

※原書 p.18、超訳版 PDF の pp.18-19 に対応

## 0.1 茶色い派生ソース PETITES SAUCES BRUNES COMPOSEES

### 0.1.1 ソース・ビガラード<sup>\*1</sup> Sauce Bigarade

■0.1.1.1 仔鴨のブレゼ用 仔鴨をブレゼした際の煮汁を漉して浮き脂を取り除き、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。

■0.1.1.2 仔鴨のポワレ用<sup>\*2</sup> 仔鴨をポワレのフォン<sup>\*3</sup>から浮き脂を取り除き、でんぷんで軽くとりみ付けする。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ラメル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。

### 0.1.2 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 1 dl 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髓を加えて仕上げる。

.....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

---

<sup>\*1</sup> 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。

<sup>\*2</sup> 本書でのポワレは現代のようなフライパンで焼くものとはまったく異なり、鍋に香味野菜などを敷き詰め、その上に豚背脂のシートで包んだ素材を入れて蓋をして蒸し焼きにすることを意味する。ここで用いられる香味野菜などをフライパンで炒めることからポワレと呼ばれていた。エスコフィエにおいては火入れに水分をまったく加えないものをポワレ、フォン等の水分を加えるものをブレゼと定義しているが、さらに以前の、たとえばカレームにおいては、用いられる香味野菜などの構成、仕込みそのものがブレゼと異なるという定義であり、何らかの水分を加えて蒸し煮にするポワレのレシピもある。時代によって意味が大きく変化する用語。

<sup>\*3</sup> 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。

ボヌフォワ」として後述。

### 0.1.3 ブルゴーニュ風ソース Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1 1/2L 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>\*4</sup> 25g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブールマニエ 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>\*5</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。

### 0.1.4 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、バターできつね色になるまで炒める。白ワイン 2 1/2dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョル 3 1/2 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。

### 0.1.5 ソース・スリーズ<sup>\*6</sup> Sauce aux cerises

ポルト酒 2 dl 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 1/2 を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

.....大型猟獣肉の料理用だが、鴨のポワレやブレゼにも用いられる。

---

<sup>\*4</sup> 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、その際に少くない量の切りくずが出るのでこれを使う。

<sup>\*5</sup> 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ややスコビル値 (辛さの指数) は低く、風味も異なる。

<sup>\*6</sup> 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。