ソース・マトロット<sup>1)</sup>

### Sauce Matelote

魚をポシェするのに使った赤ワイン入りの魚用クールブイヨン 3 dl にマッシュルームの切りくず 25 g を加え、1/3 量になるまで煮詰める。

煮詰めたら魚料理用ソース・エスパニョル 8 dl を加えてひと煮立ちさせる。布で漉し、バター 150 g とごく少量のカイエヌの粉末を加えて仕上げる。

## ソース・モワル

### Sauce Moelle<sup>2)</sup>

ソースの作り方はボルドー風ソースとまったく同じだが、バターを加えるのは何らかの野菜料理に添える場合のみであり、その場合のバターの量は通常どおりとする。

どんな場合にせよ、仕上げに、小さなさいの目に切ってポシェしておいた骨髓をソース 1 L あたり 150～180 g および刻んで下茹でしたパセリの葉小さじ 1 杯を加える。

## モスクワ風<sup>3)</sup>ソース

### Sauce Moscovite

大型ジビエのフュメで作ったソース・ポワヴラードを 3/4 L 用意する。提供直前にマラガ酒 1 dl とジェニパーベリーを煎じた汁 7 cl、焼いた松の実をスライスして焼いたアーモンド 40 g、大きさを揃えてぬるま湯でもどしておいたコリント産干しぶどう<sup>4)</sup> 40 g を加えて仕上げる。

……大型ジビエ<sup>5)</sup>の塊肉の料理用。

## ソース・ペリグー<sup>6)</sup>

### Sauce Périgueux

やや濃いめに煮詰めたソース・ドゥミグラス 3/4 L に、トリュフエッセンス 1 1/2 dl と細かく刻んだトリュ

フ 100 g を加える。

……いろいろな肉料理、タンバル、温製パテに合わせる。

## ソース・ペリグルディヌ<sup>7)</sup>

### Sauce Périgourdine

ソース・ペリグーのバリエーション。トリュフを細かく刻むのではなく、オリーブ形か小さな真珠のような形状にナイフで成形<sup>8)</sup>したものを加える。トリュフを厚めにスライスして加える場合もある。

## ソース・ピカント

### Sauce Piquante<sup>9)</sup>

白ワイン 3 dl と良質のヴィネガー 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2 1/2 杯を合わせて半量に煮詰める。

ソース・エスパニョル 6 dl を加え、浮いてくる不純物を取り除きながら<sup>10)</sup> 10 分間煮る。

火から外し、コルニション<sup>11)</sup>、パセリ、セルフイユ、エストラゴンを細かく刻んだもの大さじ 2 杯を加えて仕上げる。

……豚肉のグリル焼き、ブイイ<sup>12)</sup>、ローストによく合わせるソース。牛肉のブイイや牛や羊のエマンセにも合わせることが出来る。

## ソース・ポワヴラード (標準)

### Sauce Poivrade ordinaire

細かいさいの目に切ったにんじん 100 g と玉ねぎ 80 g、刻んだパセリの茎、タイム少々、ローリエの葉少々からなるミルポワを油で色付くまで炒める。

ヴィネガー 1 dl とマリナード 2 dl を注ぎ、1/3 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル 1 L を注ぎ、約 45 分間煮込む。

ソースを漉す 10 分前に、大粒のこしょう 8 個を叩き

2) 骨髓のこと。

3) モスクワ風の名称を持つ料理や菓子は多い。18 世紀後半から 19 世紀前半にかけて、ロシアの宮廷や貴族らの間でフランスの食文化が流行し、多くのフランス人料理人が招聘され、彼らはロシア料理のレシピをフランスに持ち帰った。クーリビヤックなどが代表的な例だろう。また、19 世紀後半になると、とりわけフランス料理においてもロシア料理からの影響が多く見られるようになる。キャビアとウォトカを食前に愉しむのが流行したのもその時代からである。フランスとロシアの食文化は相互に影響関係にあったと言える。

4) 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。

5) venaison ヴェネゾン。ジビエのうちとりわけ大型のものを指す。実際はノロ鹿や猪を指すことがほとんど。

6) トリュフの産地として有名なペリゴール地方の町の名。

7) ペリゴール地方風の意。

8) tourner トゥルネ。包丁を持っている側の手は動かさずに材料を回すようにして形を整えること。

9) piquant 一般的には唐辛子などが「辛い」の意だが、このソースでは唐辛子の類は使われておらず、むしろ酸味の効いたソースと言えよう。

10) dépouiller デブイエ。エキユメ écumer と呼ぶ現場も多い。

11) 専用品種のきゅうりを小さなうちに収穫して酢漬けにしたもの。同様のピクルス用きゅうりとしてガーキンスという品種系統があるがもっぱらアメリカのハンバーガーに挟まれるようなサイズで収穫して漬けたものであり、フランス料理では用いない。

12) bouilli 茹で肉。

つぶして加える。ソースにこしょうを入れてからの時間がこれ以上少しでも長いと、こしょうの風味が支配的になり過ぎることになるので注意。

漉し器で香味素材を軽く押すようにして漉す。マリナード<sup>1)</sup>2 dl でソースをのぼす。火にかけて 35 分間、所定の量<sup>2)</sup>になるまで煮詰めながら、表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除く<sup>3)</sup>。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上げる<sup>4)</sup>。

## ソース・ポワヴラード (ジビエ用)

### Sauce Poivrade pour Gibier

細かいさいの目に切ったにんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、タイムの枝と鳥類ではないジビエ<sup>5)</sup>の端肉 1 kg からなるミルポワを油で色よく炒める。

ミルポワが色付いてきたら、鍋の油を捨てる。ヴィネガー 3 dl と白ワイン 2 dl を注ぎ、完全に煮詰める。

ソース・エスパニョール 1 L とジビエの茶色いフォン 2 L、マリナード 1 L を加える。

鍋に蓋をして弱火にかける。可能ならオーブンがいい。3 時間半～4 時間加熱する。

ソースを漉す 8 分前に、大粒のこしょう 12 個を叩きつぶして加える。

漉し器で材料を押すようにして漉す。

これをジビエのフォン 1/4 L とマリナード 1/4 L でのぼし、再び火にかけて 40 分間、表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除きながら、1 L になるまで煮詰める。

これを布で漉し、バター 75 g を加えて仕上げる。

【原注】 一般的にはジビエ料理のソースにはバターを加えないことになっているが、本書では軽くバターを加えることを推奨する。そうすると、ソースの色の赤みは薄まるが、繊細で滑らかな口あたりに仕上がる。

## ソース・ポルト

### Sauce au Porto

マデラ酒ではなくポルト酒を用いて、ソース・マデールと同様に作る。

## ポルトガル風<sup>6)</sup>ソース

### Sauce Portugaise

(仕上り 1 L 分)

大きめの玉ねぎ 1 個を細かくみじん切りにする。鍋に油を熱し、強火で玉ねぎを炒める。玉ねぎがブロンド色になったら、皮を剥いて種子を取り除き、粗みじん切りにしたトマト 750 g と、つぶしたにんにく 1 片、塩、こしょうを加える。トマトの酸味が強い場合は砂糖少々も加える。鍋に蓋をして、弱火で煮る。トマトエッセンス少々と、薄めに作ったトマトソースを適量<sup>7)</sup>、温めて溶かしたグラスドヴィアンド 1 dl、新鮮なパセリの葉のみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

## プロヴァンス風ソース

### Sauce Provençale

大ぶりのトマト 12 個の皮を剥き、つぶして種子は取り除いて、粗く刻む<sup>8)</sup>。ソテー鍋に 2 1/2 dl の油を熱し、そこにトマトを入れる。塩、こしょう、粉砂糖 1 つまみで味を調える。しっかりつぶしたにんにく (小) 1 片と細かく刻んだパセリ小さじ 1 杯を加える。

蓋をして弱火で 30 分間程、煮溶かす。

【原注】 このソースについてはさまざまな解釈があるが、本書ではブルジョワ料理における本物の「プロヴァンス風ソース」のレシピ、つまりはトマトを煮溶かしたもの、を収録した。

1) ヴィネガーやワイン、香味素材、塩などを合わせて肉を漬け込む液体。マリネ液と呼ぶこともある。

2) 明記されていないが、ここでは約 1 L。

3) dépouiller デブイエ。現代では écumer エキュメの語を使う現場が多い。

4) 現代では、バターでモンテする monter au beurre という表現を用いる 現場も多い。

5) gibier à poil 逐語訳すると「毛の生えているジビエ」すなわち<sup>9)</sup> 鹿、猪、野うさぎなどを指す。

6) フランス料理においてポルトガル風の名称を付けた料理は基本的にトマトをベースとしたもの。日本でもフランス語のままソース・ポルチュゲーズと呼ばれることは多い。このソースとはまったく関係ないが、Lettres Portugaises レットル・ポルチュゲーズ『ぼるとがる文』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォードがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラージュという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることのない名作。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされていたが、食材として広く普及したのは 19 世紀以降。

7) 仕上りの全重量が 1 L なので、順に投入していく場合、トマトソースの量はグラスドヴィアンドを加える前の段階で 0.9 L 程度になるよう調整するということ。

8) concasser コンカセ。

1) 摂政時代、すなわちオルレアン公フィリップが幼少だったルイ 15 世の摂政を務めた時代 (1715～1723 年) のこと。オルレアン公は美食家として有名で、とりわけシャンパーニュを好んだという。この時代はフランス宮廷料理の絶頂期でもあった。

## ソース・レジャンス<sup>1)</sup>

### Sauce Régence

ライン産ワイン 3 dl に、細かく刻んであらかじめ日を通しておいたミルポワ 1 dl と生トリュフの切りくず 25g を加え、半量になるまで煮詰める。トリュフのシーズンでない時はトリュフエッセンスを使う。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加え、数分間弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除き<sup>2)</sup>、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

## ソース・ロベール<sup>3)</sup>

### Sauce Robert

(仕上り 5 dl 分)

大きめの玉ねぎを細かくみじん切りにし、バターで色付かないよう強火でさっと炒める。

白ワイン 2 dl を注ぎ、 $\frac{1}{3}$  量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 3 dl を加え、弱火で 10 分間煮る。

シノワ<sup>4)</sup>で漉し(これは任意。漉さなくてもいい)、火から外して、粉砂糖 1 つまみとマスタード大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

## ソース・ロベール・エスコフィエ<sup>5)</sup>

### Sauce Robert Escoffier

このソースは完成品が市販されている。

温かい料理にも冷たい料理にもよく合う。温かい料理に合わせる場合は、同量の仔牛の茶色いフォンと混ぜること。

……豚、仔牛、鶏、魚のグリル焼きにとりわけよく

合う。

## ローマ風<sup>6)</sup>ソース

### Sauce Romaine

砂糖 50 g を火にかけてブロンド色にカラメリゼ<sup>7)</sup>する。これをヴィネガー  $1\frac{1}{2}$  dl でのばす。砂糖を完全に溶かし込めたら、ソース・エスパニョル 6 dl とジビエのフォン 3 dl を加える。これを  $\frac{3}{4}$  量弱まで煮詰める。布で漉し、松の実 20 g をローストしたものと、大きさが揃るよう選別したスミヌル干しぶどう<sup>8)</sup> 20 g およびコリント干しぶどう<sup>9)</sup> 20 g を温湯でもどしたものを加えて仕上げる。

#### 【原注】

上記のとおり作る場合、このソースは大型ジビエ料理用だが、ジビエのフォンではなく通常の茶色いフォンを使えば、マリネした牛、羊肉の料理に合わせることも可能。

## ルーアン風<sup>10)</sup>ソース

### Sauce Rouennaise

(仕上り 5 dl 分)

ボルドー風ソース 4 dl を用意する。ただし、良質な赤ワインを使って作ること。(ボルドー風ソース参照)。

中位の大きさの鴨のレバー 3 個を裏漉しする。こうして出来たレバーのピューレをソースに加え、沸騰させない程度の温度で火を通す<sup>11)</sup>。絶対に沸騰させないこと。沸騰させてしまうと途端にレバーのピューレが粒状になってしまう。

2) dépouiller デブイエ。現代では écumer エキュメの語が使われることが多い。

3) この名称のソースは古くからある。文献で初めて出てくるのは 16 世紀フランソワ・ラブレーの小説『ガルガンチュアとパンタグリュエル』。その「第四の書」において、ロベールという料理人がこの名のソースを考案したと書いている。ただし、具体的にどのようなソースかまでは描写されていない。この点から、遅くとも 16 世紀には「ソース」として成立していたと考えられる。また、17 世紀のシャルル・ペロー著『物語集』の「眠れる森の美女」においても、このソース名が登場する一節がある。このように 16 世紀以降多くの文学作品をはじめとする文献にこのソース名は見られるが、料理書を時代を追って検討すると、そのレシピはさまざまであり、共通点はマスタードを加えるということくらい。

4) 主として金属製で円錐形に取っ手の付いた漉し器。清朝の高級役人がかぶっていた帽子の形状から「中国の」を意味する chinois の名称となったと言われている。

5) ソース・ディアーブル・エスコフィエと同様に、現在も製造販売されているかは不明。初版ではこれら 2 つの製品への言及がなく、第二版で追加されたことから、1903 年～1907 年の間に製品化されたと思われる。エスコフィエ・ブランドの既製品ソースは他にもあったようだが詳細は不明。なお、エスコフィエは 1922 年頃、ジュリウス・マジがブイヨンキューブ(日本では「マギーブイヨン」の商品名)を開発する際にも協力した。

6) フランス料理における「ローマ風」の名称は「イタリア風」と同様にとくに根拠や由来が見出せないものが多い。このソースの場合は松の実を使うところから、20 世紀前半に活躍したイタリアの作曲家レスピーギのローマ三部作のうちの「ローマの松」を想起させるが、残念ながらこの曲が作曲されたのは 1924 年、つまり本書より後なので関係はない。だが、松の実を採るイタリアアカサマツは、アッピア街道の並木などで有名なように、イタリアとりわけローマ近辺において多く見られる(だからこそレスピーギが曲の題材にしたわけだが)。その意味においては、松の実を使っているということがこのソース名の根拠と見ることも不可能ではないだろう。

7) 焦がさないように弱火で混ぜながら熱で砂糖を溶かしていく。

8) トルコ産の白い干しぶどう。

9) ギリシア産の黒い小粒の干しぶどう(モスクワ風ソース参照)。

10) ルーアンは野生の colvert コルヴェール、いわゆる青首鴨を家禽化したルーアン鴨の産地として有名。

11) pocher ポシェする。



布で漉し、塩こしょうを効かせる。

このソースの特質……エシャロットを加えた赤ワインを煮詰めたものに鴨の生レバーのビュレを加えたもの。

……ルーアン産鴨のローストには、いわば必須といってもいいソース。

## ソース・サルミ<sup>1)</sup>

### Sauce Salmis

ソースというよりはむしろクリ<sup>2)</sup>と呼んだほうがいいこのソースの作り方はどんな場合も一点を除いて変わることがない。それは、このソースを合わせるジビエ(鳥)の種類によって、つまり普通に肉料理として扱えるジビエか、肉断ち<sup>3)</sup>の際の食材として扱えるもの<sup>4)</sup>かで、どんな液体を用いるかということだけだ。

細かく刻んだミルポワ 150 g をバターでじっくり色付くまで炒める。そこに、その料理で用いているジビエの手羽と腿の皮、ガラを細かく刻んで加える。

白ワイン 3 dl を注ぎ、1/3 量まで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加えて、約 45 分間弱火で煮込む。漉し器で漉すが、その際に香味野菜とガラのエキスを<sup>5)</sup>が得られるよう、強く押し絞ってやること。こうして出来たクリを、このソースを合わせる鳥と同種のもので作ったフォン 4 dl で薄める。

ジビエが肉断ちの食材と見做されるもので、なおかつそれを厳格に守って作らなければならない場合は、この

ときフォンの代わりにマッシュルームの煮汁を用いればいい。

約 45 分～1 時間、弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除いてやる<sup>6)</sup>。さらにソースを 2/3 以下の量になるまで煮詰める。これにマッシュルームの煮汁とトリュフエッセンスを適量加えて丁度いい濃度になるよう調製する。

布で漉し、軽くバターを加えて仕上げる<sup>7)</sup>。

【原注】 仕上げの際に、ソース 1 L あたりバター約 50 g を加えるが、これは任意。

## ソース・トルチュ<sup>8)</sup>

### Sauce Tortue

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L の仔牛のフォンを鍋で沸かし、セージ 3 g、マジョラム 1 g、ローズマリー 1 g、バジル 2 g、タイム 1 g、ローリエの葉 1 g、パセリの葉 1 つまみ、マッシュルームの切りくず 25 g を投入する。蓋をして 25 分間煎じる。こうして煎じた液体を漉す 2 分前に大粒のこしょう 4 個を加える。

布で漉し、ソース・ドゥミグラス 7 dl にトマトソース 3 dl を合わせたものに、上記で煎じた液体を、風味が際立つ程度に適量加える。3/4 量まで煮詰め、布で漉す。仕上げにマデラ酒 1 dl とトリュフエッセンス少々を加え、さらにカイエンヌで風味を引き締める。

- 1) 語源は「ごった煮」を意味する *salmigondis* とするのが定説のようだが、*salmigondis* がその意味で用いられるようになったのは 19 世紀以降と考えられ、それ以前は *ragout* ラグーと同義と見なされていた。ラグーはその語源の意味が「食欲をそそるもの」であり、17 世紀に、それまでポタージュと呼ばれていた煮込み料理についてラグーの名称をつけることが流行した。また、*salmigondis* の古い語形のひとつ *salmigondin* は 16 世紀の小説家フランソワ・ラブレー『ガルガンチュアとパンタグリュエル』の「第四の書」において用いられているが、日本語の「ごった煮」のニュアンスとはかなり違う意味で、美味な料理のひとつとして挙げられている。いずれにしても、*salmigondin*, *salmigondis* というラグーの別称が、ある時期から鳥類を材料にしたものに限定されるようになったことは確かで、カレームの『19 世紀フランス料理』では *salmis* の語で、野鳥などのラグーを呼んでいる。例えば「ベカスのサルミ」「ペルドローのサルミ」など。カレームとエスコフィエを比較すると、しばしばカレームにおいてラグーとしてひとまとめにされていた料理とソースの組合せが、『料理の手引き』においては、例えばガルニチュール・フィナンシエールとソース・フィナンシエールのように、別々の項目に分離されているものが多い。
- 2) *coulis* < *couler* クレ「流れる」から派生した語だが、料理用語としては、やや水分の多いビュレと理解するといいい。ここでは二つの解釈が可能で、ひとつはポタージュ・クリに近いという意味。もうひとつは「昔ながらのソース」の意。後者の場合、エスコフィエが「古典料理」と呼ぶ 17、18 世紀においてソースのことをクリと呼んでいたのを踏まえていると考えられる。
- 3) 小斎のこと。カトリックの習慣として(厳密な教義ではない)四旬節(復活祭までの 46 日間)や毎週金曜などに行なわれる、肉食を断つ行為のこと。
- 4) ある種の水鳥はイルカと同様に魚と同等のものと見做され、小斎の場合にも食材として認められていた。具体的にはハシヒロ鴨、オナガ鴨、サルセル鴨など。もっとも、水鳥を肉断ちの際の食材として扱うというのは一種の詭弁ともいえないわけので、このソースを作る際に魚料理用ソース・エスパニョルをベースとしたソース・ドゥミグラスを使うとは考え難く、本文にあるようにフォンの代用としてマッシュルームの煮汁を用いるという指示を守るだけで、厳密に小斎の料理として成立するレシピと言えるかは疑問の残るところだ。
- 5) 原文 *quintessence* カンテサンス。本来の意味は錬金術でいう「第五元素」。16 世紀の作家フランソワ・ラブレーは存命当時、自著を筆名「カンテサンス抽出をなし遂げたアルコフリパス師」で出版していた時期がある。もっとも、このカンテサンスという語自体は中世以来、料理において「エキス」「美味しさの本質」程度の意味でよく用いられた。
- 6) *dépouiller* デブイエ。現代では *écumer* エキュメの語を用いる現場が多い。
- 7) 原文は *légèrement beurrer* でありそのまま訳したが、現代の調理現場では *monter au beurre* バターでモンテする、という表現がよく使われる。
- 8) *tortue* トルチュは海亀のこと。古くは海亀料理用のソースだったが、19 世紀以降は仔牛の頭肉料理に合わせるのが一般的になった。

【原注】 このソースはある程度まとまった量で作る必要がある。カイエンヌを使う指示があるからだ。それでも、カイエンヌはとても気をつけて量を加減する必要がある<sup>1)</sup>。

### ソース・ヴェネゾン<sup>2)</sup>

#### Sauce Venaïson

完全に仕上げた「ジビエ用ソース・ポワヴラード」<sup>3)</sup> 3/4 L に、グロゼイユのジュレ大さじ 3 杯強を生クリーム 1dl で溶いてから加える。

グロゼイユのジュレと生クリームを加えるのは、鍋を火から外して、提供直前にすること。

……大型ジビエ料理用。

### 赤ワインソース

#### Sauce au Vin rouge

「赤ワインソース」という場合、煮詰めてからブルマニエでとろみを付けるブルゴーニュ風の仕立てか、魚を煮るのに用いた赤ワインを使うことが特徴である「ソース・マトロット」のいずれかから派生したものなのはあるまでもない。もっとも、後者の場合はワインの風味は失われてしまっていてソースの水気と味付けの意味しか持っていないと言える。

両者どちらもまさしく「赤ワインソース」だが、ブルゴーニュ風ソースとソース・マトロットはそれぞれ作り方も用途も違うから別々の名称として、この「茶色い派生ソース」の節で説明した。

筆者としては、本当の「赤ワインソース」は以下のように作るものと考えている。

ごく細かく刻んだ標準的なミルポワ 125 g をバターで炒める。良質の赤ワイン 1/2 L を注ぐ。半量になるまで

煮詰める。つぶしたにんにく 1 片、ソース・エスパニョル 7 1/2 dl を加え、12～15 分、火ひかけて浮いてくる不純物を丁寧に除去<sup>3)</sup>。

布で漉し、バター 100 g とアンチョビエッセンス小さじ 1 杯、カイエンヌ 1 つまみを加えて仕上げる。

……魚料理用ソース。

### ソース・ザンガラ<sup>4)</sup> A

#### Sauce Zingara A

このソースは古典料理のガルニチュール・ザンガラとはまったく関係がない。むしろイギリス料理に由来し、本書でもイギリス風ソースの節において似たようなものはいくつも採り上げている。

ヴィネガー 2 1/2 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯を加えて半量になるまで煮詰める。茶色いジュ 7 dl を注ぎ、バターで揚げたパンの身 160g を加える。弱火で 5～6 分間煮る。パセリのみじん切り大さじ 1 杯とレモン 1/2 個分の搾り汁を加えて仕上げる。

### ソース・ザンガラ B

#### Sauce Zingara B

白ワイン 3 dl とマッシュルームの煮汁 3 dl を合わせて 1/3 量になるまで煮詰める。

ソース・ドゥミグラス 4 dl とトマトソース 2 1/2 dl、白いフォン 1 dl を注ぐ。浮いてくる不純物を徹底的に取り除きながら 5～6 分火かける。

仕上げに、カイエンヌ 1 つつまみで風味を引き締め、太さ 1～2 mm の千切りにした<sup>5)</sup>ハム（脂身のないところ）と赤く漬けた舌肉 70 g およびマッシュルーム 50 g、トリュフ 30 g を加える。

……仔牛料理、鶏料理用。

1) フランス料理において（というよりも一般的なフランス人にとって）は、唐辛子の辛さは嫌われる傾向が非常に強い。

2) ノロ鹿 chevreuil や猪 sanglier などの大型ジビエのこと。なおニホンジカやエゾジカは cerf に分類され、フランス料理の食材としてはあまり高く評価されない傾向がある。

3) dépouiller デブイエ ⇨ écumer エキュメ。

4) もとの語形は zingaro ザンガロ、またはチンガロ。ジプシー、ボヘミアンの意。料理ではパプリカ粉末やカイエンヌを用いたものに命名されることが多い。

5) julienne ジュリエンス。



## 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<sup>1)</sup>

##### Sauce Albuféra

ソース・シュブレーム 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<sup>2)</sup>

##### Sauce Américaine

このソースはオマール・アメリケーヌという料理そのものと言っていい（「魚料理」の章、甲殻類、オマール・アメリケーヌ参照）。

このソースは通常、オマールの身をガルニチュールとした魚料理に添えられる。オマールの身をやや斜めになるよう厚さ 1 cm 程度の輪切りにし<sup>3)</sup>、魚料理のガルニチュールとして供するわけだ。

#### アンチョビソース

##### Sauce Anchois

ノルマンディー風ソース 8 dl を、バターを加える前のところまで作る。これにアンチョビバター 125 g を混ぜ込む。アンチョビのフィレ 50 g を洗い、よく水気を絞つ

てから小さなさいの目に切ったのを加えて仕上げる。  
……魚料理用。

#### ソース・オーロール<sup>4)</sup>

##### Sauce Aurore

ヴルテに真っ赤なトマトピューレを加えたもの。分量は、ヴルテが  $\frac{3}{4}$  に対し、トマトピューレ  $\frac{1}{4}$  とする。仕上げるに、ソース 1 L あたり 100 g のバターを加える。  
……卵料理、仔牛、仔羊肉の料理、鶏料理用。

#### 魚料理用ソース・オーロール

##### Sauce Aurore maigre

魚料理用ヴルテに、上記と同じ割合でトマトピューレを加える。ソース 1 L あたりバター 125 g を加えて仕上げる。  
……魚料理用

#### バイエルン風ソース

##### Sauce Bavaroise

ヴィネガー 5 dl にタイムとローリエの葉少々とパセリの枝 4 本、大粒のこしょう 7〜8 個と、おろした<sup>5)</sup>レ

1) ナポレオン軍の元帥、ルイ・ガブリエル・スーシェ 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。帝政期の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がいくつかある。1814 年に帝政が崩壊した後も軍務、政務に携わり、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（パブリカ）を加えて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、どのような経緯で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「肥鶏 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の湿地帯で米の生産がおこなわれているという点では一応の関連性が認められよう。なお、アルビュフェ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のアルブフェラ自然公園となっている。

2) アメリケーヌという名称の由来は諸説あるが、19 世紀フランスの料理人ピエール・フレス Pierre Frayssie がアメリカで働いた後にパリで 1853 年に開いたレストラン「シェ・ピーターズ」でこの料理名で提供したというのが定説。ただし、1853 年以前にレストラン「ボヌフォワ」に「ラングドック産オマール ソース・アメリケーヌ添え」というメニューあり、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」とした程度という説もある。かつては、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わった料理名だと主張されることもあったが、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シェ・ピーターズを基点として広く知られるようになったことは事実と考えていい。

3) escalopper エスカロペ。エスカロップに切る。ここで用いられるオマールは 900g〜1kg 程度の大きさのものを想定していることに注意。

4) 夜明けの光、曙光のこと。オーロラの意味もあるため、日本では「オーロラソース」と呼ばれることもあるが、マヨネーズとトマトケチャップを同量で混ぜ合わせたものもそう呼ばれることが多いので注意。

5) 原文 râpé < râpe ラープと呼ばれる器具を用いておろすが、日本のおろし金と目の大きさが違うので注意。多くの場合、マンドリーヌ mandrine と呼ばれる野菜用スライサーにこの機能が付属している。

1) raifort 西洋わさび、ホースラディッシュ。

2) 卵黄を加える前に一度漉しておいたほうがいいだろう。

フォール<sup>1)</sup>大さじ2杯を加え、半量になるまで煮詰める。

この煮詰めた汁に卵黄6個を加え<sup>2)</sup>、**オランダーズソース**を作る要領で、バター400gと大さじ1 $\frac{1}{2}$ 杯の水を少しずつ加えながら、ソースがしっかり乳化するまで混ぜていく。布で漉す。

**エクルヴィスバター**100gと泡立てた生クリーム大さじ2杯、さいの目に切ったエクルヴィスの尾の身を加えて仕上げる。

……魚料理用のこのソースは、ムースのような仕上りにすること。

### ソース・ベアルネーズ<sup>3)</sup>

#### Sauce Béarnaise

白ワイン2dlとエストラゴンヴィネガー2dlに、エシャロットのみじん切り大さじ4杯、枝のままの粗く刻んだエストラゴン20g、セルフイユ10g、粗挽きこしょう5g、塩1つまみを加えて、 $\frac{1}{3}$ 量になるまで煮詰める。

煮詰まったら、数分間放置して温度を下げる。ここに卵黄6個を加え、弱火にかけて、生のバター（あるいはあらかじめ溶かしておいてもいい）500gを加えて軽くホイップしながらなめらかになるよう混ぜる。

卵黄に徐々に火が通っていくことでソースにとろみが付くので、絶対に弱火で作業をすること<sup>4)</sup>。

バターを混ぜ込んだら、布で漉して味を調える。カイエンヌごく少量を加えて風味を引き締める。仕上げるに、刻んだエストラゴン大さじ杯とセルフイユ大さじ $\frac{1}{2}$ 杯を加える。

……牛、羊肉のグリル用。

**【原注】** このソースを熱々で提供しようとは思えないこと。このソースは要するにバターで作ったマヨネーズなのだ。ほの温い程度で充分であり、もし熱くし過ぎてしまうと、ソースが分離してしまう。

そうなってしまったら、冷水少々を加えて泡立て器でホイップして元のあるべき状態に戻してやること。

### トマト入りソース・ベアルネーズ / ソース・ショロン<sup>5)</sup>

#### Sauce Béarnaise томатée, dite Sauce Choron

ソース・ベアルネーズを上記のとおりに作るが、最後にセルフイユとエストラゴンのみじん切りは加えない。充分固めて作っておき、ソースの $\frac{1}{4}$ 量の、十分に煮詰めたトマトピューレを加える。ソースの濃度が丁度いい具合になるよう注意すること。

……トゥルヌド・ショロン、および他のさまざまな料理に添える。

### グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ /

#### ソース・フォイヨ<sup>6)</sup> / ソース・ヴァロワ<sup>7)</sup>

#### Sauce Béarnaise à la glace de viande, dite Foyot, ou Valois

標準的な**ソース・ベアルネーズ**を上記の分量で、固めに作る。溶かした**グラスドヴィアンド**を少しずつ加えて仕上げる。

……牛、羊肉のグリル用。

### ソース・ベルシー<sup>8)</sup>

#### Sauce Bercy

細かくみじん切りにしたエシャロット大さじ2杯をバターでさっと色付かないよう炒める。白ワイン2 $\frac{1}{2}$ dlと**魚のフュメ**か、このソースを合わせる魚の煮汁2 $\frac{1}{2}$ dlを注ぐ。

$\frac{2}{3}$ 量弱まで煮詰めたら、**ヴルテ** $\frac{3}{4}$ Lを加える。ひと煮立ちさせてから、鍋を火から外し、バター100gとパセリのみじん切り大さじ1杯を加えて仕上げる。

3) ベアルヌというのは旧地方名で、フランス南西部、現在のピレネー・アトランティック県のことを指すが、このソースはその地方とはまったく関係がない。19世紀パリ郊外のレストラン「パヴィヨン・アンリ IV」の店名に掲げられているアンリ四世がベアルヌのボーで生誕したことにちなんで命名したソース名というのが定説。

4) 卵黄をソースのとろみ付けに用いること自体は中世から行なわれていた。開放式の炉の上に鍋を鉤で吊っている場合は鍋を火から外す必要があったが、その後の閉鎖式かまどや、オーブンの機能も備えた fourneau フルノー（日本の調理現場ではストーブあるいはピアノと呼ばれることも多い）の場合、熱の弱い部分に鍋を置けばいいことになる。また、このソースのようにバターが中心となる場合は水よりも高温になりやすいので本文にあるように注意が必要だが、ブランケットのような水が中心のものに卵黄を加えてとろみを付ける場合、よく溶きほぐした卵黄を、鍋全体をしっかりと混ぜながら加えれば比較的高温（微沸騰程度）でも問題なくきれいにとろみが付く。

5) 19世紀後半、パリで有名レストラン「ヴォワザン」の料理長を務めたアレクサンドル・ショロン Alexandre Choron (1837～1924)。自ら考案し、命名したという。

6) 19世紀～20世紀初頭にパリにあったレストランおよびそのオーナーシェフの名。このソースを使った「仔牛の背肉・フォイヨ」がスペシャリテだったという。

7) ヴァロワ王家およびヴァロワ公爵であったルイ・フィリップ（7月王政期のフランス国王。在位 1830～1848）にちなんだ名称。前出のフォイヨはレストランを開く以前、ルイ・フィリップに仕えていた。

8) パリ東部、セヌ川左岸にある地名。かつては荷揚げ港があり、19世紀には小さなレストランが多く店を構えていたという。

**ソース・オ・ブール<sup>1)</sup> / ソース・バタルド<sup>2)</sup>****Sauce au Beurre, dite Sauce Bâtarde**

小麦粉 45 g と溶かしバター 45g をよく混ぜ合わせ粘土状にする。そこに、7 g の塩を加えた熱湯 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を一気に注ぎ、泡立て器で勢いよく混ぜ合わせる。とろみ付け用の卵黄 5 個を生クリーム大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯でゆるめたものと、レモン汁少々を加える。

布で漉し、鍋を火から外して、良質なバター 300g を加えて仕上げる。

……アスパラガスや、さまざまな魚のブイイ<sup>3)</sup>

【原注】 このソースはとろみを付けた後、湯煎にかけておき、提供直前にバターを加えるようにするといひ。

**ソース・ボヌフォワ / 白ワインで作るボルドー風ソース****Sauce Bonnefoy, ou Sauce Bordelaise au vin blanc**

ブラウン系の派生ソースの節で採り上げた、赤ワインを用いて作る **ボルドー風ソース** とまったく同じ作り方だが、赤ワインではなく、グラヴサテルヌの白ワインを用いる。また **ソース・エスパニョル** ではなく **標準的なヴァルテ** を使うこと。

このソースは仕上げるに、みじん切りにしたエストラゴンを加える。

……魚のグリル、白身肉のグリル用。

**ブルターニュ風ソース****Sauce Bretonne**

長さ 3～5 cm 位の、ごく細い千切り<sup>4)</sup>にしたポワローの白い部分 30 g とセロリの白い部分 30 g、玉ねぎ 30 g、マッシュルーム 30 g をバターで完全に火が通るまで鍋に蓋をして弱火で蒸し煮する<sup>5)</sup>。

**魚のヴァルテ** 3/4 L を加え、しばらく弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除く<sup>6)</sup>。生クリーム大さじ 3 杯とバター 50g を加えて仕上げる。

**ソース・カノティエール<sup>7)</sup>****Sauce Canotière**

淡水魚を煮るのに用いた、白ワイン入りクールブイオンを 1/3 量に煮詰める。クールブイオンにはしっかり香り付けしてあり塩はごく少量しか入っていないこと。

1 L あたり 80 g のブールマニエを加えてとろみを付ける。軽く煮立たせたら、鍋を火から外してバター 150 g とカイエンヌごく少量を加えて仕上げる。

……淡水魚のクールブイオン煮用。

【原注】 バターでグラセした小玉ねぎと小ぶりのマッシュルームを加えると、「**白いソース・マトロット**」の代用となる。

**ケイパー入りソース****Sauce aux Câpres**

上記の **ソース・オ・ブール** に、ソース 1 L あたり大さじ 4 杯のケイパーを提供直前に加える。

……いろいろな種類の魚を煮た料理に用いる。

**ソース・カルディナル<sup>8)</sup>****Sauce Cardinal**

**ベシャメルソース** 3/4 L に、(1) **魚のフュメ** とトリュフエッセンスを同量ずつ合わせて 3/4 量まで煮詰めたものを 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl 加える。(2) 生クリーム 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を加える。

鍋を火から外し、真っ赤に作った **オマールバター** を加え、カイエンヌごく少量で風味を引き締める。

……魚料理用。

**マッシュルーム入りソース****Sauce aux Champignons**

マッシュルームの煮汁 3 dl を 1/3 量まで煮詰める。**パリ風ソース (ソース・アルマンド)** 3/4 L を加え、数分間沸騰させる。あらかじめトゥルネして茹でておいた真っ白で小さなマッシュルーム 100 g を加えて仕上げる。

……鶏料理用。魚料理に添えることもある。魚料理に合わせる場合は、パリ風ソース (ソース・アルマンド)

1) 本書には、日本でもかつて有名だった、エシャロットのみじん切りを加えたヴィネガーを煮詰めてバターを溶かし込んだ魚料理用ソース「ソース・ブールブラン」Sauce (au) Beurre blanc は収録されていない。このソース・ブールブランはナント地方やアンジュ地方で淡水魚アローズやプロシェに合わせる伝統的なソース。1890 年頃にナント地方の女性料理人クレマン・ルフールが、ソース・ベアルネーズを作るつもりが誤って卵を加えるのを忘れてしまった結果として出来たものだとも言われている。

2) バタルドは「雑種の、中間の」の意。卵黄とバターだけでとろみを付けるソース・オランダーズと似てはいるが小麦粉も使うことからこの名が付いたと言われている。なお、パンのバタール bâtarde も同じ語だが、細いバゲットと太いドゥーリーヴルの「中間」の太さとだからというのが通説。

3) 茹でたもの、の意。

4) julienne ジュリエンス。

5) étuver エチュヴェ。本来は油脂とごく少量の水分を加えて弱火で蒸し煮することだが、野菜については、バターだけを使う場合も多い。étouffer エトウフェとはほぼ同じ意味で用いられることも多い。

6) dépouiller デプイェ ⇔ écumer エキュメ。

7) 小舟の漕ぎ手、の意。

8) カトリックの枢機卿 (カルディナル) の衣が伝統的に赤いものであることと、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれることに由来。

ではなく魚料理用ヴァレを用いること。

### ソース・シャンティイ<sup>1)</sup>

#### Sauce Chantilly

まれに「ソース・シャンティイ」の名で呼ばれることもあるが、これは後述の「ソース・ムスリース」に他ならない。

### ソース・シャトーブリアン<sup>2)</sup>

#### Sauce Chateaubriand

(仕上り 5 dl 分)

白ワイン 4 dl に、みじん切りにしたエシャロット 4 個分とタイム少々、ローリエの葉少々、マッシュルームの切りくず 40 g を加え、 $\frac{1}{3}$  量になるまで煮詰める。

仔牛のジュ<sup>3)</sup> 4 dl を加え、半量になるまで煮詰める。布で漉し、鍋を火から外して、メートルドテルバター 250 g と細かく刻んだエストラゴン小さじ  $\frac{1}{2}$  杯を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉のグリル用。

- 
- 1) 生クリームをホイップしたクレーム・シャンティイが有名だが、パリ北方に位置する町の名。17 世紀、コンデ公ルイ 2 世（大コンデとも呼ばれる）の館があり、ヴァテルがメートルドテルとして仕えていた。その館でルイ 14 世をはじめとして約千名もの賓客を招いて開かれた数日にわたる宴会の際に、食材の魚が少ししか届かないと誤解したヴァテルは責任をとるために自殺したと言われている。なお、魚はその後すぐに大量に館に届けられたという。
- 2) 料理において通常、シャトーブリアンは牛フィレの中心部分を 3cm 程度の厚さに切ったものを指す。この名称の由来には主に 2 説あり、ひとつはフランスロマン主義の父と言われた小説家フランソワ・ルネ・シャトーブリアン François René Chateaubriand (1768～1848) の名を冠したというもの。もうひとつは、ブルターニュ地方で畜産物の集積地であったシャトーブリアン Châteaubriant という地名に由来するというもの。なお、本書の初版および第四版では Chateaubriand の綴り、第二版は Châteaubriant であり、第三版は Châteaubriand という奇妙な綴りとなっている。
- 3) 本書では「仔牛の茶色いジュ」のレシピは掲載されているが、仔牛の「白い」ジュについての言及はない。ここでは通常の仔牛の茶色いジュを用いればいい。また、ソース・コルベールの項で、ブル・コルベールとこのソースを比較するにあたって、このソースを「軽く仕上げたグラスドヴィアンドにバターとパセリのみじん切りを加えたもの」と述べている（ソース・コルベール本文参照）。