

II. ガルニチュール Garnitures

料理においてガルニチュール¹⁾は重要なものだから、料理人は決してガルニチュールの役割を軽視してはいけない。ガルニチュールの構成をどうするかは、添える料理の主素材との関係性で決まる。気まぐれ的なものや不自然なものは絶対にいけない。

ガルニチュールの構成要素は、場合によりけりだが、もっぱらどんな種類の料理に添えるかで決まる。具体的には、野菜料理やパスタ、ファルスでさまざまな形状に作ったクネル²⁾、あるいは雄鶏のとさかとロニヨン³⁾、さまざまな種類の茸、オリーブとトリュフ、イカや貝および甲殻類、場合によっては卵、小魚、牛や羊の副生物⁴⁾など。

その昔、ガルニチュールというのは、マトロットやコンポート、ブルゴーニュ風料理などのように風味付けのために用いた素材がそのまま添えられたものであった。

ガルニチュールにする野菜は、どういう仕立ての皿にするかで役割が決まり、それに合うように切って形状を整え、調理する。ただし、野菜の調理法は「野菜料理」として調理する場合と同じだ。

パスタやイカ、貝類、甲殻類についても同様のことが言える。

この章では、それぞれのガルニチュールを構成する素材とその分量を示すに留めるので、各素材の調理法についてはその素材に対応する章を参照すること。

ファルス⁵⁾

SÉRIE DES FARCES DIVERSES

ガルニチュールの多くは、その構成要素にファルスあるいはファルスで作った「クネル」が含まれている。ファルスはまた、多くの大きな仕立ての料理にも使われる。ここではまずファルスの材料および作り方を示し、使い途については後で述べることにする。

ファルスは大きく 5 種に分類される。

1. 仔牛肉と脂で作るもの。すなわち古典料理における**ゴディヴォ**。
2. 基本となる材料はさまざまだが、「つなぎ」に主としてパナードを使うもの。
3. 近代的な手法で、生クリームを用いてふんわり泡立てたファルス。ムース、ムスリーヌに用いる。
4. レバーをベースとした「ファルス・グラタン」。種類はいろいろだが作り方は常に同じ。
5. 主にガランティーズ、パテアンクルート、テリーヌなどの冷製料理に用いるシンプルなファルス。

1) garniture 一般的には「付け合せ」と訳すが、本書におけるガルニチュールはたんなる料理の「付け合わせ」とどまらず、こんにちではそれ自体がひとつの料理として成立し得るものも多い。そのため、あえて片仮名でガルニチュールとした。なお、「付け合わせ」の意味で「ガルニ」または「ガロニ」などというスラングを用いる調理現場もある。

2) quenelle 仔牛肉や鶏肉、豚肉などと獣脂をすり潰して、しばしば「つなぎ」として後述のパナードを加えて練り、スプーンなどを用いて整形し、沸騰しない程度の温度で茹でる [ポシェ] またはオーブンで焼いたもの。スプーンを 2 つ使ってラグビーボールに似た形状にしたものが代表的だが、他にもいろいろな形状、大きさにする。

3) **ガルニチュール・フィナンシエール**やそのバリエーションともいえる**ガルニチュール・ゴダール**で必須の素材。ロニヨン rognon は通常なら腎臓を意味するが、この場合のロニヨンは rognon blanc ロニヨンブラン（白いロニヨン）とも呼ばれるもので、雄鶏の精巣のこと。

4) 正肉以外の部分。例えば内臓や骨髄など。Ris de vea（リドヴォー）仔牛胸腺肉などはこれに含まれる。

5) 本来は「詰め物」の意で、鶏のローストの内臓を抜いた空洞部分に詰めたり、ガランティーズやパテアンクルートの内部の詰め物などの用途に用いられる。この意味はこんにちでも変化がないが、本文にあるように、クネルにしてガルニチュールの一部にするなど、用途は多岐にわたる。本書ではファルスとして用いられるもののうち、肉および魚肉をベースにしたものをこの節にまとめて分類、説明している。したがって、ここでファルスとして挙げられていないファルスも料理によっては多い（例えば丸鶏の空洞部分に米などを詰めるのもファルス）ことに注意。

ファルス用のパナードについて¹⁾

LES PANADES POUR FARCES

ファルスに用いるパナードにはいくつもの種類がある。ファルスの種類や、そのファルスを添える料理の性質によって使い分けることとなる。

原則として、パナードの分量は、ファルスのベースとする素材が何であれ、その半量を越えないようにすること。

卵とバターを用いるパナードの場合はレシピの分量どおりに作らなければならないから、それを合わせて作るファルスの全体量のほうを調節してやること。

パナード E 以外のパナードは使用する際には必ず完全に冷めた状態になっていること。パナードが出来上がったら、バターを塗った平皿か天板に流し広げ、早く冷めるようにする。このとき、バターを塗った紙で蓋をするか、表面にバターのかけらをいくつか置いてやり、パナードが直接空気に触れないようにしてやること。

以下のパナードのレシピは仕上がり重量が正味 500 g になるように調整してある。

したがって、必要な量のパナードを作るのに材料を増やしたり減らしたりするのも難しくはないだろう²⁾。

パナード

PANADES

A. パンのパナード

Panade au pain

……魚を素材にした固めのファルス用

- **材料**……沸かした牛乳 3 dl、固くなった白パン³⁾の身 250 g、塩 5 g。
- **作業手順**……パンの身を牛乳に浸して完全にもどす。強火にかけて、ペースト状になったパンがヘラから簡単に取れるくらいまで水気を

とばす。バターを塗った平皿か天板に広げ、冷ます。

B. 小麦粉のパナード

Panade à la farine

……肉、魚などあらゆるファルスに用いられる

- **材料**……水 3 dl、塩 2 g、バター 50 g、篩にかけた小麦粉 150 g。
- **作業手順**……片手鍋に水、塩、バターを入れて

1) パナードは本来、パンと水、バターを弱火で時間をかけて煮た粥のようなものを意味した。本書ではその意味を拡大して肉や魚肉をベースとしたファルスを加熱する際に崩れないようにする「つなぎ」として、この語を用いている。そのため、必ずしもパンを材料としていないものが含まれている。

2) 原文では、Rien de plus simple, donc, que … となっており、直訳すると「これ以上に簡単なことはない」と言いきっているが、都度計算しなければならないことには変わりはないので、多少ニュアンスを柔らげて訳した。

3) ここではいわゆるバゲットのようなパンの外側を削り落した白い部分、あるいは食パンの「耳」を切り落した白い部分を使う、ということ。なお、フランスのパンは使う小麦粉の精白度や種類によって、pain complet（パンコンプレ）全粒粉パン、pain de seigle（パンドセーグル）ライ麦パン、精白度の高い小麦粉と食塩、塩、パン種だけで作るバゲットなどの pain と、バターや砂糖を加えて作るヴィエノワズリ（クロワッサンやパンオショコラ、ブリオシュなど）に分けられる。イギリスやアメリカのいわゆる食パン（フランス語 pain de mie パンドミ）は小麦粉、バター、塩、イースト菌、牛乳などで作られている。また、現代フランスでバゲットなどのパンに用いられている小麦粉の精白度は、T-55 と呼ばれる灰分（小麦粉を燃やした際に残る炭水化物およびタンパク質以外の要素）0.5～0.6 % のものが主流であり、いわゆる食パン pain de mie（パンドミ）やヴィエノワズリには T-45（灰分 0.5 % 以下）が多く用いられている。このほか T-65（灰分 0.62～0.75 %）および T-80（灰分 0.75～0.9 %）、T-110（灰分 1.0～1.2 %）、T-150（灰分 1.4 % 前後、いわゆる全粒粉）のように種類がある。このうち T-45 および T-55 は farine blanche（ファリーヌブロンシュ）と呼ばれ、T-150 は farine complète（ファリーヌコンプレット）と通称されている。灰分が高くなればそれだけ不純物が多いわけだから、粉は薄い茶色あるいはグレーがかかった色合いになり、パンを焼く場合などはグルテン形成が難しくなりやすい。そのいっぽうで、香りゆたかなパンを実現しやすいという面もある。結果として、例えば全粒粉パンは香りはいいが固い仕上がりになりやすい。かつては精白度の低い（すなわち灰分の多い）粉ほど重量あたりの価格が安く、パンの価格もそれに比例していた。中世においてはパンの価格は基本的に 1 ドゥニエ（通貨単位）で、精白度の高いものは 200～300g、精白度の低いものは 700～800g 程と大きな差があったという。ところで、本書では基本的に小麦粉を使う場合にその精白度についての指示はないが、概ね T-55 または T-45 相当のものを考えていだろう。なお、日本に輸入されている小麦は北米産のものがほとんどで、硬質小麦を粉にしたものが「強力粉」、軟質小麦の場合は「薄力粉」と呼ばれ、精白度合いによる分類は通常なされていないが、製品としては概ね T-45 相当あるいはそれ以上の精白度のものが多い。

火にかけ、沸騰させる。火から外して小麦粉を加えて混ぜる。再度火にかけて、シュー生地を作る要領で余計な水分をとばす。上記パナード A と同様に冷ます。

C. パナード・フランジパーヌ

Panade à la Frangipane¹⁾

……鶏のファルス、魚のファルス用

- ・材料……小麦粉 125 g、卵黄 4 個、溶かしバター 90 g、塩 2 g、こしょう 1 g、おろしたナツメグの粉ごく少量、牛乳 2¹/₂ dl。
- ・作業手順……片手鍋に小麦粉と卵黄を入れてよく練る。溶かしバター、塩、こしょう、ナツメグを加える。沸かした牛乳で少しずつ溶きのぼしていく。

標準的なフランジパーヌと同様に、火にかけて 5～6 分間、泡立て器で混ぜながら煮る。ちょうどいい濃さになったら、バットに移して²⁾冷ます。

D. 米のパナード

Panade au Riz

……いろいろなファルスに用いられる

- ・材料……米 200 g すなわち 2 dl あるいは大さじ

8 杯。白いコンソメ 6 dl、バター 20 g。

- ・作業手順……米を入れた鍋にコンソメを注ぎ、バターを加える。火にかけて沸騰させたら、オーブンに入れて 40～45 分間加熱する。この間、米に触れないようにすること。

オーブンから出したら、米粒がよく潰れるようにヘラでしっかりと混ぜる。その後、冷ます。

E. じゃがいものパナード

Panade à la pomme de terre

……仔牛および他の白身肉の、詰め物³⁾をする大きなクネルに用いられる

- ・材料……茹でて皮を剥いたばかりの中位のサイズのじゃがいも 2 個、牛乳 3 dl、塩 2g、白こしょう 1¹/₂ g、ナツメグ少々、バター 20 g。
- ・作業手順……牛乳を 2.5 dl になるまで煮詰める⁴⁾。バター、調味料、薄く輪切りにしたじゃがいもを加え、15 分間程加熱する。

このパナードはまだ少し温いくらいで使用する。完全に冷めてからではいけない。完全に冷めてから練ると粘りが出てしまうからだ。

ファルス

FARCES

ベースとなる素材が仔牛、鶏、ジビエあるいは甲殻類であっても、分量と作業手順はどんなファルスでも同じだ。そのベースにする素材を代えればいいのだから、ここでは各種ファルスの典型的なレシピを示せば充分だろう。料理で用いられるファルスひとつひとつを説明するのに一章をあてる必要はないと思われる。

A. パナードとバターを用いるファルス

Farce à la Panade et au beurre

(標準的なクネル、肉料理⁵⁾の縁飾り etc.)

- ・材料……ていねいに筋取りをした肉 1 kg、パナード B 500 g、塩 12 g、こしょう 2 g、全卵 4 個、卵黄 8 個。

- 1) フランジパーヌとは製菓で用いられる、小麦粉、砂糖、卵を混ぜて牛乳とバニラを加えて煮、砕いたマカロン macaron を加えたクリーム。本文にあるように、このパナード・フランジパーヌにはマカロンは加えないので、作り方のプロセスが途中で似ていることから命名だろう。なお、本来のクレーム・フランジパーヌに用いられるマカロンは、現代日本でよく知られているタイプとは異なり、すり潰したアーモンドと卵白、砂糖を混ぜた生地を紙の上にクルミ大に絞り出してオーブンで焼いただけのシンプルなもの。
- 2) débarasser (デバラセ) バットなどに移す、片付ける、の意。とりわけ前者の意味に注意。
- 3) fourré (フレ) 詰め物をした。farci (ファルシ) も同様に「詰め物をした」の意だが、後者はより一般的で、前者はオムレツやクレープに中身を詰めて「包む」のが本来の意味。すなわち、このパナードを加えたファルスで、何らかの素材を「包む」と解釈してもいい。とりわけこの fourré には日本料理の用語「射込む」をあてる場合もある。
- 4) 原文は réduire le lait d'un sixième 直訳すると「牛乳を 1/6 量だけ煮詰める」すなわち「5/6 量まで煮詰める」のだが、かえって分かりにくいだろうから、ここでは具体的な数字に直して訳した。分量を代えて作る場合には 85 % まで煮詰めるくらいと考えてもいいだろう。そもそも、じゃがいもの重さが曖昧なのだから、あまり細かい数字にこだわらず臨機応変に考えること。
- 5) 原文 entrée (アントレ)、現代では「前菜」の意味で用いられるが、本書では Relevé et Entrée 「ルルヴェとアントレ」すなわち肉料理の章に収録されているレシピ、仕立てのこと。これらのうちとりわけ大掛かりな仕立てのものをルルヴェ、それ以外をアントレと考えていい。本来ルルヴェもアントレも魚を主素材にした仕立てが少なからずあったり、17 世紀～19 世紀前半にかけての料理書では、いかに魚料理を大掛かりでゴージャスな仕立てでしかも美味なものにするか、が大きなテーマを占めていた。本書ではこれら四句節の際などの「小齊」すなわち「肉断ちの料理」にあまりこだわらない傾向があるために「魚料理」としてまとめられている。アントレの場合は、概ね 10 人前を一皿に盛ったものを指し、現代でも立派にメインの料理として通用するものがほとんど。実際、英語での前菜は hors-d'oeuvre または appetizer の語を用い、メインデューッシュには entree (またはフランス語のまま entrée) の語が現代でもあてられている。

- ・ **作業手順**……肉をさいの目に切って鉢に入れ、調味料を加えてすり潰す。いったん肉を取り出して、パナードをよくすり潰しながらバターを加える。肉を戻し入れ、すりこ木¹⁾で力強く練って全体をまとめる。

次に全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせる。これは2回に分けても1回でやってもいい。裏漉しして陶製の容器に入れる。さらに泡立て器で滑かになるまで混ぜる。

【原注】 どんな種類のファルスを作る場合でも、必ず少量を沸騰しない程度の温度で茹でて²⁾テストしてから、クネルの整形に取りかかること。

B. パナードと生クリームを用いるファルス

Farce à la Panade et à la Crème

(滑らかな仕上りのクネル用)

- ・ **材料**……筋取りをした肉 1 kg、**パナード C** 400 g、卵白 5 個分、塩 15 g、白こしょう 2 g、ナツメグ 1 g、クレーム・ドゥーブル³⁾ 1¹/₂ L。
- ・ **作業手順**……どんな肉を使う場合でも、卵白を少しずつ加えながらしっかりとすり潰すこと。パナードを加え、すりこ木でしっかりと練り、二つの素材がよくよく混ざり合うようにする。目の細かい網で裏漉しし、鍋にファルスを入れる。ヘラで滑かになるよう混ぜ、鍋を氷の上に置いて一時間ほど休ませる。生クリームの 1/3 量を少しずつ加えながら、のばしていく。最終的に残りの 2/3 の生クリームも加えるが、これは先に泡立て器で軽く立てておくこと。生クリームを全部加えた時点で、ファルスは真っ白で滑らかでしかも、ふんわりとした仕上がりにならなくてははいけない。

【原注】 手に入った生クリームが必ずしも最上級のものでない場合には、パナード C を用いて**バターを用いたファルス**を作った方がまだいい。

C. 生クリームを用いる滑らかなファルス / ファルス・ムスリーヌ

Farce à la Crème, ou Mousseline

(ムース、ムスリーヌ、ポタージュ用クネルなど)

- ・ **材料**……丁寧に掃除をして筋取りをした肉 1 kg、卵白 4 個分、クレーム・エペス⁴⁾ 1¹/₂ L、塩 18 g、白こしょう 3 g。

- ・ **作業手順**……肉と調味料を鉢に入れて細かくすり潰す。卵白を少量ずつ加えていく。目の細かい網で裏漉しする。

これをソテー鍋に入れ、ヘラで滑かになるまで混ぜたら、たっぷりの水で鍋を囲むようにして 2 時間冷やす。

次に、生クリームを少しずつ加えながらファルスのをばしていく。丁寧に練っていくこと。またこの作業は鍋底を常に氷にあてた状態で行なうこと。

【原注】 ……

1. 上で示した生クリームの分量は平均的な数字だ。ファルスのベースとなっている素材つまり肉、魚、甲殻類によってそれぞれタンパク質の特性が違うのだから、素材に吸収される生クリームの量には多少の違いがでてくるわけだ。
2. ここで示したファルスの作り方は、滑らかな仕上りのファルスの典型であって、これを越える繊細さを出せるものはないから、ファルスに出来る材料すべて、つまり各種の肉、ジビエ、鶏、魚、甲殻類などに適用していい。
3. 卵白の量は、ファルスのベースと素材によって調整する必要がある。鶏や仔牛肉のようにアルブミンが多く含まれていて⁵⁾新鮮な肉であれば、成獣の固くなった肉を使う場合よりも量は少なく済む。つまり、捌いたばかりでまだ温かい若鳥の胸肉を使ってこのファルス・ムスーズを作るのであれば、卵白は省略してもいい。
4. 良質の生クリームが入手できる環境にあるなら、他のファルスを作るよりもこのファルスの方がいいだろう。とりわけ、甲殻類をベースとしたファルスについては重要なことだ。

1) pilon (ピロン) 形状は日本のすりこ木をやや異なるのが多い。裏漉し用の漉し器 (tamis タミ) とともに用いるピロンの場合は、棒の端に円盤状のやや厚い板を付けた形状のものが多かった。現代の手動式のポテトマッシャーのようなイメージだろうか。なお、ここでは大理石の鉢もしくは陶製のボウルを用いて作業していることに注意。現代ではフードプロセッサなどを用いるところだろうが、かつては人力で、力を込めて丁寧に作業していたということは頭に留めておきたい。

2) pocher (ポシェ)。

3) 乳酸発酵させた濃い生クリーム。フランスの生クリームについては**ソース・シュブレーン**訳注参照。

4) crème épaisse fraîche 低温殺菌の後、乳酸発酵させたとても濃い生クリーム。前出のクレーム・ドゥーブルよりも濃い。

5) 当時の知見であることに注意。卵白が主としてアルブミンで出来ているのは事実だが、肉については現代の知見と大きなズレがある。本書においては、赤身肉は「オスマゾーム」という架空の、茶褐色をしたおいしさのエキスのようなものが豊富に含まれており、仔牛などの白身肉はアルブミンが主体であるとする考えをベースにしていると思われる箇所が散見される。

ゴディヴォ¹⁾ / 仔牛肉とケンネ脂のファルス

FARCE DE VEAU À LA GRAISSE DE BOEUF, OU GODIVEAU

A. 氷を入れて作るゴディヴォ

Godiveau mouillé à la glace

- **材料**……筋をきれいに取り除いた仔牛腿肉 1 kg、**水気を含んでいない牛ケンネ脂**²⁾ 1.5 kg、全卵 8 個、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g、透明な氷 7〜800 g または氷水 7〜8 dl。
- **作業手順**……はじめに、仔牛肉とケンネ脂を別々に、細かく刻む。仔牛肉はさいの目に切り、調味料と合わせておく。牛脂は細かくして、薄皮は筋はきれいに取り除いておく。仔牛肉と牛脂を別々の鉢に入れて、それぞれすり潰す。次にこれらを合わせてから、完全に混ざり合っただけでよくすり潰し、卵を一個ずつ、すり潰す作業を止めずに加えていく。裏漉しして、平皿に³⁾広げ、氷の上に置いて翌日まで休ませる。翌日になったら、再度ファルスをすり潰す。この時、小さく割った氷を少しずつ加えていき、よく

混ぜ合わせる。

ゴディヴォに氷を加え終わったら、必ずテスト⁴⁾を行ない、必要に応じて修正する。固すぎるようなら水を少々加え、柔らかすぎるようなら卵白を少し加えること。

【原注】ゴディヴォで作ったクネルはもつぱら、**ヴォロヴァンの詰め物**⁵⁾にしたり、牛、羊の塊肉の料理に添える**ガルニチュール・フィナンシエール**に用いられる。

他のクネルがどれもそうであるように、沸騰しない程度の温度で茹でて⁶⁾火を通せばいいが、一般的には手で整形して塩を加えた沸騰しない程度の温度の湯で茹でる。

だが、「ポシャジャセック⁷⁾」と呼ばれる技法、すなわち弱火のオーブンで焼くのがいちばんいい。以下に示す方法はとても短時間で出来るので特にお勧めだ。

ゴディヴォは充分に氷を加えて水気を含んだ状

1) ゴディヴォ godiveau はフランソワ・ラブレールの小説『ガルガンチュアとパンタグリユエル』の「第三の書」(1546 年)が初出。原書の綴りは guodiveaulx。これは「アンドウイエット (のようなもの)」と一般に解釈されている。ラブレールはこれに先立つ 1534 年「ガルガンチュア」(=第一の書)において gaudebillaux という表現を用いている。これについては「ゴドピヨとは、たつぷり肥育した牛のトリップ (胃と腸) のこと」と本文で説明している。これらを敷衍すると、ゴディヴォはもともと牛などの胃や腸を刻んで詰めた腸詰すなわちアンドウイエットのことだった、と考えたくなっても不思議はない。しかし、たとえ 16 世紀のラブレールにおけるゴディヴォが当時アンドウイエットと呼ばれるものとはほぼ同じだったとしても、アンドウイエット andouillette がアンドウイユ andouille に縮小辞を付したものであることから、中世のアンドウイユを確認する必要がある。14 世紀末に書かれた『ル・メナジエ・ド・パリ』においてアンドウイユは確かに「細かく刻んだ胃や腸を、腸詰にする」という説明がまず出てくるが、その他に、牛の第 1 胃だけを詰めるもの、豚のコトレットを切り出した端肉を材料にするもの、胸腺肉やレバーを掃除した残りの肉を材料にするもの、が挙げられている (t.2,p.127)。これに従うなら、中世におけるアンドウイユとは素材の定義があまりはっきりしていなかったもの、と言える。ところが 17 世紀、ピエール・ド・リュヌ『新料理の本』(1660 年)に「スペイン風アンドウイエット」というレシピがある。概要を記すと、仔牛肉を細かく刻む。豚背脂少々、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、粉にしたシナモンを加える。豚背脂のシートで巻いてアンドウイエットの形状にする。串を刺してローストする。ローストする際に滴り落ちてくる肉汁は受け皿で受ける。火が通ったらその肉汁をかける。茹で卵の黄身 8〜10 個分と細かくおろしたパン粉を順につけて、しっかりした衣を作る。提供時にレモン汁と羊のジュをかけ、揚げたパセリを添える、というものだ。1693 年刊マシアロ『宮廷および大ブルジョワ料理の本』では豚のアンドウイユ、仔牛のアンドウイユとともに、仔牛のアンドウイエットというレシピが掲載されている。最後のものには材料として「細かく刻んだ仔牛肉、豚背脂、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、シナモンを加えて作る」とある (pp.108-109)。また、1750 年に出版された『食品、ワイン、リキュール事典』でも、アンドウイエットは「細かく刻んだ仔牛肉を楕円形に巻いたもの」と定義されている。実際、17、18 世紀の料理書に出てくるアンドウイエットは腸詰であるかどうかは別にしても、仔牛肉を主材料にしたものが多い。18 世紀ヴァンサン・ラ・シャベル『近代料理』第 1 巻のアンドウイエットも細かく刻んだ仔牛肉を豚の腸に詰めて作る。さて、ゴディヴォに戻ると、17 世紀、1653 年刊の『フランスのパティスリの本』(ラ・ヴァレレーヌが著者だと言われている)には Faire un pasté de gaudiueau 「ゴディヴォのパテの作り方」という節があり、仔牛腿肉あるいは他の肉と脂身を細かく刻んだもの、をパテ (≒パイ包み焼き) に入れる。つまりここでも「仔牛腿肉」の使用が前提となっている。したがって、これら勘案すれば、ラブレールのゴディヴォもまた仔牛肉を材料にしていたものだった可能性は充分に考えられるだろう。もちろんゴドピヨという別の巻で出てくる名詞との関連性は無視出来ないものだが、中世〜ルネサンス期において、食にかかわる名詞、概念がしばしば曖昧だったことを考えると、多少のわかりにくさは許容せざるを得ない。したがって、本書において仔羊腿肉とケンネ脂を使うゴディヴォを「古典的」なファルスとして扱っているのはまことに正鵠を射ていると言えよう。

2) 腎臓の周囲を厚く覆っている脂肪。融解温度が低く、精製して牛脂 (ハット) の原料となる。

3) 大きなバット。

4) 少量を、沸騰しない程度の温度で火を通し (ポシェ) て様子を見ること。

5) 原文 garniture ガルニチュールの意味が広いことに注意。

6) pocher (ポシェ)。

7) pochage à sec 直訳すると「乾燥した状態でポシェすること」。つまり水 (湯) を用いずに、pocher と同様に低めの温度で加熱することを指している。

態にしておく。オーブンの天板に敷いたバターを塗った紙の上に、丸口金を付けた絞り袋から絞り出す。オーブンの天板にもバターを塗っておくこと。絞り出したクネルは触れ合うようにしていい。

これを低温のオーブンに入れて加熱する。

7〜8分すると、クネルの表面に脂が水滴状に浸み出してくる。これが、ちょうどいい具合に火が通った合図だ。オーブンから出して、クネルを別の銀製の盆か大理石の板の上に裏返しに広げる。クネルが微温くなるまで冷めたら、敷いてあった紙を端のほうから引き剥して取り除く。

クネルは完全に冷めるまで放置し、その後に皿に移すか、可能なら柳編みのすのこに載せてやるのがいい。

B. 生クリーム入りゴディヴォ

Godiveau à la crème

- **材料**……筋をきれいにし取り除いた極上の白さの仔牛腿肉 1 kg、水気を含んでいない牛ケンネ脂 1 kg、全卵 4 個、卵黄 3 個、生クリーム 7 dl、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g。

- **作業手順**……仔牛肉とケンネ脂は別々に、細かく刻む。これらを鉢に入れて合わせ、調味料、全卵、卵黄をひとつずつ加えながら、力強く全体をすり潰し、完全に一体化させる。

裏漉しして、天板に広げる。氷の上にのせて翌日まで休ませる。

翌日になったら、あらかじめ中に氷を入れて冷やしておいた鉢で再度すり潰す。この際に生クリームを少量ずつ加えていく。

クネルを整形する前にテストをして、必要があれば固さなどを修正してやること。

C. リヨン風ゴディヴォ / ケンネ脂入りプロシェのファルス

Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse¹⁾

- **材料**……皮とアラをきれいにし取り除いたプロ

シェ²⁾の身（正味重量）500 g、筋を取り除き細かく刻んだ水気を含んでいない牛ケンネ脂 500 g（またはケンネ脂と白い牛骨髄半量ずつ）、**パナード C** 500 g、卵白 4 個分、塩 15 g、こしょう 4 g、ナツメグ 1 g。

- **作業手順**……まず鉢でプロシェの身をすり潰す。これを取り出して、次にケンネ脂にパナード（よく冷やしたもの）を加えてすり潰し、卵白を少しずつ加えていく。プロシェの身と調味料を入れ戻す。すりこ木で力強く練り、裏漉しする。

陶製の器に移し、ヘラで滑らかになるまで練る。使うまで、氷の上に置いておく。

次のように作ってもいい。プロシェの身を調味料とともにすり潰し、そこにパナードを加える。裏漉しして、鉢に戻す。すりこ木で力強く練ってまとまるようになったらケンネ脂を少しずつ加えるか、溶かしたケンネ脂と牛骨髄を加えて、よくまとめる。陶製の器に移し、氷の上に置いておく。

盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のファルス

Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées etc.

- **材料**……筋をきれいにし取り除いた極上の白さの仔牛腿肉 1 kg、**パナード E** 500 g、バター 300 g、全卵 5 個、卵黄 8 個、濃い冷えた**ベシャメルソース** 大さじ 2 杯、塩 20 g、白こしょう 3 g、ナツメグ 1 g。

- **作業手順**……鉢に仔牛肉と調味料を入れてて細かくすり潰す。これを鉢から取り出す。

まだ温い状態のじゃがいものパナードを入れ、すりこ木でペースト状になるまで練り、だいたい冷めた頃に、先にすり潰した仔牛肉を戻し入れる。全体によく混ぜながら、バター、全卵、卵黄をひとつずつ加えていき、最後に冷たいベシャメルソースを加える。

裏漉しして、陶製の器に入れ、十分に滑らかにな

1) このレシピは第二版以降。このファルスが仔牛肉が材料ではなくパナードも使うにもかかわらずゴディヴォの名称である根拠はおそらく、ケンネ脂を用いていることだろう。なお、これを用いたプロシェのクネルの起源については、リヨンのシャルキュトリ（豚肉加工業者）であるオ・ブチ・ヴァテルの店主ルイ・レグロスが 1907 年に創案したものだという説がある。しかしこの説は、1907 年の本書第二版にファルスとクネル両方のレシピが収録されているということで否定されよう。また、19 世紀前半にオーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方にある宿屋の主 J.-F. モワヌなる人物が、宿泊客を呼び込むための料理としてプロシェの身と卵、小麦粉で作ったクネルを創案し、これがリヨンに伝わったという説もある。ただしこれは信憑性がさほど高くないうえに、そもそもケンネ脂を使わないのであれば、その後のリヨン風ゴディヴォとは似て異なるものということになる。魚のすり身をクネルにすることはローマ時代後期の『アピキウス』（この場合は人物ではなく料理書の意）以来、ヨーロッパにおいてごくあたりまえのように行なわれてきたことだ。いずれにしても、本書では**プロシェのクネル** リヨンのレシピでのみこのファルスが用いられることになる。その意味でも、「プロシェのクネル リヨン風」という料理が 20 世紀初頭に大流行したものだということは間違いなく、そのことが理由で第二版においてレシピが追加されたと考えられる。

2) brochet ノーザンパイク、和名キタカワカマス。カワカマス属の淡水、汽水魚。

1) 装飾用であったり、中に別の食材を射込んだ大きなクネルを作る目的なので、加熱後はしっかりとしたテクスチャとなる。後者についても、アトレと呼ばれる飾り串を刺して食材を飾るのが主要な目的だが、トリュフをまるごと射込むなど、料理としてきちんと成立していたことに留意。なおアトレはエスコフィエの頃にはほとんどフランスでは用いられなくなっていたが、アメリカ経由で 19 世紀半ば頃のフランス料理をベースとして始まった日本の西洋料理では、むしろ 20 世紀になってからも使われ続けていたという。

2) ここでゴディヴォのように小見出しがあつて然るべきところだが、初版には小見出しの類が一切なかったので、第二版改訂の際に見落とされてそのままになったのだろう。本書におけるファルス・グラタンの定義が、決して「グラタン用」ファ

るまでヘラで練る¹⁾。

ファルス・グラタン A

Frace Gratin A²⁾

(標準的な温製パテ³⁾、大皿料理⁴⁾の縁飾りなど)

・ **ファルス 1 kg 分の材料**……豚背脂 250 g、筋をきれいに切り除いた極上の白さの仔牛腿肉 1 kg、出来るだけ白い仔牛のレバー 250 g、バター 150 g、マッシュルームの切りくず 40 g、トリュフの切りくず (可能なら生のもの) 25 g、卵黄 6 個、ローリエの葉 1/2 枚、タイム 1 枝、エシャロット 4 個、塩 20 g、こしょう 4 g、ミックススパイス⁵⁾ 2 g、マデイラ酒 1 1/2 dl、**ソース・エスパニョル** 1 1/2 dl (よく煮詰めてあって、冷やしてあること)。

・ **作業手順**……豚背脂をさいの目に切る。ソテー鍋に 50g のバターを熱し、強火で色よく焼く。背脂が色付いたらすぐに取り出して余分な脂をきり、同じ鍋で、大きめのさいの目に切った仔牛肉を色よく焼く。同様してに余分な脂はきる。同じく強火で、仔牛肉と同様に切ったレバーを色よく焼く。仔牛肉と背脂を鍋に戻し入れ、マッシュルームの切りくず、トリュフの切りくず、タイム、ローリエの葉、みじん切りにしたエシャロットと調味料を加える。2 分程火にかけたままにし、バットにあける。ソテー鍋にマデイラ酒を注いでデグラセ⁶⁾する。

鉢に背脂、仔牛肉、レバーなどを入れて細かくすり潰しながら、バターの残り (100 g) と卵黄をひとつずつ加えていく。さらに煮詰めたソース・エスパニョルとデグラセしたマデイラ酒を加える。裏漉しして、陶製の容器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。

【原注】 このファルスのレシピでの仔牛のレバーは鶏や鴨、がちょう、七面鳥のレバーに代えてもいい。その場合は、胆汁および胆汁で汚れた部分を丁寧に取り除く必要がある。

ファルス・グラタン B

Frace Gratin B

(ジビエの温製パテ用)

・ **ファルス 1 kg 分の材料**……塩漬け豚バラ肉 250 g、穴うさぎの⁷⁾肉 (正味重量) 250 g、鶏とジビエのレバー 250 g、マッシュルーム、トリュフ、タイム、ローリエ、エシャロット、塩こしょうは **ファルス・グラタン A** と同じ。バター 50 g、生あるいは加熱済みのフォワグラ 100 g、卵黄 6 個、マデイラ酒 1 1/2 dl、ジビエで作った **ソース・エスパニョル** または **ソース・サルミ** をよく煮詰めて冷ましたもの 1 1/2 dl。

・ **作業手順**……前項で説明したように、バターで 3 種の素材、つまり豚バラ、うさぎ肉、レバーを別々に色よく焼く。これらをソテー鍋に調味料、香辛料とともに入れ、軽く炒めたらマデイラ酒を注ぎ蓋をして弱火で 5 分程蒸し煮⁸⁾する。よく水気をきってから鉢に入れてすり潰す。十分に滑らかになったら、フォワグラと卵黄、冷めたソースとマデイラ酒を加える。裏漉しして、ヘラで滑らかになるまで混ぜる。

ファルス・グラタン C

Frace Gratin C

(詰め物をしたクルトン、カナペ、小型ジビエ、仔鴨用)

・ **ファルス 1 kg 分の材料**……生のフレッシュな

ルスではないことに注意。語源的には gratin < gratter (グラテ) 引っ搔く、であり、元来は bouillie (ブイイ) という粥のようなものの鍋底や隅に貼り付いた部分のことをグラタンと呼んだ。18 世紀マラン『コモス神の贈り物』には「グラタン」という名称のファルスがある。これは、鶏胸肉、レバー、牛の骨髓、香草などと卵黄をすり潰して練ったもの (t.1, p.143)。また仕立てとしてのグラタンは深皿にこのファルスを敷き詰め、その上に別途調理した素材をのせてソースをかけ、フルノーの端でファルスが容器に貼り付く程度に加熱する (仔牛の耳のグラタン (id., p.209)、エクルヴィスのグラタン (id., pp.171-172) がある。その後、グラタンという名称のファルスは他の料理書に記されなかったが、1868 年のデュボワとベルナルの『古典料理』において farce à gratin de gibier, farce à gratin de foie-gras の 2 つのレシピが掲載され (p.125)、その約半世紀後『料理の手引き』において完全に復活したが、その頃にはグラタンという仕立てがまったく別の、こんにち我々がよく知っているものへと変わってしまった。このため、本書におけるグラタンの説明 (原書 pp.405-407) においてもこれらのファルス・グラタンは用いられない。

3) pâté とは本来、生地で素材を包んで焼いたもの全般を指す。こんにちではその意味が失なわれつつあり「パイ包み」のような表現をとることも多い。決して英語の patty (小型のミートパイ、ハンバーガーのパティなど) と混同しないこと。

4) Entrée アントレ。パナードとバターを用いるファルス訳注参照。

5) 原文は初版から一貫して、2 grammes d'épices 直訳すると「香辛料 2g」としか記されていないが、フランスでもっともポピュラーなミックススパイスである quatre-épices カトルエビスの場合は、こしょう、ナツメグ、クローブ、シナモンの粉末のミックス。また「オールスパイス」単独を意味することもある。なお、1907 年の英語版には、ローリエ 5 オンス、タイム 3 オンス、コリアンダー 3 オンス、シナモン 4 オンス、ナツメグ 6 オンス、クローブ 4 オンス、ジンジャーパウダー 3 オンス、メース 3 オンス、黒こしょうと白こしょう同量ずつ計 10 オンス、カイエンヌ 1 オンス、を粉末にして保存すべし (p.75)、とあるが、フランス語原書にこのミックススパイスのレシピはいずれの版でも記されていない。

6) 肉を焼く際に肉から浸み出た肉汁が濃縮して鍋底に貼り付いているのを、何らかの液体を注いで溶かし出すこと。意味としては「焦げ」を取ることでないので注意。

7) lapin de garenne (ラバンドガレーヌ)、野生の穴うさぎ。いわゆる野うさぎ lièvre (リエーヴル) とは肉質も違い、まったく別のものとして扱われる。この穴うさぎを家畜化したものが、いわゆる lapin (ラパン)。

8) étuver (エチュヴェ)。

豚背脂¹⁾を器具を用いておろしたもの²⁾300 g、鶏レバー 600 g、エシャロット 4~5 個の薄切り³⁾、マッシュルームの切りくず⁴⁾ 25 g、ローリエの葉 1/2 枚、タイム 1 枝、塩 18 g、こしょう 3 g、ミックススパイス 3 g。

- ・作業手順……ソテー鍋に豚背脂を熱して溶かす。レバーと香辛料、調味料を加え、強火で色付かないように炒める。

色付かないように⁵⁾と書いたように、焼き色を付けないようにすることが重要。レバーはレアな焼き加減で血が滴るくらいにすると、バラ色のきれいなファルスに仕上がる⁶⁾。

材料がだいたい冷めたら鉢に入れてすり潰す。裏漉しして、陶製の容器に移してヘラで練って滑らかにする。バターを塗った紙で蓋をして冷蔵する。

冷製料理用のファルス (ガランティーヌ、パテアンクルート、テリーヌ)

FARCES POUR PIÈCES FROIDES (Galantines — Pâtés — Terrines)

味付けと「つなぎ」

Assaisonnement et Liaison

ガランティーヌや、パテアンクルート、テリーヌに用いる標準的なファルスは、ファルス 1kg あたり 25~30 g のスパイスソルトで調味する。最後に、肉 1kg あたりコニャック 11/2 dl を振りかける。

冷製料理用のファルスは以下のように 3 つに分類される。これらは前述の滑らかな口あたりのファルスやファルス・グラタンとはまったく違うものである。

「つなぎ」が必要な場合には、ファルス 1 kg あたり全卵 2 個を加えて調整する。

スパイスソルト

Sel épicé

スパイスソルトはよく乾燥した細かい塩 100 g と、こしょう 20 g、ミックススパイス⁷⁾ 20 g を混ぜて作る。

すぐに使わない場合は、密閉できる缶に入れて乾燥した場所で保存すること。

ファルス A (豚肉)

Farce A (Porc)

これは豚肉の脂身の少ない部分と、フレッシュな背脂を同量ずつ用いる。別々に細かく刻むこと。それを鉢に入れて合わせてすり潰し、調味と風味付けを上記の分量比率で行なう。

ごく標準的なパテアンクルートやテリーヌに用いられる。

これはソーセージ用の挽肉⁸⁾としても使われる。

ファルス B (仔牛肉と豚肉)

Farce A (Porc)

- ・材料……仔牛腿肉の輪切り 250 g、さいの目に切った豚肉の脂身を含まない部分 250 g、フレッシュな豚背脂 500 g、全卵 2 個、調味料とコニャックは上記のとおり。

- ・作業手順……仔牛肉、豚肉、背脂を別々に細か

1) 塩漬けなどの加工をしていないということ。なお、lard (gras) (ラル グラ) は「豚背脂」を意味し、lard maigre (ラル メーグル) または lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は塩漬け豚ばら肉およびそれを冷燻したものを意味する。後者はしばしば日本語で「ベーコン」と誤訳されるが、日本語でいう「ベーコン」は温燻、熱燻されたものであり、風味などが大きく異なるので注意。近年は「生ベーコン」という商品名のものもあるらしく、紛らわしいので注意が必要だろう。いづれにしても、豚背脂は薄いシート状または長い棒状、拍子木状にして、素材の油脂分と風味を補う目的で使われることが多く、豚ばら肉の塩漬けおよびその冷燻品は拍子木状に切って (lardon ラルドン) 各種料理に使われる。既に拍子木状にカットされたものがごく一般的に市販されており、それぞれ lardon (ラルドン)、lardon fumé (ラルドンフュメ) と呼ばれ非常にポピュラーな食材。

2) râper (ラペ) < râpe (ラープ) という器具を用いておろすこと。Mandoline (マンドリーヌ) と呼ばれる野菜スライサーにこの機能が付属しているものは非常に多い。

3) émincé < émincer (エマンセ) 薄切りにする、スライスする。

4) マッシュルームは通常、料理として提供する際には tourner (トゥルネ) と呼ばれる、螺旋状の切れ込みを入れて装飾したものが使われる。この際に少くない量の切りくずが発生するのでそれを利用する。なお tourner の原義は「回す」であり、包丁を持った側の手は動かさずに材料を回すようにして切れ目を入れたり皮を剥いたりすることを意味する料理用語。日本の「かつら剥き」がイメージとしては近いだろうか。

5) 原文 raidir ou saisir (レディール ウ セジール)。前者は油脂を熱したフライパン等で、材料が色付かないように表面を焼き固めること。後者「セジール」は焼く、炒める、茹でるなど方法は問わないが、熱によって表面だけを固める (タンパク質の熱変性) ことを指す。

6) 現代の衛生学的知見からすると、十分に加熱調理していないレバーには食中毒あるいは肝炎などのリスクがあるので注意。

7) ファルス・グラタン A 訳注参照。

8) chair à saucisses (シェラソシス)。料理書によってはよく出てくる表現なので覚えておくといいたいだろう。

1) flamber (フロンベ)。フランベする。鍋に入れて火にかけるとコニャックのようにアルコール度の高い酒類はすぐにアルコール分が揮発して非常に燃えやすくなる。

く刻む。調味料とともに鉢に入れてよくすり潰し、最後に、火を点けてアルコールをとばした¹⁾ コニャックを加える。裏漉しする。

このファルスは主としてガランティーヌに使うが、パテアンクルートやテリーヌに用いてもいい。

ファルス C (鶏とジビエ)

Farce C (Volaille et Gibier)

このファルスの素材はいろいろだから、分量比率は使用する鶏とジビエの肉の正味重量²⁾から調節することになる。

例えば、中抜きしただけの丸鶏の重量³⁾が 1.5 kg の場合、ガルニチュールに使うフィレの量は 500～600g に減ってしまうことになる。そのため、ファルスの材料の分量比率は以下になる。鶏肉 550 g、きれいに筋取りした仔牛肉 200 g、豚肉の脂身のないところ 200 g、生の豚背脂 900 g、全卵 4 個、スパイスソルト 50～60 g、コニャック 3 dl。

作業手順……肉と背脂は別々にして、それぞれ細かく刻む。これを鉢に入れて合わせ、調味料を加える。細かくすり潰しながら卵を一個ずつ加えていく。コニャックは最後に加えること。裏漉しする。

ジビエのファルスも同様の材料の比率で、同じように作る。

冷製料理用ファルスの補足

場合によっては、ファルス B (仔牛と豚) およびファルス C (鶏) に、ファルス 1 kg あたりフォワグラ 125 g を加えることがある。その場合フォワグラは出来るだけ新鮮なものを用いて、裏漉しして加えること。あるいはトリュフのみじん切り 50 g を加えることもある。

ジビエのファルス C を極上の滑らかな仕上りにするには、 $\frac{1}{4}$ 量の **ファルス・グラタン B** と、ファルスのベースにしたジビエのフュメをよく煮詰めて少量加えるといい。

魚のブレゼ⁴⁾のガルニチュール用ファルス

FARCES SPÉCIALES POUR GARNIR LES POISSONS BRAISÉS

ファルス A

Farce A

- **材料**……細かく刻んだ生の白子⁵⁾ 250 g、白いパンの身 180 g を牛乳に浸して絞ったもの、塩 5g、こしょう 1 g、ナツメグごく少量、シブレット 10g とパセリの葉 5 g、セルフィユ 20 g をみじん切りにしたもの。バター 50 g、全卵 1 個、卵黄 3 個。
- **作業手順**……陶製の鉢に材料をすべて入れ、木のヘラで全体をよく練り、完全にまとまるようにする。

ファルス B

Farce B

- **材料**……白いパンの身 200g を牛乳に浸して絞ったもの。玉ねぎ 50 g とエシャロット 25 g を細かいみじん切りにしてバターで炒めたもの。ごく新鮮なマッシュルームをみじん切りにし、圧して余分な水分を絞ったもの。パセリのみじん切り大さじ 1 杯、叩き潰したんにく 1 片、全卵 1 個、卵黄 3 個、塩 8 g、こしょう 2 g、ナツメグごく少量。
- **作業手順**……ファルス A と同じ。

クネル⁶⁾

QUENELLES DIVERSES

クネルは大きさや形状がさまざま。

1. 粉を打った台の上で転がして小さな円筒形にする

2) poids net (ボワネット)。

3) 廃棄分なども含めた全重量は poids brut (ボワブリュット)。

4) 本書において魚を「煮る」あるいは「茹でる」場合、通常はクールブイヨンか塩水で沸騰させない程度の温度で火入れをする (ポシェ)。料理の仕立てとしての「ブレゼ」は基本が牛、羊の赤身肉であり、仔羊、仔牛、家禽などはやや例外的な位置付けとして「ブレゼ」が存在する。同様に、サーモン、大型のトラウト、チュルボ、チュルボタンなどについても「ブレゼ」という仕立ての方法が「第 6 章魚料理」において説明されているので併せて読んでおきたい。

5) laitance (レトンス)。伝統的な高級料理では鯉の白子が一般的に使用された。他に鯖や鰻の白子も食用とするが、日本のようにスケトウダラの白子を食材とするケースはほとんどないと思われる。

6) ローマ時代後期に成立した料理書アピキウスにも甲殻類やイカをはじめとした各種素材のすり身を丸めて作るクネルとも呼ぶべきレシピが多く見られるように、とても古くからある調理だが、フランス語の quenelle という語自体は意外と新しく、18 世紀頃に定着したと思われる。語源はドイツ語の Knödel (クヌーデル) すなわちボール状にした食べものを意味する語からの移入と考えられている。荘厳で華麗な装飾を施した大掛かりな仕立てがとりわけ好まれた 17、18 世紀の宮廷料理においてその装飾の一部としてクネルの利用が広まり、発達したのだろう。また、**ゴディヴォ**の訳注において触れたように、ピエール・ド・リュヌのアンドゥイエットなどは仔牛肉をすり潰したものを棒状にして豚背脂で包んで焼くという、まさしく本書におけるゴディヴォの調理法に近いものであり、これもまた一種のクネルと言えるだろう。

2. 絞り袋に詰めてバターを塗った天板に絞り出す
3. スプーンを使って整形する
4. 指で丸めて、雄鶏のロニョン¹⁾のような形状にする

クネルの作り方のその他の詳細はよく知られていることだから、本書ではこれ以上は述べないことにする。加熱方法についても同様としたい。

ただ、以下の点には留意していただきたい。フィナンシエールやトゥールーズといった標準的なガルニチュールに加えるクネルはコーヒースプーンを使って整形するか、丸口あるいは刻み模様が入る口金を使って絞り出すこと。

こうやって作る場合のクネルは平均で、ひとつ 12~15 g 程度となる。

ガルニチュール・ゴダールやレジヤンス、シャンボールに使うような大きなクネルの場合は、必ずスプーンを用いて整形し、20~22 g の大きさにすること。

上記のような大がかりなガルニチュールでよく用いられる、装飾を施したクネルの場合、大きさは 40~50 g、球形か卵形、あるいはやや長い卵形にすること。

装飾に用いる素材は、ほとんど常にトリュフ、赤く漬けた舌肉のどちらか、あるいは両方を用いて、生の卵白でクネルに貼り付けて固定する。

ゴディヴォのクネルは茹でずに低めの温度のオーブンで加熱していいが、それ以外は 1 L あたり 10 g の塩を加えた湯で、沸騰しない程度の温度で茹でること。整形したクネルを並べたソテー鍋や天板に、沸騰した塩湯を注ぎ、沸騰寸前の温度を保つようにして火を通すこと。

1) ロニョン rognon は通常は腎臓のことだが、rognon de coq は精巣のこと。高級食材として珍重された。

温製ガルニチュール用アパレイユ¹⁾など

SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES CHAUDS

クロメスキとクロケットのアパレイユ

Appareils à Cromesquis et à Croquettes²⁾

⇒ 温製オードブルの章を参照。

じゃがいものドフィヌ、デュシェス、マルキー ズのアパレイユ

Appareils à pomme Dauphine, Duchesse et Marquise³⁾

⇒ 野菜料理の章、じゃがいもの項を参照。

アパレイユ・マントノン

Appareils Maintenon⁴⁾

(羊のコトレット マントノン用)

ベシャメルソース 4 dl とスビーズ 1 dl を半量に
なるまで煮詰める。

卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。あらかじめ
マッシュルーム 100 g を薄切りにしてバターでこ
く弱火で鍋に蓋をして蒸し煮⁵⁾したものを加える。

アパレイユ・モングラ

Appareils à la Montglas⁶⁾

(羊のコトレット モングラその他に用いられる)
以下の材料を通常より太めで短かい千切り⁷⁾にす
る。赤く漬けた舌肉 150 g、フォワグラ 150 g、茹
でたマッシュルーム 100 g、トリュフ 100 g。
これらを、マデイラ酒風味の充分に煮詰めたソー
ス・ドゥミグラス 2¹/₂ dl であえる。バターを塗っ
た平皿に広げ、使うまでそのまま冷ましておく。

- 料理用語としての appareil アパレイユとは、具体的な何かを指す言葉ではなく、ある料理を作る過程において用いられる、複数の材料を組み合わせたもの、という一種の概念。現実には、キッシュのアパレイユ（生クリームと卵、塩漬豚バラ肉など）、クレーム・ブリュレのアパレイユ（卵黄、砂糖、生クリーム、牛乳）というように用いられるが、概ね、加熱して凝固する液体または半液状のもの、およびそれらを「つなぎ」として固形物をあえたものを指す、と考えていい。アパレイユの概念としては、まったくの固形物である、3~4 mm のさいの目に切った香味野菜（場合によってはハムも入る）であるマティニョンも appareil à matignon と表現されることはフランスの料理書においては珍しくないし、本節のデュクセル・セッシュもまたアパレイユの一種に含められる。実際のところ、アパレイユという語はそれぞれの調理現場および料理人によって使い方がさまざまであり、概念としての理解も必ずしも共通しているとは限らない。本書では基本的に、上述のように加熱凝固する液体の場合と、半固形状あるいはクリーム状のものを指す場合がほとんど。この節のタイトルを直訳すると「温製ガルニチュール用のアパレイユおよびその他の仕込み」となるが、概念のレベルでいえば、この節に収められているレシピはほぼ全て「アパレイユ」と呼び得るものに他ならない。ただ、そう言い切ってしまうと現実問題として理解出来ないであろうことを想定したのか、やや曖昧な表現になっているのだと思われる。また、既出のソース・ヴィルロワなどもまた、ソースというよりはむしろアパレイユと呼んでおかしくないものと言える。なお、現代ではあまり使われなくなったかも知れない用例だが「電話機」や「写真機」も appareil という（正確にはそれぞれ appareil téléphonique, appareil photographique だが日常会話においてはたんに appareil と呼ばれていた）。現代では携帯電話とりわけスマートフォンにカメラが付属しているため、携帯電話もかつては téléphone portatif（テレフォヌポルタティブ）あるいは téléphone mobile（テレフォヌモビル）などと呼ばれたが、2010 年代後半くらいからは英語からの外来語である smartphone（スマートフォン）の呼び方が定着してきている。また、デジタルカメラは appareil photo numérique（アパレイユフォトニメリク）という。
- クロケットは日本のコロケの原型となったもので、細かく切った素材をじゃがいものビュレやベシャメルソースであえて円盤または円筒形に整形してパン粉衣を付けて揚げたもの。クロメスキは正六面体（サイコロ形）にすることが多く、コロケットとアパレイユが共通のため、形状が違うだけでクロケットのバリエーションという見方もあるが、ポーランド語の kromesk（薄く切ったもの）が語源とされる。
- dauphin（王太子）、dauphine（王太子妃）、duc（公爵）、duchesse（公爵夫人）、marquis（侯爵）、marquise（侯爵夫人）。いずれも王家、貴族の位階（爵位）を表わす語だが、特に理由もなく料理名に付けられることが非常に多い。
- マントノン夫人（出生名フランソワーズ・ドビニエ 1635~1719）。はじめはマントノン侯爵夫人としてルイ 14 世とモンテスパン夫人の間に生まれた子どもたちの非公式な教育係となり、モンテスパン夫人の死後、ルイ 14 世と結婚した。彼女の名を冠した料理はここで言及されている羊のコトレット マントノンの他、卵料理、菓子などにある。「羊のコトレット マントノン」は彼女自身が考案したとも、ルイ 14 世付の料理人の考案ともいわれているが、いずれも憶測の域を出ない。なお、côtelette（コトレット）とは仔牛、羊の背肉を骨付きで肋骨 1 本ずつに切り分けたもの。日本語では、仔羊の場合ラムチョップと呼ばれることも多い。
- étuver（エチュヴェ）。
- Salpicon à la Monglas（サルピコンアラモングラ）とも呼ばれるものとはほぼ同じ。サルピコンはせいぜい 5 mm 角くらいの小さなさいの目に切ったもののこと。羊のコトレット モングラ以外の用途としては、プシェ（パイ生地で作ったケースに詰めたもの。本書ではオードブルに分類されている）やタルトレット（小さなタルト）のアパレイユにする。17 世紀のモングラ侯爵 François Clermont Marquis de Montglas（生年不詳~1675）の名を冠したものらしいが、由来などは不明。
- julienne（ジュリエヌ）。
- アパレイユ・マントノンからこれまでの 3 種のアパレイユはいずれも、羊のコトレット（ラムチョップ）の片面だけを焼いて、その表面をよく拭き、まだ焼いていない面を下にして、焼いた側の面にこれらのアパレイユを塗る、あるいは盛り上げてからオープンに入れるという同工異曲とも言うべき仕立てに用いられる。ここで、アパレイユ・マントノンとこのプロ

プロヴァンス風アパレイユ

Appareils à la Provençale

(羊のコトレット プロヴァンス風用)¹⁾

ソース・スピーズ 5 dl を十分に固くなるまで煮詰める。潰したにんにく 1 片を加え、卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。

ファルスで作る縁飾り

Bordures en farce

この縁飾りは、飾り付ける料理の素材とおなじ材料を中心にしたファルス²⁾を使う。縁飾り用の形³⁾はプレーンなものでも浮き彫り模様の入った

ものでもいいが、たっぷりとバターを塗ってからファルスに詰めて低めの温度で火を通す⁴⁾。

プレーンな型を使う場合は、きれいに切ったトリュフのスライスやポシェした⁵⁾卵の白身、赤く漬けた舌肉、ピスタチオなどで表面を装飾するといい。

浮き彫り模様の型を使う場合は上記のような装飾は省いていい。

このようなファルスで作った縁飾りを使うのはとりわけ、鶏肉料理、魚料理、牛や羊肉のソテーなど。

ヴァンス風アパレイユの「用途」の部分の原文には動詞 *farcir* あるいはその過去分詞 *farcir(es)* が用いられているのはとても興味深いと言えよう。*farcir* を日本語の「詰め物をする」と等価と考えてはうまく理解できない例のひとつだろう。*farcir* の原義は「ファルスで満たす」であって、中に詰めることではない。なお、TLFi によるファルスの定義は、「肉などと他の材料（香草や茸、細かく刻んだマロンなど）を混ぜ合わせ、スパイスを加えたりして、一般的にはソースや卵、パナードでつないだもの。これを牛や羊の肉や家禽あるいは魚や野菜に、加熱前に加えて使用する」となっている。すなわち、詰めることは詰めるけれども、必ずしも空洞になっている部分に詰めるというわけではないというのが言葉のうえでの意味。例えばマッシュルームのカサの裏側にファルス、もしくは何らかのアパレイユを「詰める」（日本語としては「盛る」のほうが適切かも知れない）と、*champignon farci*（シャンピニオンファルシ）となる。

- 2) 本文に指定はないが、原則としては、盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のファルスを用いることになるだろう。もっとも、料理において厳密な規定ではないので、実現可能な範囲で他のタイプのファルスを用いるのもいいだろう。
- 3) *moule à bordure*（ムールボルドール）、ボルドール型ともいう。大きなリング型で、表面に山形の刻み目（浮き彫り模様）の入ったタイプ（*moule historié* ムールイストリエ、または *moule cannelé* ムールカヌレ）と、特に模様が入っていないプレーンなもの（*moule uni* ムールユニ）の 2 種に大別される。
- 4) 原文 *pocher*（ポシェ）。ここまでにも何度も出てきた表現だが、茹でる場合は「沸騰しない程度の温度で加熱すること」であり、このように型に詰めた場合には湯をはった天板に型をのせてやや低温のオーブンに入れてゆっくり加熱することになる。
- 5) 原文 *oeuf poché* をそのまま訳したが、表面に飾りとして用いるのは固茹で卵の白身をスライスして型抜きあるいはナイフできれいに切ったものを使うことが多い。

索引

appareil

- bordures en farce, 12
- s à cromesquis et à croquettes, 11
- et préparations diverses pour garnitures chaudes, 11
- Maintenon, 11
- à l Montglas, 11
- s à pomme Dauphine, Duchesse et Marquise, 11
- à la Provençale, 12

bordure

- en farce, 12

cromesqui

- appareils à — et à croquettes, 11

croquette

- appareils à cromesquis et à —, 11

dauphin(e)

- appareil à pomme —e, 11

duc / duchesse

- appareil à pomme duchesse, 11

farce, 1, 3

- A. — à la Panade et au beurre, 3
- B. — à la Panade et à la crème, 4
- bordures en —, 12
- B. — fine à la crème, ou Mousseline, 4
- pour les pièces froides A (Porc), 8
- pour les pièces froides B (Veau et Porc), 8
- pour les pièces froides C (Volaille et Gibier), 9
- Godiveau A. Godiveau mouillé à la glace, 5
- Godiveau B. Godiveau à la crème, 6
- Godiveau C. Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse, 6
- gratin, 7
- Gratin A, 7
- Gratin B, 7
- Gratin C, 7
- les panades pour farces, 2
- panade A, 2
- panade B, 2
- panade C, 3
- panade D, 3
- panade E, 3
- pour les pièces froides, 8
- s spéciales pour les poissons braisés A, 9

- s spéciales pour les poissons braisés B, 9

- de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées, etc., 6

Godiveau, 5

- de veau à la graisse de boeuf, 5

garniture

appareil

- bordures en farce, 12
- appareils à cromesquis et à croquettes, 11
- appareil Maintenon, 11
- appareil à la Montglas, 11
- appareils à pomme Dauphine, Duchesse et Marquise, 11
- appareil à la provençale, 12
- appareils et préparations diverses pour garnitures chaudes, 11
- farce, 3

- A. Farce à la Panade et au beurre, 3

- B. Farce à la Panade et à la crème, 4

- C. Farce fine à la crème, ou Mousseline, 4

- Farce pour les pièces froides A (Porc), 8

- Farce pour les pièces froides B (Veau et Porc), 8

- Farce pour les pièces froides C (Volaille et Gibier), 9

- Farce Gratin B, 7

- Farce Gratin C, 7

- Farce spéciale pour les poissons braisés A, 9

- Farce spéciale pour les poissons braisés B, 9

- Godiveau, 5

- Farce Gratin, 7

- Farce Gratin A, 7

- panade, 2

- Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées etc., 6

- Farce de veau à la graisse de boeuf, 5

- panade, 2

garnitures, 1

- farces, 1, 2

- panade A, 2

- panade B, 2

- panade C, 3

- panade D, 3

- panade E, 3

godiveau, 5

- A. — mouillé à la glace, 5

- B. — à la crème, 6

- C. — Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse, 6

gratin

- farce —, 7

Maintenon

- appareil —, 11

marquis(s)

- appareil à pomme —e, 11

Montglas

- appareil à la —, 11

mousseline

- farce mousseline, 4

panade, 2

- A. — au pain, 2

- B. — à la farine, 2

- C. — à la Frangipane, 3

- D. — au Riz, 3

- E. — à la pomme de terre, 3

provençale(e)

- appareil à la —e, 12

sel épicé, 8

アパレイユ

- 温製ガルニチュールのための— など, 11

- クロケットとクロメスキの—, 11

- じゃがいものドフィーヌ、デュ

- シェス、マルキーズの—, 11

- ファルスで作る縁飾り, 12

- プロヴァンス風—, 12

- ・マントノン, 11

- ・モングラ, 11

ガルニチュール, 1

アパレイユ

- クロケットとクロメスキのアパレイユ, 11

- じゃがいものドフィーヌ、デュ

- シェス、マルキーズのアパレイユ, 11

- ファルスで作る縁飾り, 12

- プロヴァンス風アパレイユ, 12

- アパレイユ・マントノン, 11

- アパレイユ・モングラ, 11

- 温製ガルニチュールのためのアパレイユなど, 11

- ファルス, 1, 3

- A. パナードとバターを用いる

- ファルス, 3

- B. パナードと生クリームを用

- いるファルス, 4

- C. 生クリームを用いる滑らか

- なファルス / ファルス・ムス

- リーヌ, 4

- ファルス・グラタン, 7
 ー・グラタン A, 7
 ー・グラタン B, 7
 ー・グラタン C, 7
 盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のー, 6
 仔牛肉とケンネ脂のファルス / ゴディヴォ, 5
 ゴディヴォ, 5
 魚のプレゼのガルニチュール用ー A, 9
 魚のプレゼのガルニチュール用ー B, 9
 パナード, 2
 パナード A. パンのー, 2
 パナード B. 小麦粉のー, 2
 パナード C, 3
 パナード D. 米のー, 3
 パナード E, 3
 冷製料理用ー A, 8
 冷製料理用ー B, 8
 冷製料理用ー C, 9
- グラタン
 ファルス・ー, 7
 クロケット
 クロメスキとーのアパレイユ, 11
 クロメスキ
 ーとクロケットのアパレイユ, 11
- 香辛料入りの塩 ⇒ スパイスソルト, 8
 ゴディヴォ, 5
 A. 氷を入れて作るー, 5
 B. 生クリーム入りー, 6
 C. リヨン風ー / ケンネ脂入りプロシェのファルス, 6
- スパイスソルト, 8
- デュシエス
 アパレイユ
 じゃがいものドフィーヌ、ー、マルキーズのアパレイユ, 11
- ドフィーヌ
 アパレイユ
 じゃがいものー、デュシエス、マルキーズのアパレイユ, 11
- パナード, 2
 A. パンのー, 2
 B. 小麦粉のー, 2
 C. ー・フランジパーヌ, 3
 D. 米のー, 3
 E. じゃがいものー, 3
- ファルス, 1, 3
 A. パナードとバターを用いるー, 3
 B. パナードと生クリームを用いるー, 4
 C. 生クリームを用いる滑らかなー / ー・ムスリース, 4
 ファルス・グラタン, 7
 ー・グラタン A, 7
 ー・グラタン B, 7
 ー・グラタン C, 7
 盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のー, 6
 牛仔牛肉とケンネ脂のー / ゴディヴォ, 5
 ゴディヴォ, 5
 A. 氷を入れて作るゴディヴォ, 5
 B. 生クリーム入りゴディヴォ, 6
- C. リヨン風ゴディヴォ / ケンネ脂入りプロシェのファルス, 6
 魚のプレゼのガルニチュール用ー A, 9
 魚のプレゼのガルニチュール用ー B, 9
 ー用パナード, 2
 A. パンのパナード, 2
 パナード B. 小麦粉のー, 2
 パナード C, 3
 D. 米のパナード, 3
 パナード E, 3
 ーで作る縁飾り, 12
 冷製料理用ー A, 8
 冷製料理用ー B, 8
 冷製料理用ー C, 9
 冷製料理用のー, 8
- 縁飾り
 ファルスで作るー, 12
- プロヴァンス風
 ーアパレイユ, 12
- ボルデュール ⇒ 縁飾り
 ファルスで作る縁飾り, 12
- マルキーズ
 アパレイユ
 じゃがいものドフィーヌ、デュシエス、ーのアパレイユ, 11
- マントノン
 アパレイユ・ー, 11
- ムスリース
 ファルス・ー, 4
- モングラ
 アパレイユ・ー, 11