

## 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・ジルバール<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・ジルバール君とエミール・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<sup>めいゆう</sup>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。

ユルバン・デュボワ、エミール・ベルナル<sup>8</sup>両氏の著作<sup>9</sup>に昔から慣れ親しみ、その巨大な影がなお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、ベルナル両氏がもたらしたサービス（給仕）面での革新<sup>10</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、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>11</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、ベルナル両氏が推奨した壮麗な盛り付けを私自身も行っていた頃はもちろん、今なお双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

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勤めた後、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 ジルバ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バ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。その作業を實際

ンブ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>1</sup>、ファーヴル<sup>2</sup>、エルーイ<sup>3</sup>、ルキュレ<sup>4</sup>はとても素晴らしい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代の名著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出来るだろう。

本書を上梓するにあたって唯ひとつ望むこと、切に願う唯一のことは、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

---

1 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。

2 Joséph 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。

3 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)。

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

## 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にないだろう。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、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、ひとが得られる喜びのうちでもっとも快適なものひとつに寄与しているのだから。

反対に、安穩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>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、食事をすると必要な行為は<sup>なげ</sup>もはや喜びではなく、辛い義務でしかないのだ。

斯くのごとき生活習慣は嘆いていい、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<sup>あた</sup>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>い</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、いままき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、

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（プロシエット）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しい装飾品であるためにコレクションの対象になっていた。



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<sup>1</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なのだ。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<sup>いざな</sup>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、どうして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が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な、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>2</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出来し、そのほ

1 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、悦びと美食の神。18世紀の料理本作家マランの著書は『コムス神の贈り物』がタイトル。

2 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う給仕方式において、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るが、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）。

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でい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、料理を見せて周囲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従を許さないとと言える<sup>1</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、自らの仕事をそれらに適合させるよう誘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て、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。一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を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>2</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

1 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。

2 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。

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つては、価値のないものにしかならないのだ」。

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、今後と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せたと思う。「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>5</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すことがひどく難しくなっている。

- 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、フィレアス・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「八折り版」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。
- 5 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ラルー・キュリネールからフラマリオン社に変わった。

る。料理長がその責務を果すということ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>1</sup>。

1921 年 1 月

---

1 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いとしても、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ふ。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できる。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、料理は美味しそう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ではなく、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知らせすることは我々の義務であると考え。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

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。

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することの出来ない、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する程に馬鹿げたことはないのだ。

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

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、のトリプ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。

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、マティニョン

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、プレゼ、ボワレの調理理論……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」（エストウファード）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するローストを別にすれば、どんな料理も「プレゼ」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

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。

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た、その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取除いてしまっても差し支えはない。不純物を丁寧に取除い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る。ソースそれ自体が際だった風味を持たないもの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、オーブ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、ゆつくりと、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、鶏の手羽やとさか、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。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われてしまった分は湯を足してやり、全体量を 12L にしてから肉を煮る

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、トングなどでしっかり「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。

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。アクを丁寧に取る。微沸騰の状態<sup>2</sup>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プ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] 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

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。

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）。

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ますます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と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>1</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。

魚のエッセンス

ESSENCE DE POISSON

**主素材**……メルラン<sup>2</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>3</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。

【原注】

魚のエッセンスは、舌びらめやチュルボ、チュルボタン、バルビュ<sup>4</sup>などのフィレ<sup>5</sup>をポシェする際に用いる。

1 前項のフュメドポワソンのこと。

2 タラの近縁種。

3 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 エチューベという。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。

4 いずれも鰈、ひらめの近縁種。チュルボタンはチュルボの小さいものを言う。

5 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。

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を使う。

#### 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。その方がい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>1</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い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充分なものにすべき、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。

#### グラストヴィアンド GLACE DE VIANDE

茶色いフォン（エストックファード）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】

---

1 morille キノコ的一种。和名アミガサタケ。



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の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う。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

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

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。

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。だから純粹なでんぷん（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情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。

---

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はほとんどであり、このデブイエという作業は 20 世紀後半にはほとんど行なわれなくなった。

基本ソース  
Grandes Sauces de Base

[ソース・エスパニョル] ソース・エスパニョル<sup>1</sup>

SAUCE ESPAGNOLE

(仕上がり 5L 分)

とろみ付けのためのルー……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。

- 
- 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オ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、その後大量のブイオンを注いだ後、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

3. ソースをシノワ<sup>6</sup>で、ミルポワ野菜を軽く押しながら漉し、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、あらかじめオーブンでほとんど茶色になるまで焼いておくといふ。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。

#### 【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。

[魚料理用ソース・エスパニョル] 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。

ミルポワ……標準的なソース・エスパニョルと同じ [ミルポワ] 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

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。

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「小斉の際の料理用」となろう。小斉とは、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、小斉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。小斉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。合計すると小斉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斉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、料理人に対して小斉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「小斉」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。



だろう。どうしても上で挙げた魚料理用ソース・エスパニョー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] ソース・ドゥミグラス<sup>1</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・エスパニョールをさらに、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……アロールト<sup>2</sup> 30g。

作業手順……よく澄んだ仔牛のフォン 4L を強火にかけ、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。

[ヴルテ (標準的な白いソース)] ヴルテ<sup>3</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>4</sup>ブロンドのルー 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除去していく<sup>5</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>6</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

- 1 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・エスパニョー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。
- 2 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
- 3 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。
- 4 魚料理用ソース・エスパニョール、訳注参照。
- 5 デブイエのこと。ソース・エスパニョール、訳注参照。
- 6 ある程度濃度のある液体やピューレを布で漉す場合、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」(『ラレーヌ・ガストロノミーク』初版、1938 年) という方法が一般的だった。

このヴルテの作り方だが、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） $\frac{1}{2}$ L、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  $\frac{2}{3}$  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、表面にバターのかげ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>1</sup>。1883 年に雑誌「料理技術」にタヴェルネとと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>2</sup>。

#### [ソース・シュブレード] ソース・シュブレード<sup>3</sup>

##### SAUCE SUPREME

鶏のヴルテに生クリーム<sup>4</sup>を加えてなめらかに仕上げ<sup>5</sup>たもの。ソース・シュブレードは、正しく作った場合「白さの際だったとても繊細な」仕上がりのものでなくてははいけない。

（仕上がり 1L 分）

鶏のヴルテ……1L。

追加素材……鶏の白いフォン 1L、マッシュルームの煮汁 1dl、良質な生クリーム  $2\frac{1}{2}$  dl。

- 1 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。
- 2 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れは述べている。
- 3 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。
- 4 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・エペス」（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。
- 5 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。

**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・シュプレームを作るには、1/3 量まで煮詰まっていなくてはならない。

布で漉し、仕上げて 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] ベシャメルソース<sup>1</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。

**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>2</sup>、表面にバターのかけ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>3</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で作ること。

このソースは次のようなやり方をすると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け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ブンに入れ 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、バターのかけらを載せてやる。

【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。

1 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。

2 ヴルテ訳注参照。

3 小斉のこと。魚料理用ソース・エスパニョル訳注参照。

## 茶色い派生ソース

### Petites Sauces Brunes Composées

#### [ソース・ビガラード] ソース・ビガラード<sup>1</sup>

##### Sauce Bigarade

##### [仔鴨のブレゼ用] 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 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。

#### 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。

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。



【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] 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。

……大型獣肉の料理用だが、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] 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 50g 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 100g を加えて仕上げる。

[ソース・シャルキュティエール] 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] 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。ソマトソース 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、セルフイユ<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

---

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。

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ベースとしているソース・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ヌ julienne と呼ぶ。

4 狩人風、の意。古くは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。

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。

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 1/2 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。

[茶色いソース・ショフロワ] 茶色いソース・ショフロワ<sup>1</sup>

Sauce Chaud-froid brune

(仕上がり 1L 分)

**ソース・ドゥミグラス** 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 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 1/2dl 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 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<sup>2</sup> 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<sup>3</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 7〜8 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・ポワヴラード] と同様に作るが、

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 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。

1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合<sup>4</sup>は、ハム入りの**ミルポワ**<sup>5</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>1</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>2</sup>。

最後に、カイエンヌ<sup>3</sup>ごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を調え、布で漉す<sup>ととの</sup>。

#### [ソース・コルベール] ソース・コルベール<sup>4</sup>

##### 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<sup>5</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いる。だが、必ずそうすべきということではない。実際、ブル・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、グラスドヴィアントは補助的なものに過ぎない。

#### [ソース・ディアブル] ソース・ディアブル<sup>6</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、<sup>1</sup>/<sub>3</sub> 量以下になるまで煮詰める。

**ソース・ドゥミグラス** 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<sup>7</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

---

4 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。

5 XX 参照。

1 シノワ (XX 訳注参照) などを用いる。

2 dépouiller デプイエ。XX 訳注 XX 参照。

3 XX 訳注 XX 参照。

4 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。

5 具体的なレシピは「コルベールバター」p.XX 参照のこと。

6 悪魔の意。

7 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。

このソースは完成品が市販<sup>8</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。

[ソース・ディアヌ] ソース・ディアヌ<sup>9</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<sup>1</sup>、フィレ料理用。

[ソース・デュクセル] ソース・デュクセル<sup>2</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、 $\frac{1}{3}$  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<sup>3</sup>。 $2\frac{1}{2}$  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] ソース・フィナンシエール<sup>4</sup>

Sauce Financière

8 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。

9 ローマ神話の女神ディアナのこと。ギリシア神話のアルテミスに相当し、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。

1 noisette ノワゼット。

2 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。

3 infuser アンフュゼ。

4 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、雄鶏のとさかと鰾丸、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。プリヤ=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強か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、鰾丸、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的あるいは農民的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



**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<sup>1</sup>/<sub>2</sub>L と、魚のフュメ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>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で、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] ソース・ゴダール<sup>3</sup>

##### [Sauce Godard] 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。

<sup>2</sup>/<sub>3</sub> 量になるまで煮詰め、布で漉す。

---

故その名称になったかは不明。

1 dégraisser デグレセ。

2 dépouiller デプイェ。

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。

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。

……ガルニチュール ゴタル用。

[ソース・グランヴヌール] ソース・グランヴヌール<sup>6</sup>

Sauce Grand-Veneur

大型獣肉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]1L あたり[グロゼイユのジュレ]大さじ 2 杯と生クリーム 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>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] ソース・グラタン<sup>1</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<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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>2</sup>、バルビュ<sup>3</sup>のフィレなどのグラタン用。

[ソース・アシェ] ソース・アシェ<sup>4</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<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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]1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、[デュクセル・セッシュ]大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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]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 1/2 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。

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。

1 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。

2 タラの近縁種。

3 鰆の近縁種。この場合のフィレはいわゆる「五枚おろし」にしたもの。

4 細かく刻んだものの、意。

……エイのような、あまり高級ではない魚のブイイ<sup>5</sup>用。

#### [ソース・ユサルド] ソース・ユサルド<sup>6</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、潰したんにんにく 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>1</sup>に刻んだハムと、おろしたレフォール<sup>2</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>3</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  $\frac{3}{4}$  L に、デューセル・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>4</sup>たもの。

布で漉してから、アロールート<sup>5</sup>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。

#### 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。 $\frac{1}{3}$  量まで煮詰め、ソース・ドゥミ

---

5 茹でた肉、魚のこと。

6 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。

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、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。

4 imfuser アンフュゼ。

5 コーンスターチで代用する。

グラス<sup>3</sup>/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<sup>6</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 Madère

ソース・ドゥミグラスを煮詰め<sup>1</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。

[ソース・マトロット] ソース・マトロット<sup>2</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] Sauce Moelle<sup>3</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。

[モスクワ風ソース] モスクワ風<sup>4</sup>ソース

Sauce Moscovite

---

6 dépouiller デプイエ。現代ではエキュメと呼ぶ現場が多い。

1 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なので、9 割程度にまでしか煮詰めないことに注意。

2 水夫風、船員風、の意。

3 骨髓のこと。

4 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よう。