

茶色い派生ソース

PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

ソース・ビガラード¹⁾

Sauce Bigarade

仔鴨のブレゼ²⁾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³⁾、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 1 L 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⁴⁾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。

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 ボヌフォワ」として後述。

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。

ブルゴーニュ風ソース

Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1¹/₂ 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 1¹/₂ 枚、マッシュルームの切りくず¹⁾ 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²⁾ 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 2¹/₂ dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョル 3¹/₂ 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。

ソース・スリーズ³⁾

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 1¹/₂ 杯加えて 2²/₃ 量になるまで煮詰める。グロゼイユのジュレ 2¹/₂ 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。

ソース・シャンピニオン⁴⁾

Sauce aux Champignons

マッシュルームの煮汁 2¹/₂ dl を半量になるまで煮詰める。ソース・ドウミグラス 8 dl を加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター 50 g を投入して味を調べ、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笠 100 g を加えて仕上げる。

-
- 1) 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。
 - 2) 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。
 - 3) 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。
 - 4) 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。

ソース・シャルキュティエール¹⁾**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²⁾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³⁾**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⁴⁾のみじん切り大さじ 2¹/₂ 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。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、セルフイユ⁵⁾とエストラゴン⁶⁾のみじん切りにしたもの大さじ 1¹/₂ 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 1¹/₂ 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。

1) シャルキュトリ（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。

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

3) 狩人風、の意。古くは猟獣肉をすり潰したも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。

4) 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。

5) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。

6) 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。

茶色いソース・ショフロワ¹⁾**Sauce Chaud-froid brune**

(仕上がり 1L 分)

ソース・ドゥミグラス $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{2}{3}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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²⁾ 大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっかりと下茹でしてよく水気をきっておくこと。

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³⁾ 2dl を用いること。

-
- 1) 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 Chauffroix 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 Chauffroix 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麗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。
 - 2) 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。
 - 3) XX 頁、[ジビエのフォン](#)参照。

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 7~8 dl 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・ポワヴァード) 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¹⁾は、ハム入りのミルポワ²⁾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³⁾。良質の赤ワイン 1¹/₂dl 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⁴⁾。

最後に、カイエンヌ⁵⁾ごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を^{ととの}え、布で漉す。

ソース・コルベール⁶⁾

Sauce Colbert

メートルドテルバターにグラスドヴィアント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⁷⁾。

また、コルベールバターとソース・シャトーブ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いる。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・シャトーブリアンは明らかに違うものだからだ。ソース・シャトーブ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、グラスドヴィアントは補助

1) 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ひ、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。

2) XX 参照。

3) シノワ (XX 訳注参照) などを用いる。

4) dépouiller デプイユ。XX 訳注 XX 参照。

5) XX 訳注 XX 参照。

6) 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。

7) 具体的なレシピはコルベールバター p.XX 参照のこと。

的なものに過ぎない。

ソース・ディアーブル¹⁾

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 2¹/₂ 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・ドウミグラス 2 dl 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²⁾。

【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・ディアーブル・エスコフィエ

Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販³⁾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。

ソース・ディアヌ⁴⁾

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・ポワヴラード 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⁵⁾、フィレ料理用。

1) 悪魔の意。

2) 唐辛子の品種としてのカイエンヌは日本で一般的なタカノツメよりも比較的辛さがマイルドなので、「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。

3) 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。

4) 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（セレーネー）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。

5) noisette ノワゼット。

ソース・デュクセル¹⁾

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、 $\frac{1}{3}$ 量まで煮詰める。ソース・ドゥミグラス $\frac{1}{2}$ L とトマトピューレ $1\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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、まったく別のものだ。

ソース・エストラゴン

Sauce Estragon

(仕上り $2\frac{1}{2}$ 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²⁾。 $2\frac{1}{2}$ 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 $\frac{2}{3}$ 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³⁾

Sauce Financière

ソース・マデール $1\frac{1}{4}$ L を $\frac{3}{4}$ 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。

1) 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。

2) infuser アンフュゼ。

3) 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、雄鶏のとさかと辜丸、仔羊の胸腺肉、トリュフなどの比較的入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。ブリヤ=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、「ラグー・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強かった北イタリアにこの原型に近いと思われるラグー「ピエモンテ風フィナンツイエラ」がある。鶏のとさか、肉垂、辜丸、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。

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 2¹/₂ 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・エスパニョル 1/2 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ら、表面に浮いた油脂を取り除く¹⁾

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²⁾、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です、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。

1) dégraisser デグレセ。

2) dépouiller デプイエ。

ソース・ゴダール¹⁾Sauce Godard²⁾

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³⁾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⁴⁾

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 [グロゼイユのジュレ] 大さじ 2 杯と生クリーム 2¹/₂dl 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⁵⁾

Sauce Gratin

白ワインと、このソースを合わせる魚のアラなどで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 1¹/₂ 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 1¹/₂ を加えて仕上げる。

1) 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'Aucour (1716～1795) の名を冠したものと考えられる。

2) 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。

3) XX ページ訳注参照。

4) 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。

5) 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。

……舌びらめ、メルラン¹⁾、バルビュ²⁾のフィレなどのグラタン用。

ソース・アシェ³⁾

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 1¹/₂ 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・エスパニョル]4 dl と [トマトソース]1¹/₂ 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 1¹/₂ 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1¹/₂ 杯、[デュクセル・セッシュュ] 大さじ 1¹/₂ 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。

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・セッシュュ] 大さじ 1¹/₂ 杯、小粒のケイパー大さじ 1¹/₂ 杯、アンチョヴィソース大さじ 1/2 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⁴⁾用。

ソース・ユサルド⁵⁾

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。

1) タラの近縁種。

2) 鰈の近縁種。この場合のフィレはいわゆる「五枚おろし」にしたもの。

3) 細かく刻んだもの、の意。

4) 茹でた肉、魚のこと。

5) 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。

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¹⁾に刻んだハムと、おろしたレフォール²⁾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³⁾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・ドウミグラス^{3/4} 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⁴⁾たもの。

布で漉してから、アロールート⁵⁾または、でんぷん 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、 $\frac{4}{5}$ 量まで煮詰める。

……牛、羊肉料理用。

1) brunoise ブリュノワーズ。

2) raifort いわゆる西洋わさび。

3) 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、ボム・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。

4) infuser アンフュゼ。

5) コーンスターチで代用する。

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。1/3 量まで煮詰め、ソース・ドゥミグラス³⁾ 3/4 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¹⁾、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 Madère

ソース・ドゥミグラスを煮詰め²⁾、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。

ソース・マトロット³⁾

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ンヌの粉末を加えて仕上げる。

ソース・モワル

Sauce Moelle⁴⁾

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こ。

どんな場合にせよ、仕上げるに、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。

1) dépeuiller デプイエ。現代ではエキユメと呼ぶ現場が多い。

2) 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。

3) 水夫風、船員風、の意。

4) 骨髓のこと。

モスクワ風¹⁾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 $\frac{3}{4}$ 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、焼いた松の実か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²⁾ 40 g を加えて仕上げる。

……大型ジビエ³⁾の塊肉の料理用。

ソース・ペリグー⁴⁾

Sauce Périgueux

やや濃いめに煮詰めたソース・ドウミグラス $\frac{3}{4}$ L に、トリュフエッセンス 1 $\frac{1}{2}$ 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・ペリグルディーヌ⁵⁾

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⁶⁾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 Piquante⁷⁾

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 $\frac{1}{2}$ 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⁸⁾ 10 分間煮る。

1) 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。キャビアとウオ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よう。

2) 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。

3) 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。

4) トリュフの産地として有名なペリゴール地方の町の名。

5) ペリゴール地方風の意。

6) tourner トウルネ。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。

7) 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。

8) dépouiller デプイエ。エキユメ écumer と呼ぶ現場も多い。

火から外し、コルニション¹⁾、パセリ、セルフィユ、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。

²⁾……豚肉のグリル焼き、ブイイ、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、 $\frac{1}{3}$ 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³⁾ 2 dl でソースをのぼす。火にかけて 35 分間、所定の量⁴⁾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⁵⁾。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上げる⁶⁾。

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⁷⁾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。

1) 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。

2) bouilli 茹で肉。

3) 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。

4) 明記されていないが、ここでは約 1 L。

5) dépouiller デプイエ。現代では écumer エキュメの語を使う現場が多い。

6) 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。

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

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 でのばし、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 75g 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¹⁾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²⁾、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³⁾。ソテー鍋に 2¹/₂ 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。

1) 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・アルコフォオラ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。

2) 仕上りの全体量が 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。

3) concasser コンカセ。

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。

ソース・レジャンス¹⁾

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²⁾、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

ソース・ロベール³⁾

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、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⁴⁾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。

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。

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ユエル』。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。

ソース・ロベール・エスコフィエ¹⁾

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²⁾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³⁾する。これをヴィネガー 1 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 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、大きさが揃うよう選別したスミヌル干しぶどう⁴⁾ 20 g およびコリント干しぶとう⁵⁾ 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⁶⁾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

1) **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、ジュリユス・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。

2) 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。

3) 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。

4) トルコ産の白い干しぶどう。

5) 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）。

6) 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。

に加え、沸騰させない程度の温度で火を通す¹⁾。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。

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ピューレを加えたもの。

……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²⁾

Sauce Salmis

ソースというよりはむしろクリ³⁾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⁴⁾の際の食材として扱えるもの⁵⁾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⁶⁾が得られるよう、

1) pocher ポシェする。

2) 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 ragoût ラグーと同義と見なされていた。ラグーはその語源的意味が「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『ガルガンチュアとパンタグリユエル』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。カレーとエスコフィエを比較すると、しばしばカレー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。

3) coulis < couler クレ「流れる」から派生した語だが、料理用語としては、やや水分の多いピューレと理解するといい。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。

4) 小斉のこと。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。

5) 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、小斉の場合にも食材として認められていた。具体的にはハシビロ鴨、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で、このソースを作る際に魚料理用ソース・エスパニョー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、厳密に小斉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。

6) 原文 quintessence カンテサンス。本来の意味は錬金術という「第五元素」。16 世紀の作家フランソワ・ラブレは存命当時、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

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
でとったフォン 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¹⁾。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²⁾。

【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³⁾

Sauce Tortue

2¹/₂ 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。

【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⁴⁾。

ソース・ヴェネゾン⁵⁾

Sauce Venaison

完全に仕上げた「ジビエ用ソース・ポワヴラード」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

の意味でよく用いられた。

- 1) dépouiller デプイエ。現代では écumer エキュメの語を用いる現場が多い。
- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) 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。
- 5) 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。

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言うまでもない。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取り除く¹⁾。

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²⁾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。

1) *dépouiller* デプイエ ≒ *écumer* エキュメ。

2) もとの語形は *zingaro* ザンガロ、またはデンガロ。ジブシー、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。

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 $\frac{1}{3}$ 量になるまで煮詰める。

ソース・ドウミグラス 4 dl とトマトソース $2\frac{1}{2}$ 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 つまみで風味を引き締め、太さ 1～2 mm の千切りにした¹⁾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) julienne ジュリエンヌ。