





## 序

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

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

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

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

私はこの本を豪華な装丁の<sup>7)</sup>、書棚の飾りのごときにはして欲しくない。そうではなく、い

- 
- 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「ボトフ」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～1897 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) ジルベールとフェチュを指しているが、初版には、この二人の他にも共著者として 4 人の名が挙げられている。第二版以降は共著者としてジルベールとフェチュの名しかクレジットされていない。第二版は初版から構成も含め大幅な改訂が行なわれた。その作業を実際に行なったのがジルベールとフェチュだったために、他の共著者のクレジットが抹消されたと考えられる。なお、現行の第四版にはエスコフィエの名しかクレジットされていない。
  - 6) 1903 年の初版の売価は、フランス国立図書館蔵のものの表紙には、フランス国内で 12 フランと記したシールが貼られている。また、リーズ大学図書館蔵の第二版にも同様に国内売価 12 フランのシールが貼られている。1912 年の第三版も同じく 12 フランだった(フランス国立図書館蔵のものに価格を示すシールはないが、訳者個人蔵のものには 12 フランと記されたシールが貼られている)。なお、辻静雄は「1903 年の初版発売当時は、800 ページでたった 8 フラン、全く破格の値段だった」(「エスコフィエ 偉大なる料理人の生涯」、『辻静雄著作集』、新潮社、1995 年、729～730 頁)と記しているが、その数字の典拠は示されていない。現在と当時の通貨価値、物価の違いが分りにくいため、この「破格に安い」という言葉にはやや疑問が残るだろう。1900 年当時の書籍広告において『料理の手引き』初版と同様の八折判 800 ページの料理書が、フランス装 10 フラン、厚紙の表紙のものが 11 フランとあるため、初版の 12 フランという価格は、むしろ料理書としては一般的なだったと考えられる。つまり、豪華本ではなく、普通に利用できる料理書だということを強調しているに過ぎないと解釈すべきところだろう。なお、八折判判というのは書籍の大きさを表す用語で、概ね縦 20～25cm、横 12～16cm 程度。この序文でことさらに「実用性」や入手しやすい価格であることが強調されているのは、何度も言及されているデュボワとベルナールの名著『古典料理』が四折判(概ね縦 45cm、横 30cm)の豪華本であったことを意識していたためとも推測されよう。
  - 7) かつてフランスでは、大判の紙の両面に印刷して折ったものを糸で綴じただけの状態(いわゆる「フランス装」)で販売された本を、書店で買い求めた者が別途、業者に製本、装丁させることが一般的に行なわれていた。

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。

本書には五千を超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。まことにもって不都合だが、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善せねばなるまい。

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

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

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

その意味で料理が進歩すればする程、我々料理人たちにとって、19世紀、料理の行く末に大きく影響を与えた三人の料理人の存在は大きなものとなるだろう。カレームとデュボワ、ベ

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

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

3) 19世紀後半に一般的となった「ロシア式サービス」のこと。中世以来、格式の高い宴席では、卓上に大皿の料理が一度に何種も並べられ、食べる者がそれぞれ好きなように取り分けていた。そして卓上の料理がほぼなくなると、また何種類もの皿が卓上に並べられる、というのが数回繰り返された。19世紀中頃から、献立を食べる順に1種ずつ、大皿料理の場合は食べ手に見せて回ってから、給仕が取り分けて供する方式に変えたものがロシア式サービスである。これと対比するかたちで旧来の方式をフランス式サービスと呼ぶようになった。ロシア式サービスでは、食卓に大皿を並べない代わりに、花を飾りナフキンを美しく折るなどの工夫により卓上も洗練されたものとなっていった。19世紀パリに駐在していたロシア帝国の外交官クラークンが提唱したと言われている。デュボワとベルナールの『古典料理』序文において詳述されている。

4) socle ソークル。パンや米、ジュレなどで作った、料理を盛り付けるために銀の盆の上に据える飾り台。カレームの時代、つまり19世紀前半にはその装飾に凝ることが多かった。食べもので作られてはいるが、料理の一部ではなく、あくまで装飾の要素でしかなかった。この飾り台はロシア式サービスの時代になっても豪華絢爛たる宴席においては重要なものとして扱われており、デュボワとベルナール『古典料理』でも相応のページ数を割いて説明がなされている。

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<sup>きたい</sup>の名著<sup>ひけん</sup>に比肩し得るものはひとつとしてない。

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

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

A. エスコフィエ

1902 年 11 月 1 日

1) Jules Gouffé (1807～1877)。著書多数。主著『料理の本(1867 年)』は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レシピの書き方に近く、挿絵も多く分りやすい。この『料理の手引き』とともにフランス食文化史における名著のひとつ。

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活躍した。著書『料理および食品衛生事典』(1884～1895 年)。

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)(1819～1861)やイタリアのヴィットーリオ・エマヌエーレ二世(1820～1878)に仕えたという。著書『王室の晩餐』(1878 年)。

4) 『実践的料理』(1859 年)の著者 C. Reculet のこと。

## 第二版序文

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

かくも多くの人々に本書を受け入れていただけたことへの謝意を表するには、本書における技術的な価値を高め、初版ではロジカルにレシピを分類しようとしたが故に生じた欠点を解消する他ないだろう。それは、調理理論とレシピを損なうことなしに、本書の計画段階において簡単に済ま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<sup>ゆえ</sup>故に、我々としても常に気を配っておかねばならぬ。

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

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

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

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



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

こんにちは料理の過渡期にある。古典料理メソッドの愛好者はいまなお多く、私たちもそれを理解し、その思想に心から共感するところもある。だが、食事というものがセレモニーであり、かつパーティであった時代を懐しんでどうするというのだ？ 古典料理がこんにちの美食家に至福の時を与えるために力を発揮出来る場がどこにあるというのだ？ いったいどうすれば、美食と宴の神コモス<sup>4)</sup>に捧げ物を供えるという幸せな機会を毎回得られるのだろうか？ だから私たちは本書において、個人的な創作よりむしろ伝統的なフランス料理のレシピ集として、こんにちの料理のレパートリーから姿を消してしまったものも残すことに固執した。その名に値する料理人なら、機会さえ与えられたら王侯貴族も近代の大ブルジョワもひとしく満足させるためには、知っておくべきものなのだ。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にはあたらない。私はただ単に、料理芸術の進化の歩みをたどり、いまの時代に即しつつ、食べ手すなわち食事会の主催者と招待客の皆様の意向を絶対的なものとして、それに従いたいと願っているだけなのだ。食べ手の意向に対して私たち料理人は頭<sup>こうべ</sup>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<sup>みちなか</sup>応えるため、私たちは既に仕事のやり方をシンプルなものにせざるを得なかった。だが、残念ながらいまだ途半ばに過ぎぬと感じている。私たちは自己の信念をしっかりと堅持しており、どうしようもない場合にのみ自説を曲げることもある。だから、装飾に満ちた飾り台を廃止した一方で、盛り付けに時間のかかる厄介で複雑なガルニチュールは残してある。こういったガルニチュールを濫用することはガストロノミーの観点から言って、常に間違っているのは事実だが、残しておくべきものと思われる。それを求める顧客あるいは食事会主催者に絶対に従う必要のある場合はとりわけそうだ。ごく稀とはいえ、料理の美味しさを損なうことなくそれらを実現可能なこともあるからだ。時間と金銭、広くてスタッフの充実した会場、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>5)</sup>であれ、

1) socle (ソークル)、序 p.ii 訳注 4 参照。

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(プロシエツト)で焼いてからこの飾り串に刺し直し、それを大きな塊肉や丸鶏、大型の魚1尾の料理に刺した。19世紀初頭、カレームの時代に全盛となり、その著書『パリ風料理』において詳述されている。19世紀末まではこの装飾がなされることが多かった。また、その飾り串そのものが美麗な装飾品であるためにコレクションの対象になっていた。

4) フランス語 Comus (コムス)。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主著『コモス神の贈り物』がタイトル。

5) 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ージュを置いてあった

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ち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、料理を見せて回る間に冷めてしまうこと、などがある。こういう愉快とは言えぬことの結果は何とも情けないことになる。つまり、お客様に大皿に盛り付けた料理をお見せするのはほんの一瞬だけ、お客様は多少なりとも豪華で精密に盛り付けられた料理をちらりと見る暇があるかないか、ということだ。昔日のごとき豪華壮麗な料理を供することの可能な場所もこんにちでは少なくなってきたが、それ以外のところでもこういった悪習が頑固なまでに続けられているというのは、それが昔からの習慣だということでは説明がつかぬ。

給仕のスピードを容易に上げるために、大きな塊肉の料理でない場合には毎回、下の図のごとき四角形の深皿を出来るだけ用いるよう是非ともお勧めしたい。温かい料理でも、冷製の料理でも、この皿は非常に優れたものであるから、その目的において厨房に備えておくべきものとして他の追随を許さないと云える<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<sup>いざな</sup>いたいと思っているだけなのだ。我々料理人にとって高名な師とも呼ぶべきカレームは、ある日、同業たる料理人のひとりとおしゃべりをしていた際に、その料理人が仕えている主人の洗練さに欠けた食事の習慣や下卑た味覚を苦々しげに語るのを聞かされたという。その食事の習慣と味覚に憤慨して、自分が人生をかけて追究してきた知的な料理の原則を曲げてまで仕え続けるくらいなら、いっそ辞めてしまいたいと思っている、と。カレームはこう答えた。「そんなことをするのは君のほうが間違っているよ。料理において原則なんていくつも存在しないんだ。あるのはひとつだけ、仕えているお方に満足していただけるか、ということだけなんだよ」と。

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

場所に据えられた。これを *relevé* ルルヴェ(交代したもの、の意)と呼んだ。エスコフィエの時代にはフランス式サービスではなくロシア式サービスに移っており、大きな塊肉の料理や大型の魚1尾まるごとを大皿で出し、給仕が切り分けて配膳するようになっていたが、名称はそのまま残った。*Entrée* アントレ(もとは「入口」の意)は現代において「前菜」の意味で用いられているが、食卓に大皿で並べられた肉料理(場合によっては魚料理も含む)の総称としてこの語が用いられていた。本書はそれを踏襲している。本書においてルルヴェおよびアントレに分類されている料理の多くは現代においてコース料理の「メイン」に相当するものが多く、実際、英語ではコース料理のメインのことを現在でもこの語で表わすことが多い(前菜は *appetizer* アペタイザーと呼ぶ)。

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。



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

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

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

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

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

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

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

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

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<sup>ひら</sup>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

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

## 第三版序文

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

## 第四版序文

『料理の手引き』第三版刊行当時(1912年5月)から後、他の職業、産業と同様に料理界もまた大いなる危機に見舞われた<sup>1)</sup>。こんにちもお料理は厳しい試練にさらされている。しかしながら、料理界はその試練に耐えてきたし、戦後のこの辛い時期に終止符を打ち、料理界がさらに前進し始めるのもさして遠いことではないと信じている。だが、目下のところ、あらゆる食材の異常なまでの高騰により、料理長諸賢が責務を果たすことがひどく難しくなっている。料理長がその責務を果たすという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>2)</sup>。

1921年1月

---

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

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

## 【参考】盛り付けをシンプルにすること(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考えたくらいだ。

我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。比較的小人数の宴席でないかぎり、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られないとしても、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出来る。そうすることで、最初に給仕されるお客様から最後に給仕される方まで、料理は美味し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られれば、飾りには、ごく繊細なジュレだけでいい。そのような繊細なジュレを使うのは昔の方法では不可能だった。かくして、邪魔にさえ思える飾り台も、皿の底の飾りも、アトレも必要なくなった。ショフロワは1切れずつ並べて、周囲を琥珀色のとろけるようなジュレで満たしてやればいい。ムースはもはや「つなぎ」をまったく、あるいはほとんど必要としない。こういうことが、冷製料理の芸術的な見た目を、豪華さや美しさという点でいっかな失うことなく可能となるのだ。

この新式の什器とそれによって実現可能となる料理に習熟することについて料理人諸君にお知らせすることは我々の義務であるとする。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いうことを述べておきたい。

本書に収められたレシピはすべて、グランドメゾンでの仕事における原則にもとづいて組み立てて調整してある。だから、より格下の店舗などでも、必然的に量を減らせば作れるだろうし、適価で提供出来るようになるだろう。

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の興味しか引かず、一般的に見たら無益で幼稚に思われることだってあるのだ。

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

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。

# I. ソース SAUCES

## フォン、その他のストック LES FONDS DE CUISINE

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

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

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

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

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

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

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

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

料理人は、必要なものを何でも使っていいなら、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<sup>ひま</sup>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<sup>ひま</sup>をかけるかということなのだ。

1) 本書での fonds の語は fond (基礎、土台)、fonds (資産、資本)、そして料理用語として一般に用いられているフォン、のトリ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、本文中では分りやすさを重視してやや冗長に「料理のベースとして仕込んでストックしておくもの」のように訳している。

2) この部分は経営者に向けて書かれているようにも読めるが、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増えたことを考えると、その先見の明に驚かざるを得ない。

## 主要なフォンとストック PRINCIPAUX FONDS DE CUISINE

料理のベースとして仕込んでおくべきものは主として……

- ・ コンソメ・サンプルとコンソメ・ドゥーブル
- ・ 茶色いフォン、白いフォン、鶏のフォン、ジビエのフォン、魚のフォン……これらはとろみを付けたジュ、基本ソースのベースになる
- ・ フュメ、エッセンス……派生ソースに用いる
- ・ グラスドヴィアンド、鶏のグラス、ジビエのグラス
- ・ 茶色いルー、ブロンドのルー、白いルー
- ・ 基本ソース……エスパニョール、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、など……

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

そのようなわけで、本書においては以下のようなになる……

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



## 基本ソース GRANDES SAUCES DE BASE

- ・ およびそれらを組み合わせたり煮詰めるなどの方法で作る派生ソース
- ・ イギリス風ソース(温製および冷製)
- ・ いろいろな冷製ソース
- ・ ブール・コンポゼ(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」(エスツファード)から作る。ヴルテには「澄んだジュ(白いフォン<sup>2)</sup>)」を使う。ソースを担当する料理人はまず第一に、完璧なジュを作るところから始めなければならない。キューシー侯爵<sup>3)</sup>が言うように、ソース担当の料理人は「頭脳明晰な化学者<sup>4)</sup>」でありかつ天才的なクリエイターで、卓越した料理という建造物のいわば大黒柱たる存在」なのだ。

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

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

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

1) ここではジュといわゆるフォンが同じ意味で使われている。

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

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

4) 原文 chimište。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。

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り除いてしまっても差し支えはない。不純物を丁寧に取り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<sup>かんが</sup>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<sup>かんが</sup>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、大きな仕立てのプレゼや、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<sup>はま</sup>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 6 kg、仔牛のすね 6kg または仔牛の端肉で脂身を含まないもの 6 kg、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)、塩漬けていない豚皮を下茹でしたもの 650 g。
- **香味素材**……にんじん 650 g、玉ねぎ 650 g、ブーケガルニ(パセリの枝 100 g、タイム 10 g、ローリエ 5 g、にんにく 1 片)。
- **作業手順**……肉を骨から外す。

骨は細かく碎き、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 14 L の水を注ぎ、ゆっくりと、最低 12 時間煮込む。水位が下がらぬように、適宜沸騰した湯を足すこと。

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

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

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

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

## 白いフォン

## Fonds blanc ordinaire

(仕上がり 10 L 分)

- **主素材**……仔牛のすね、および端肉 10k g、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 800 g、玉ねぎ 400 g、ポワロー 300 g、セロリ 100 g、ブーケガルニ(パセリの枝 100 g、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 12 L、塩 60 g。
- **作業手順**……肉は骨を外し、紐で縛る。骨は細かく碎く。鍋に肉と骨を入れ、水を注ぎ塩を加える。火にかけ、浮いてくるアクを取り除き香味素材を加える。
- **加熱時間**……弱火で 3 時間。

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

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

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

## 鶏のフォン(フォンドヴォライユ)

## Fonds de volaille

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

## 仔牛の茶色いフォン(仔牛の茶色いジュ)

## Fonds, ou Jus de veau brun

(仕上がり 10 L 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、細かく碎いた仔牛の骨 5 kg。
- **香味素材**……にんじん 600 g、玉ねぎ 400 g、パセリの枝 100 g、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 12 L。水を用いる場合は 1 L あたり 3 g 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、あらかじめオーブ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、蓋をして弱火にかけた野菜

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、 Tongue などですっかり「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 (オンクチュー)や succulent (スュキロン)などの表現で肉料理やソースの美味しさが表現された。

1) suer (スュエ)シュエ。

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<sup>1)</sup>。フォンまたは水少量を加え、煮詰める。この作業をさらに1~2回行なう。残りのフォンまたは水を注ぎ、蓋をし、沸騰させる。アクを丁寧に取り。微沸騰の状態でも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 5 L 分)

- ・ **主素材**……ノロ鹿の頸、胸肉および端肉 3 kg (老いたノロ鹿がいいが、新鮮なものを使うこと)、野うさぎ<sup>2)</sup>の端肉 1 kg、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 250 g、玉ねぎ 250 g、セージ 1 枝、ジュニパーベリー<sup>3)</sup> 15 粒、標準的なブーケガルニ。
- ・ **使用する液体**……水 6 L および白ワイン 1 瓶。
- ・ **加熱時間**……3 時間。
- ・ **作業手順**……ジビエは事前にオーブンで焼き色を付けておき、野菜と香草を敷き詰めた鍋に入れる。野菜類も事前に焼き色を付けておくこと。ジビエを焼くのに用いた天板を白ワインでデグラセし、これを鍋に注ぐ。同量の水も加え、ほぼ水分がなくなるまで煮詰める。  
この作業の後で、残りの水全量を注ぎ、沸騰させる。丁寧にアクを引きながらごく弱火で煮る<sup>4)</sup>。

### 魚のフュメ(フュメドポワソン)

#### Fonds, ou Fumet de poisson<sup>5)</sup>

(仕上がり 10 L 分)

- ・ **主素材**……舌びらめ、メルラン<sup>6)</sup>やバルビュ<sup>7)</sup>のあら 10 kg。
- ・ **香味素材**……薄切りにした玉ねぎ 500 g、パセリの根<sup>8)</sup>と茎 100 g、マッシュルームの切りくず 250 g、レモンの搾り汁 1 個分、粒こしょう 15 g (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 10 L、白ワイン 1 瓶。液体 1 L あたり 3~4 g 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・エスパニョルを作るとき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、例えばマトロツ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たので、ここでそのレシピを記しておくべきだろう。このフォンの必要性和有用さはどんどん高まっていくと思われる。

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

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **主素材**……料理に用いるのと同じ魚種の頭とアラ 2.5 kg。
- ・ **香味素材**……薄切りにして下茹でした玉ねぎ 300 g、パセリの枝 100 g、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 100 g。
- ・ **使用する液体と調味料**……水 3.5 L、良質の赤ワイン 2 L、塩 15 g。
- ・ **加熱時間**……30 分。
- ・ **作業手順**……「魚の白いフォン<sup>9)</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>10)</sup>および舌びらめの頭、アラ 2 kg。

2) lièvre (リエーヴル)。

3) セイヨウネズの樹の実。

4) 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。

5) 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 (香氣、良い香りの意) の名称のほうが一般的に使われている。

6) タラの近縁種。

7) ヒラメの近縁種。

8) 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)。

9) 前項のフュメドポワソンのこと。

10) タラの近縁種。



- ・ **香味素材**……薄切りにした玉ねぎ 125 g、マッシュルームの切りくず 300 g、パセリの枝 50 g、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>/2L、良質の白ワイン 3dl。
- ・ **所要時間**……45 分。
- ・ **作業手順**……鍋にバター 100 g 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>1)</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 2 g 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>2)</sup>などのフィレ<sup>3)</sup>をポシェする際に用いる。

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

## エッセンスについて

### Essences diverses

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

エッセンスは普通のフォンと本質的には同じものだが、素材の風味をしっかり出すために、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>4)</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、ソースの味や色合いを濃くするために用いたり、あるいは、あまりに出来のよくないフォンで作った料理の場合にはコクを与えるために使うこともある。また、料理によっては適量のバターやクリームを加えてグラスそのものをソースとして用いることもある。

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

だからほとんどの場合、エッセンスよりもグラスを使うほうがいい。

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

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

## グラスドヴィアンド

### Glace de viande

茶色いフォン(エスツファード)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、しっかり張り付き

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

2) いずれも鰾、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。

3) 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。

4) *morille* キノコ的一种。和名アマガサタケ。

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】色が薄くて軽い仕上が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になる。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 1 kg 分)

1. 澄ましバター………500 g
2. ふるった小麦粉………600 g

### 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、そうすると後でフォンなどの液体を加えた際に上手く混ざらず、滑らかなとろみの付いたソースにならない。乾燥豆をいきなり熱湯で茹でると同じようなことが起きるわけだ。低い温度から始めてだんだんと熱くしていけば、小麦粉の細胞壁がゆるんで細胞中のでんぷん

が膨張し、熱によって発酵状態の初期のようになる。このようにして、でんぷんをデキストリンに変化させる<sup>1)</sup>。デキストリンは水溶性の物質で、これが「とろみ」の主な要素なのだ。茶色いルーは淡褐色の美しい色合いで滑らかな仕上がりにする。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なわれている。そもそもソースの仕上げに不純物を取り除く<sup>3)</sup>段階でバターも完全に取り除かれてしまうわけだ。だからルーに用いるバターは小麦粉に熱を通すためだけのものと考えていい。

1) 現代の科学的見地からすると必ずしも正確な記述ではないので注意。

2) 初版～第三版では「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」となっている。グレスドマルミットとは、コンソメなどを作る際に、浮いてくる油脂を取り除く必要があるが、それを捨てずにまとめてから漉して澄ませたもののこと。基本的に獣脂と考えていい。なお、同時代の料理書 — 例えばペラブラ『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。原義は動物などの皮を剥ぐ、剥くことの意味で、野うさぎの皮を剥ぐ、うなぎの皮を剥く、という意味で現代の厨房でも用いられている。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。なお、本書において *écumer* (エキュメ) が単に浮いてくる泡やアクを取る、という作業であるのに対して、*dépouiller* (デブイエ) 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。現代では品種改良や農法の変化によって野菜のアクも少なくなり、小麦粉も精製度の高いものを利用出来るなど、食材および調味料の多くで純度の高いものを使用する場合がほとんどであり、このデブイエという作業は 20 世紀後半にはほとんど行なわれなくなり、*écumer* (エキュメ) という用語だけで済ませることがほとんど (cf. 辻静雄監訳『オリヴェ ソースの本』柴田書店、1970 年、27～28 頁)。



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

【原注】本文で述べたように、茶色いルーを作る際には澄ましバターを用いる。他の動物性油脂はよほど経済的事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<sup>1)</sup>。それを後で他の用途で使えばいいだろう。

### ブロンドのルー

#### 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 500 g と、ふるった小麦粉 600 g。

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

500 g のバターと、ふるった小麦粉 600 g。

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。

1) 既に述べたように初版～第三版まではバターまたはグレスドマルミットという指示であったことに留意する必要があるだろう。実際のところ、良質のバターを用いてルーを作ったほうが、軽やかな仕上りのソースになる傾向があることは言うまでもない。

## 基本ソース GRANDES SAUCES DE BASE

### ソース・エスパニョル

#### Sauce espagnole<sup>1)</sup>

(仕上がり 5 L 分)

- とろみ付けのためのルー……625 g。
  - 茶色いフォン(ソースを仕上げるのに必要な全量)……12 L。
  - 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 150 g、2 mm 程度のさいの目<sup>3)</sup>に切ったにんじん 250 g と玉ねぎ 150 g、タイム 2 枝、ローリエの葉 2 枚。
  - 作業手順
1. フォン 8 L 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 100 ml<sup>5)</sup>を加えてデグラセ<sup>6)</sup>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>7)</sup>ながら弱火で約 1 時間煮込む。

3. ソースをシノワ<sup>8)</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 2 L を注ぎ足す。さらに 2 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 2 L とトマトピューレ 1 L または同等の生のトマトつまり 2 kg 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い。そうするとトマトピューレの酸味を抜くことが出来る。そうすればソースを澄ませる作業が楽になるし、ソースの色合いも温かそうで美しいものになる。ソースをヘラか泡立て器で混ぜながら強火で沸騰させる。弱火にして 1 時間微沸騰の状態を保つ。最後に、表面に浮いている不純物を、細心の注意を払いながら徹底的に取り除く。布で漉し、完全に冷めるまで、ゆっくり混ぜ続けること。

【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

1) 本節冒頭では、ルーがスペインの料理人によってもたらされ、その結果としてソース・エスパニョルが作られるようになったと読める記述があるが、これはむしろ誤りと考えるべき。エスパニョル *espagnol(e)* は「スペイン(風)の」意だが、スペイン料理起源というわけでもない。スペインを想起させるトマトを使うから、あるいは、ソースが茶褐色なのがムーア系スペイン人を想起させるから、など定説はない。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、その後に大量のブイオンを注いだ後、いきなり強火にかけけるのではなく、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だが、ほぼ同様のものが基本ソースとして収録されている。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。また、とりわけ料理名に地名、国名が冠されているものの中には根拠や由来のはっきりしないものも多い。いずれにしても、本書のソース・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考えられる。ソース・エスパニョルは 19 世紀を通して普及し、茶色いソースの代表的な存在となった。こんにちでもフォンドヴォーをベースとしたソースは、ルーでとろみ付けこそしないが、仔牛の骨などから出るコラーゲンによるとろみを利用したもので、仕上がりの色合いや、ごく標準的ともいえる風味付けの方法などが引継がれ続けている調理現場も少なくない。もっとも、上述のように本書では「茶色いルー」を使うところに「エスパニョル」であることの意味を見い出そうとしていると解釈される。

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 *matignon* (マティニョン)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* (クッペオンミルポワ)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 *un verre de vin blanc* (アンヴェールドヴァンブロン)。直訳すると「グラス 1 杯の白ワイン」だが、本書において *un verre de* ~ は「約 1dl=100ml」と覚えておくといいだろう。

6) *dégrasser* 鍋に粘液状になって付着している肉汁を酒類あるいは水で溶かし出してソースなどに利用すること。

7) *dépouiller* デプイェ。前節「ルーの火入れについて」訳注参照。

8) 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。

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時間で作することも無理ではない。

### 魚料理用ソース・エスパニョル

#### Sauce espagnole maigre<sup>1)</sup>

(仕上がり 5 L 分)

- ・バターを用いて<sup>2)</sup>作ったルー……500 g。
- ・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)……10 L。
- ・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<sup>3)</sup> 250 g を加える。
- ・作業手順……標準的なソース・エスパニョルとまったく同様に作る。
- ・加熱時間と不純物を取り除くのに必要な時間……5 時間。

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

**魚料理用ソース・エスパニョル補足** このソースを日常的な料理のベースとなる仕込みに含めるかどうかについては意見が分れるところだ。

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

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

### ソース・ドゥミグラス

#### Sauce demi-glace<sup>4)</sup>

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

最後の仕上げにグラスドヴィアンド<sup>5)</sup>などを加える。風味付けに何らかの酒類<sup>5)</sup>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 lié

(仕上がり 1 L 分)

- ・仔牛のフォン……仔牛の茶色いフォン 4 L。
- ・とろみ付け材料……アロールート<sup>6)</sup> 30 g。
- ・作業手順……よく澄んだ仔牛のフォン 4 L を強火にかけ、1/4 量つまり 1 L 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ートを溶く。これを沸騰している鍋に加える。1 分程度だけ火にかけ続けたら、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、しっかりと味で透き通った、きれいな薄茶色に仕上げる

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

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

3) champignons de Paris (シャンピニオン ドパリ) いわゆるマッシュルームは、料理の一部として提供する際にはトゥルネ tourner と呼んで{螺旋}状の切れ込みを入れて装飾したものを使う。その際に少な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 (トゥルネ) の原義は「回す」であり、包丁を持った側の手は動かさずに、材料のほうを回すようにして切れ目を入れたい、アーティチョークや果物などの皮を剥くことを意味する。

4) 日本の洋食などで一般的な「デミグラス」あるいは「ドミグラス」とはかなり異なった仕上りのソースであることに注意。ソース・エスパニョルの仕上げにあたって、徹底的に不純物を取り除くことを何度も強調しているのは、透き通った茶色がかった色合いの、なめらかなソースを目指すからであり、それをさらに徹底させるということは、透明度、なめらかさの面でさらに上を目指すということの意味するからだ。ちなみに、アメリカに本社のあるメーカーの「デミグラスソース」の缶詰はもっぱら日本で販売されている製品であり、ヨーロッパおよびアメリカでは同一ブランドに該当する商品は存在しないようだ。

5) 本書ではマデイラ酒(マデイラワイン、ポルトガルの酒精強化ワイン、すなわちブドウ果汁が酵母により醗酵している途中で蒸留酒を加えて醗酵を止める製法のもので、甘口のものが多く)が用いられることが多い。

6) 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ほとんど。

こと。

### ヴルテ(標準的な白いソース)

#### Velouté, ou sauce blanche grasse<sup>1)</sup>

(仕上がり 5 L 分)

- **とろみ付けの材料**……バターを用いて作った<sup>2)</sup>ブロンドのルー 625 g。
- **よく澄んだ仔牛の白いフォン**……5 L。
- **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>3)</sup>。この作業はとりわけ細心の注意を払って行なうこと。
- **加熱時間と不純物を取り除く作業に必要な時間**……1 時間半。  
その後、ヴルテを布で漉す<sup>4)</sup>。陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

### 鶏のヴルテ

#### Velouté de volaille

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

#### Velouté 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。

### ソース・アルマンド(パリ風ソース)

#### Sauce parisienne (ex-Allemande)<sup>5)</sup>

(仕上がり 1 L 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**……1 L。
- **追加素材**……卵黄 5 個、白いフォン(冷たいもの) 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 2 dl、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茹で汁と白いフォン、卵黄、粗く砕いたこしょう、ナツメグ、レモン汁を入れる。泡立て器でよく混ぜ、そこにヴルテを加える。火にかけて沸騰させ、強火で 2/3 量になるまで、ヘラで混ぜながら煮詰める。ヘラの表面がソースでコーティングされる状態になるまで煮詰めた後、布で漉す。膜が張らないよう、表面にバターのかけらをいくつか載せてやり、湯煎にかけておく。
- **仕上げ**……提供直前に、バター 100 g 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>6)</sup>。1883 年に雑誌「料理技術」に某タヴェルネ氏が寄せた記事には、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>7)</sup>。

### ソース・シュプレーム

#### Sauce suprême<sup>8)</sup>

鶏のヴルテに生クリーム<sup>9)</sup>を加えてなめらかに仕上げ<sup>10)</sup>たもの。ソース・シュプレームは、正しく作っ

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

2) 魚料理用ソース・エスパニョール、訳注参照。

3) dépouiller (デプイェ)。ソース・エスパニョール、訳注参照。

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

5) 原書では「パリ風ソース(元ソース・アルマンド)」となっているが、後述のように、こんにちでもソース・アルマンドの名称のほうが一般的であるため、ここでは Sauce Parisienne の「訳語」としてソース・アルマンドをあてることとした。

6) 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。

7) 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。この「全注解」においても以後は「ソース・アルマンド」と訳しているのに注意されたい。なお、「ドイツ風」というソース名の由来について、ソースの淡い黄色がドイツ人に多い金髪を想起させるからだとかレームは述べている。

8) 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。

9) 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。

10) monter モンテ。原義は「上げる、ホイップする」だが、ソースの仕上げる際などに、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。



た場合「白さの際だ<sup>きわ</sup>ったとても繊細な」仕上がりのものでなくてはいけない。

(仕上がり 1 L 分)

- ・鶏のヴルテ……1 L。
- ・追加素材……鶏の白いフォン 1 L、マッシュルームの茹で汁 1dl、良質な生 クリーム 2 1/2 dl。
- ・作業手順……鍋に鶏のフォンとマッシュルームの茹で汁、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、仕上げに 1 dl の生クリームとバター 80 g を加えてゆっくり混ぜながら冷ますと、丁度最初のヴルテと同量になる。

### ベシャメルソース

#### Sauce Béchamel<sup>1)</sup>

(仕上がり 5 L 分)

- ・白いルー……650 g。
- ・使用する液体……沸かした牛乳 5 L。
- ・追加素材……白身で脂肪のない仔牛肉 300 g 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に作ること。  
このソースは次のようなやり方をすると早く作る

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 5 L 分)

- ・主素材……トマトピューレ 4 L、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 140 g、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 150 g、白いフォン 2 L、にんにく 2 片。
- ・調味料……塩 20 g、砂糖 30 g、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潰した生トマトと白いフォン、砕いたにんにく、塩、砂糖、こしょうを加える。  
火にかけて混ぜながら沸騰させる。鍋に蓋をして弱火のオーブンに入れ 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) 小斎のこと。魚料理用ソース・エスパニョル 訳注参照。

## ブラウン系の派生ソース PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

### ソース・ビガラード

#### Sauce Bigarade<sup>1)</sup>

仔鴨のブレゼ用 ……仔鴨をブレゼ<sup>2)</sup>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 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<sup>4)</sup>のフォン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<sup>5)</sup>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。元来は白ワインが用いられていた。これは**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 1/2 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 1/2 枚、マッシュルームの切りくず<sup>6)</sup>25g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブールマニエ 80g (バター 45g と小麦粉 35g) を加えてとろみを付ける。提供直前にバター 150g を溶かし込み、カイエンヌ<sup>7)</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 1/2 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョール 3 1/2 dl 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

#### Sauce aux Cerises<sup>8)</sup>

ポルト酒 2 dl にイギリス風ミックススパイス<sup>9)</sup>1 つまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1/2 杯

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) 料理の仕立てとしてのブレゼはたんに「蒸し煮」することではない。原則的な手順をごく簡単に述べておく。厚めに輪切りにしたにんじんと玉ねぎをバターまたはラードで炒め、ブーケガルニとともに鍋に入れる。表面を色よく焼き固めた肉を、脂身の少ない肉の場合には豚背脂のシートで包んで素材がびったり入る大きさ鍋に入れ、**茶色いフォン**を注ぎ、蓋をしてオープンに入れ、微沸騰の状態を保つようにして煮込む。火が通ったら肉を取り出し、鍋に残った煮汁でソースを作る。詳細については第 7 章 肉料理参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) ポワレについても簡単に述べておく。本書においてポワレは「フライパンで焼く」という意味で用いられることは決してない(フライパンで魚などを焼くことをポワレと呼ぶようになったのは 20 世紀後半のこと)。本書では「ローストの一種」と定義されており(この点がカレームとはまったく異なる)、3~4mm 角に切った香味野菜(マティニオン)を生のまま鍋の底に入れ、その上に味付けをした肉を置く。溶かしバターをかけてから、蓋をして中火のオープンに入れて蒸し焼きにする。時折様子を見て溶かしバターをかけてやること。肉に火が通ったら鍋から取り出し、**茶色い仔牛のフォン**を注いで弱火にかけて 10 分程煮込み、マティニオンとして用いた野菜から風味を引き出してソースにする。これがレシピにある「ポワレのフォン」となる。

5) 柑橘類の表皮を薄く剥いてごく細い千切りにしたり、器具を用いておろしたものを zeste (ゼスト)と呼ぶ。千切りにしたものは苦味を取り除くために下茹ですることが多い。

6) 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。

7) 赤唐辛子の粉末だがカイエンヌは本来、品種名。日本のタカノツメと比べると辛さもややマイルドで、風味も異なる。

8) 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と言われている。

9) Mixed spice のこと。Pudding spice とも呼ばれる。シナモン、ナツメグ、オールスパイスの組み合わせが典型的。これにクローブ、生姜、コリアンダーシード、キャラウェイシードなどが加わっていることも多い。



加えて 2/3 量になるまで煮詰める。**グロゼイユのジュレ** 2 1/2 dl 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

#### Sauce aux Champignons<sup>1)</sup>

マッシュルームの茹で汁 2 1/2 dl を半量になるまで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 8 dl を加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター 50 g を投入して味を調べ、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。

### ソース・シャルキュティエール

#### Sauce Charcutière<sup>2)</sup>

提供直前に、**ソース・ロベール** 1 L に細さ 2 mm 程度で短かめの千切り<sup>3)</sup>にしたもの 100 g を加える (**ソース・ロベール** 参照)。

### ソース・シャスール

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

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 1/2 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。**トマトソース** 3 dl と **ソース・ドゥミグラス** 2 dl を加える。数分間沸騰させたら、バター 150 g と、セルフイユ<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 1/2 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 2 dl とコニャック約

50 ml 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 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

#### Sauce Chaud-froid brune<sup>8)</sup>

(仕上がり 1 L 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 1/2 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 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>9)</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

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

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

3) 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。

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。フランス料理ではとても好まれる重要なハーブのひとつ。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であり、この品種は種子ではなく株分けや挿し芽で殖やして栽培される。寒さには比較的強いが、日本の梅雨の湿度や夏の暑さには弱い。

8) chaud ショ「熱い、温かい」と froid フロワ「冷たい」の合成語で、火を通した肉や魚を冷まし、表面にこのソース・ショフロワを覆うように塗り付け、さらにジュレを覆いかけた料理。料理の発祥については諸説あり、なかでもルイ 15 世に仕えていた料理長ショフロワ 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。

9) zește 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。

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

### トマト入りソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid tomate

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピューレ 1 L 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・シュヴレイユ

#### Sauce Chevreuil

標準的なソース・ポワヴラードと同様に作るが、

1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合<sup>2)</sup>は、ハム入りのミルポワを加える。
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>3)</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>4)</sup>。

最後に、カイエンヌごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を調べ、布で漉す。

### ソース・コルベール

#### Sauce Colbert<sup>5)</sup>

メートルドテルバターにグラスドヴィアンドを加えたもののことだが、正しくは「ブル・コルベール」と呼ぶべきものだ<sup>6)</sup>。

また、ブル・コルベールとソース・シャト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、ブル・コルベールとソース・シャトブリアンは明らかに違うものだからだ。ソース・シャトブリアンは軽く仕上げたグラスドヴィアントにバターとパセリのみじん切りを加えたものである。一方、ブル・コルベールあるいはソース・コルベールと呼ばれているものはあくまでもバターが主であって、グラスドヴィアンドは補助的なものに過ぎない。

### ソース・ディアール

#### Sauce Diable<sup>7)</sup>

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

ソース・ドゥミグラス 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>8)</sup>。

……鶏と鳩のグリルに合わせる。

【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、著者としては本書で示しているの作り方がいいと思う。

### ソース・ディアール・エスコフィエ

#### Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販<sup>9)</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

#### Sauce Diane<sup>10)</sup>

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

1) ジビエのフォン参照。

2) chevreuil シュヴレ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「シュヴレイユ(風)(仕立て)」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「シュヴレイユ(風)」の名称が謳われるようになったと考えられる。

3) シノワ(ソース・エスパニョール訳注参照)などを用いる。

4) dépouiller デプイェ ⇨ écumer エキュメ。

5) 17 世紀の政治家、ジャン・バティスト・コルベール(1619~1683)の名を冠したもの。

6) 具体的なレシピはブル・コルベール参照のこと。

7) 悪魔の意。

8) 「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。

9) 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ソース・ロベール・エスコフィエとともに瓶詰めを生産、販売していた。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可能性もある。また、第二版(1907 年)と同年の英訳版、第三版(1912 年)にはソース・スリーズ・エスコフィエの記述が見られるが、これは第四版で削除されており、生産中止になったと思われる。エスコフィエ・ブランドの既製品ソースはさらに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。

10) 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。

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

### Sauce Duxelles<sup>1)</sup>

白ワイン 2dl とマッシュルームの茹で汁 2 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2 杯を加えて、1/3 量まで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 1/2 L とトマトピューレ 1 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 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<sup>2)</sup>

(仕上がり 2 1/2 dl 分)

白ワイン 2dl を沸かし、エストラゴンの枝 20 g を投入する。蓋をして 10 分間、煎じる<sup>3)</sup>。2 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 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

### Sauce Financière<sup>4)</sup>

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

……ガルニチュール・フィナンシエール用だが、その他の肉料理にも用いられる。

## 香草ソース

### Sauce aux Fines Herbes<sup>5)</sup>

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

【原注】{nota-sauce-aux-fines-herbes} 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<sup>6)</sup>

さらに赤ワイン 1/2 L と、魚のフュメ 1/2 L を加える。ソースの表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除き<sup>7)</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

1) noisette ノワゼット。

2) ヨモギ科のハーブ。ソース・シャスール訳注参照。

3) infuser (アンフューゼ)。

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とされる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、何故その名称になったかは不明。

5) 料理名では、いわゆる「ハーブ」についてかつて fines herbes の表現が多く用いられた。だが、こんにちでは特定のハーブ名をソースや料理名に添えて言うことが多い。例えば Côtelette de veau au thym コトレットドヴォオタン (仔牛の骨付き背肉、タイム風味)、や Filet de bar poêlé, compote de tomate au basilic フィレドパールポワレ コンポットードトマトバジリック(スズキのフィレとトマトのコンポート、バジル風味)など。また、栽培レベルで「香草、ハーブ」の総称としては herbes aromatiques (エルブザロマティック)、あるいはたんに aromatiques (アロマティック)が一般的。

6) dégraisser デグレセ。レードルなどを用いて浮いてきた余計な油脂を取り除く作業。

7) dépouiller デプイェ ≒ écumer エキュメ。



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」<sup>1)</sup>と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェ<sup>2)</sup>が立て続けに「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<sup>3)</sup>。

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。

### ソース・ゴダール

#### 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>2/3</sup> 量になるまで煮詰め、布で漉す。

……ガルニチュール ゴダール用。

### ソース・グランヴヌール

#### Sauce Grand-Veneur<sup>6)</sup>

大型ジビエのフュメで澄んだ色合いに作ったソース・ボワヴラードに、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・ボワヴラード 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 2<sup>1/2</sup> 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

#### Sauce Gratin<sup>7)</sup>

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>1/2</sup> 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 <sup>1/2</sup> を加えて仕上げる。

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

### ソース・アシェ

#### Sauce Hachée<sup>10)</sup>

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>1/2</sup> 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) Sauce à la génoise au vin de Bordeaux ボルドー産ワインを用いたジェノヴァ風ソース (『19 世紀フランス料理』第 3 巻、80 頁)。本書のこのレシピと同様に魚料理用ソースだ。ボルドーの赤ワインにみじん切りにして下茹でしたマッシュルーム、トリュフ、エシャロットを加えてオールスパイスとこしょう少々を入れ、適度に煮詰める。ソース・エスパニョルと赤ワインを加え、湯煎にかけておく。提供直前にバター少量を加えて仕上げる、というもの。本書においてこのソースを「原型」とするのには疑問が残るところだろう。

2) グフェ『料理の本』(1867 年)の 420 ページにあるジュネーヴ風ソースは、薄切りにした玉ねぎ、エシャロット、粗挽きこしょう、にんにく、バターを鍋に入れて色付くまで炒め、そこにブルゴーニュ産赤ワインを注ぐ。弱火で玉ねぎに火が通るまで煮る。ソース・エスパニョルと仔牛のブロンドのジュを加えて煮詰め、布で漉す。提供直前にマデラ酒の風味を加えて茹でたトリュフのみじん切りとアンチョビバターを加える、というもの。赤ワインと玉ねぎ、仕上げにアンチョビを加える点は共通しているが、グフェのが肉料理用であるのに対して、本書のこのソースは明らかに魚料理用であり、まったく同じソースと呼べるとは言い難い。

3) 料理名に冠された地名は、由来が明確にあるものがある一方で、まったく意味不明か、あるいはいい加減な思い付きで付けられたのではないかとさえ思われるものも少なくない。(à la) russe 「ロシア風」や (à la) moscovite 「モスクワ風」などはロシア料理起源か、あるいは 18 世紀末〜19 世紀前半にかけてロシア帝国の宮廷や貴族がこぞってフランスから料理人を招聘し、帰国した彼らが創案した料理などはある程度しっかりとした由来がわかるものも多い。一方で、(à l')espagnole 「スペイン風」(à l')italienne 「イタリア風」(à la) romaine 「ローマ風」(à la grecque) 「ギリシア風」(à l')allemande 「ドイツ風」(à l')hollandaise 「オランダ風」などは由来の不明なケースが非常に多い。ソース・エスパニョルなどはその典型例とも言えるべきものだろう。

この原注では由来に非常にこだわっているが、そもそもカレームのレシピは上述のように「ボルドー産ワインを用いたジェノヴァ風ソース」であるから、赤ワインの産地かどうかということは実はさしたる問題にはならない。重要なのは後半の、赤ワインを用いることがこのソースのポイントということ。

4) 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。なお、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) ソース・エスパニョル 訳注参照。

6) 王家や貴族に仕える狩猟長のことをグランヴヌールと呼ぶ。

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

8) タラの近縁種。

9) 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。

10) 細かく刻んだもの、の意。

1½ 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 1½ 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1½ 杯、[デュクセル・セッシュ] 大さじ 1½ 杯、パセリのみじん切り大さじ 1½ 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 1½ 杯、小粒のケイパー大さじ 1½ 杯、アンチョヴィソース大さじ 1½ 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茹でた魚<sup>1)</sup>用。

### ソース・ユサルド

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

玉ねぎ 2 個とエシャロット 2 個を細かくみじん切りにして、バターで色よく炒める。白ワイン 4 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 4 dl とトマトピューレ大さじ 2 杯、白いフォン 2 dl、生ハムの脂身のないところ 80 g、潰したにんにく 1 片、ブーケガルニを加える。弱火で 25～30 分煮込む。  
ハムを取り出して、ソースをスプーンで押すようにして布で漉す。  
火にかけて温め、小さなさいの目<sup>3)</sup>に刻んだハムと、おろしたレフォール<sup>4)</sup>少々、パセリのみじん切りをたっぷり 1 つまみ加えて仕上げる。  
……牛、羊肉のグリルまたは串を刺してローストしてアントレ<sup>5)</sup>として供する際に用いる。

### イタリア風ソース

#### Sauce Italienne<sup>6)</sup>

トマトの風味の効いたソース・ドゥミグラス<sup>3)</sup> ¾ 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、パセリとセルフィユ、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>7)</sup>たもの。  
布で漉してから、アロールート<sup>8)</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、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。  
1/3 量まで煮詰め、ソース・ドゥミグラス<sup>3)</sup> ¾ 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>9)</sup>、布で漉す。

【原注】{nota-sauce-lyonnaise} 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。

- 1) 原文 poissons bouillis. このフランス語の表現だと加熱する際に沸騰させているニュアンスがあるが、本書の「魚料理」の章において、魚を塩を加えて茹でる、あるいはクールブイヨンで煮る際に、沸騰しない程度の温度で加熱(ポシェ pocher)すべきと強調されている。この表現は初版からのものであり、恐らくはこのソースの部分を実際に執筆した者と、魚料理の説明部分を執筆した者が異なることによるわかりにくさ、という可能性も排除出来ない。いずれにしても、このソースの場合は、合わせる魚をクールブイヨンで沸騰しない程度の温度で加熱(ポシェ)し、そのクールブイヨンの一部をソースに加えていることから、単に「茹でた魚」と言っても、本書における魚の加熱方法に則った調理をすべきと解されよう。
- 2) もとはハンガリーで農家 20 戸につき 1 人の割合で招集された騎兵 hussard を指す。この語は 16 世紀まで遡ることが出来るが、のちに「乱暴者」といったニュアンスでも使われるようになった。à la hussarde は「乱暴に、粗野に」の意味でも用いられるが、料理においてはレフォールを使ったものに名付けられることが多い。
- 3) brunoise ブリュノワーズ。
- 4) raifort (レフォール) いわゆる西洋わさび、ホースラディッシュ。
- 5) 通常、ローストは料理区分としてアントレに含められることはないが、牛フィレは牛の部位のなかでも比較的小さいものとして、まるごと 1 本のローストであっても原則的にはアントレに分類される。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。
- 6) この「イタリア風」には根拠も由来も見出すことが出来ない。地名、国名を料理名に冠した代表例のひとつ。
- 7) imfuser アンフュゼ。
- 8) コーンスターチで代用する。
- 9) dépouiller デプイェ。現代ではエキュメと呼ぶ現場が多い。

## 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

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

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

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

## ソース・モワル

### Sauce Moelle<sup>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  
さい 1 杯を加える。

## モスクワ風ソース

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

大型ジビエのフュメで作ったソース・ポワヴラー  
ドを 3/4 L 用意する。提供直前にマラガ酒 1 dl と  
ジェニパーベリーを煎じた汁 7 cl<sup>5)</sup>、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<sup>6)</sup> 40 g を加えて仕上げる。

……大型ジビエ<sup>7)</sup>の塊肉の料理用。

## ソース・ペリグー

### Sauce Périgueux<sup>8)</sup>

やや濃いめに煮詰めたソース・ドゥミグラス 3/4 L  
に、トリュフエッセンス 1 1/2 dl と細かく刻んだトリュ  
フ 100 g を加える。

……いろいろな肉料理、タンバル、温製パテに合  
わせる。

## ソース・ペリグルディーヌ

### Sauce Périgourdine<sup>9)</sup>

ソース・ペリグーのバリエーション。トリュフを細か  
く刻むのではなく、オリーブ形か小さな真珠のよう  
な形状にナイフで成形<sup>10)</sup>したものを加える。トリュ  
フを厚めにスライスして加える場合もある。

## ソース・ピカント

### Sauce Piquante<sup>11)</sup>

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

ソース・エスパニョル 6 dl を加え、浮いてくる不純  
物を取り除きながら<sup>12)</sup> 10 分間煮る。

火から外し、コルニション<sup>13)</sup>、パセリ、セルフイユ、エ  
ストラゴンを細かく刻んだもの大さじ 2 杯を加えて  
仕上げる。

……豚肉のグリル焼き、ブイイ<sup>14)</sup>、ローストによく合  
わせるソース。牛肉のブイイや牛や羊のエマンセ  
にも合わせることが出来る。

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。トゥーレーヌ地方の郷土料理 Matelote d'anguille (マトロットダンギュー) うなぎの赤ワイン煮込み、が有名。  
とはいえ本書にも数種のレシピが収録されているように、赤ワイン煮込みにとどまらず、マトロットの名称を持つ料理は他にも複数存  
在する。

3) moelle 骨髓のこと。

4) moscovite (モスコヴィット) すなわち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。キャビアとウオカを食前に愉しむのが流行したのもその時代からである。フランスとロシアの食文化は  
相互に影響関係にあったと言える。

5) 1 cl = 10 ml、つまりこの場合は 70 ml。

6) 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。

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

8) トリュフの産地として有名なペリゴール地方の町の名。

9) ペリゴール地方風の意。

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

11) piquant(e) (ピカン、ピカント) 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。古くからのソース名。

12) dépouiller デブイエ。エキューメ écumer と呼ぶ現場も多い。

13) 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。

14) bouilli 茹で肉。もとはブイオンをとった後の茹で肉のことを指した。単純に「茹でた肉」としてもいいのだが、17 世紀にはこの食べ  
方が流行したという歴史もあり、野菜などと共に、あるいは他の素材なしに茹でた肉はたんに「ブイイ」bouilli と呼ばれる。

1) このソースは遅くとも 16 世紀まで遡ることが出来る。1505 年に出版された『フランス語版プラティナ』が poivrade というフランス語  
の初出。この本において「ジビエ用こしょうのソース、ポワヴラード」Sauce de poivre ou poivrade pour saulvagie としてレシピが  
見られる。パンをよく焼いてヴィネガーに浸してすり潰す。水でもどした干しぶどうと獣の血を加えて混ぜ、玉ねぎと未熟ぶどう果汁、



## ソース・ポワヴラード (標準)

### Sauce Poivrade ordinaire<sup>1)</sup>

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

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

ソースを漉す 10 分前に、大粒のこしょう 8 個を叩きつぶして加える。ソースにこしょうを入れてからの時間がこれ以上少しでも長いと、こしょうの風味が支配的になり過ぎることになるので注意。

漉し器で香味素材を軽く押すようにして漉す。マリナード<sup>2)</sup> 2 dl でソースをのぼす。火にかけて 35 分間、所定の量<sup>3)</sup> になるまで煮詰めながら、表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除く<sup>4)</sup>。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上げる<sup>5)</sup>。

## ソース・ポワヴラード (ジビエ用)

### Sauce Poivrade pour Gibier

細かいさいの目に切ったにんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、タイムの枝と鳥類ではないジビエ<sup>6)</sup>の端肉 1 kg からなるミルポワを油で色よく炒める。

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

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

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

ソースを漉す 8 分前に、大粒のこしょう 12 個を叩きつぶして加える。

漉し器で材料を押すようにして漉す。

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

煮詰める。

これを布で漉し、バター 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。

## ポルトガル風ソース

### Sauce Portugaise<sup>7)</sup>

(仕上がり 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。玉ねぎがブロンズ色になったら、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<sup>8)</sup> 少々と、薄めに作ったトマトソースを適量<sup>8)</sup>、温めて溶かしたグラスドヴィア<sup>9)</sup>ンド 1 dl、新鮮なパセリの葉のみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

## プロヴァンス風ソース

### Sauce Provençale

大ぶりのトマト 12 個の皮を剥き、つぶして種子は取り除いて、粗く刻む<sup>9)</sup>。ソテー鍋に 2 1/2 dl の油を熱し、そこにトマトを入れる。塩、こしょう、粉砂糖 1 つまみで味を調える。しっかりつぶしたにんにく (小) 1 片と細かく刻んだパセリ小さじ 1 杯を加える。

蓋をして弱火で 30 分間程、煮溶かす。

【原注】このソースについてはさまざまな解釈があるが、本書ではブルジョワ料理における本物の

パンを浸した残りのヴィネガーを加えて漉し器か布で漉す。これを鍋に入れ、こしょう、生姜、シナモンを入れて炭火の上で 30 分間煮込む。獣の肉を獣脂を熱したフライパンで焼き、皿に盛る。上からポワヴラードをかけて供する、という内容 (f.LXII)。またこの本には、魚料理用のポワヴラードも掲載されている。ただし、これが現代まで続くソース・ポワヴラードの原型と捉えるのは早計に過ぎる。ここで注目すべきは、最終的に肉あるいは魚のような主素材とソースが一体化したものは中世～ルネサンス期にはポターージュと呼ばれていたのに対し、ここではソースを別のもので捉えている点である。ポワヴラードという語そのものは「こしょうを効かせたもの」という意味に過ぎず、1660 年刊ピエール・ド・リュヌ Pierre de Lune 『新フランス料理』における Poivrade de pigeonneaux 若鳩のポワヴラードは、背開きにした若鳩を平たくのばし、塩、こしょうをして弱火でグリルする。薔薇の香りもしくはにんにく風味のヴィネガーを添えて供する、というものの (p.190)。ピエール・ド・リュヌのレシピにおいてソースに相当するものはヴィネガーであり、むしろ味付けでこしょうを効かせているということが料理名の根拠となっているに過ぎない。ちなみに、生食可能な小さなサイズのアーティチョークも古くからポワヴラードと呼ばれている。

2) 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。

3) 明記されていないが、ここでは約 1 L。

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

5) 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。

6) 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。

7) 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。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トマトをベースとしたものがほとんど。ただし、トマトを使うからといってポルトガル風の名が必ず付くというわけではない。

8) 仕上りの全体量が 1 L なので、トマトソースを加える量は、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。

9) concasser コンカセ。

「プロヴァンス風ソース」のレシピ、つまりはトマトの「フォンデュ」<sup>1)</sup>、を収録した。

### ソース・レジャンス

#### Sauce Régence<sup>2)</sup>

ライン産ワイン 3 dl に、細かく刻んであらかじめ火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季はトリュフエッセンスを使う。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加え、数分間弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除き<sup>3)</sup>、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

### ソース・ロベール

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

(仕上がり 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<sup>5)</sup>で漉し(これは任意。漉さなくてもいい)、火から外して、粉砂糖 1 つまみとマスタード大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### ソース・ロベール・エスコフィエ

#### Sauce Robert Escoffier

このソースは完成品が市販されている<sup>6)</sup>。

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、魚のグリル焼きに特によく合う。

### ローマ風ソース

#### Sauce Romaine<sup>7)</sup>

砂糖 50 g を火にかけてブロンド色にカラメリゼ<sup>8)</sup>する。これをヴィネガー 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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ナル干しぶどう<sup>9)</sup> 20 g およびコリント干しぶどう<sup>10)</sup> 20 g を温湯でもどしたものを加えて仕上げる。

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

### ルーアン風ソース

#### Sauce Rouennaise<sup>11)</sup>

(仕上がり 5 dl 分)

1) 加熱によって溶かしたものの、意。トマトフォンデュと呼ぶ調理現場も多い。

2) Régence (レジョン) はこの場合固有名詞としての「摂政時代」を指す。すなわちオルレアン公フィリップがルイ 15 世の幼少期に摂政を務めていた時代(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。この時期はフランス宮廷料理の絶頂期でもあった。

3) dépouiller デプイェ ≒ écumer エキュメ。

4) この名称のソースは古くからある。文献で初めて出てくるのは 16 世紀フランソワ・ラブレーの小説『ガルガンチュアとパンタグリュエル』。その「第四の書」で料理人の名が大量に列挙される章がある。そのうちの多くは架空の人名だが、その中のロベールという料理人がこ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おらず「うさぎのロースト、鴨、加工していない豚肉、卵のポシェ、塩漬けのメルラン[鱈の近縁種]、その他まことに多くの料理に欠かせないソース」と書いてあるのみ(第 40 章)。どんな料理にも合うと書かれてしまうとむしろ特徴を捉え難くなってしまふ。いずれにせよ、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。レシピとしては、1651 年刊ラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』における「豚腰肉 ソース・ロベール添え」がもっとも古いもののひとつだろう。概略は、豚腰肉を、ヴェルジュ[未熟ぶどう果汁、中世料理においてよく用いられた]とヴィネガー、セージを振り掛けながらローストする。下に置いた脂受け皿に焼いた豚肉から流れ落ちた脂がたまるので、これを使って玉ねぎをこんがり炒める。炒めた玉ねぎの上に豚後ろ身を載せ、豚腰肉をローストする際にかけたのと同じソースをかける。このソースはソースロベールと呼ばれている(p.51)。また、干鰯のソース・ロベール添えの場合は、バターとヴェルジュ少々、マスタードで作るが、ケイパーやシブール[葱]を加えてもいい(p.202)とあり、同じ名称のソースとは見做しがたい。18 世紀以降のソース・ロベールは多かれ少なかれいずれもマスタードを加える点が共通しているので、名称が先にあり、内容が時代とともにはっきりしたものになっていたのだろう。

5) 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。

6) ソース・ディアブル・エスコフィエ訳注参照。

7) 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。しかしながら、それを証明する文献、史料があるかは不明。

8) 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。

9) トルコ産の白い干しぶどう。

10) 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)。

11) 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。

**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。(ボルドー風ソース参照)。

中位の大きさの鴨のレバー 3 個を裏漉しする。こうして出来たレバーのピューレをソースに加え、沸騰させない程度の温度で火を通す<sup>1)</sup>。絶対に沸騰させないこと。沸騰させてしまうと途端にレバーのピューレが粒状になってしまう。

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

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

ソースというよりはむしろクリ<sup>3)</sup>と呼んだほうがいいこのソースの作り方はどんな場合も一点を除いて変わることがない。それは、このソースを合わせるジビエ(鳥)の種類によって、つまり普通に肉料理として扱えるジビエか、肉断ち<sup>4)</sup>の際の食材として扱えるもの<sup>5)</sup>かで、どんな液体を用いるかということだけだ。

細かく刻んだ**ミルポワ** 150 g をバターでじっくり色付くまで炒める。そこに、その料理で用いているジ

ビエの手羽と腿の皮、ガラを細かく刻んで加える。白ワイン 3 dl を注ぎ、1/3 量まで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 8 dl を加えて、約 45 分間弱火で煮込む。漉し器で漉すが、その際に香味野菜とガラのエキス<sup>6)</sup>が得られるよう、強く押し絞ってやること。こうして出来たクリを、このソースを合わせる鳥と同種のものでとったフォン 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茹で汁を用いればいい。

約 45 分～1 時間、弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除いてやる<sup>7)</sup>。さらにソースを 2/3 以下の量になるまで煮詰める。これにマッシュルームの茹で汁とトリュフエッセンスを適量加えて丁度いい濃度になるよう調製する。

布で漉し、軽くバターを加えて仕上げる<sup>8)</sup>。

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

## ソース・トルチュ

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

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L の**仔牛のフォン**を鍋で沸かし、セージ 3 g、マジョラム 1 g、ローズマリー 1 g、バジル 2 g、タイム 1 g、ローリエの葉 1 g、パセリの葉 1 つまみ、マッシュルームの切りくず 25 g を投入する。蓋をして 25 分

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、それまでポターージュと呼ばれていた煮込み料理についてラグーの名称をつけることが流行した。また、salmigondis の古い語形のひとつ salmigondin は 16 世紀の小説家フランソワ・ラブレール『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だ。カレームの『19 世紀フランス料理』では salmis の語で、野鳥などのラグーを呼んでいる。例えば「ベカスのサルミ」「ペルドローのサルミ」など。カレームとエスコフィエを比較すると、しばしばカレームにおいてラグーとしてひとまとめにされていた料理とソースの組合せが、『料理の手引き』においては、例えば**ガルニチュール・フィナンシエール**と**ソース・フィナンシエール**のように、別々の項目に分離されているものが多い。

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い。日本では「クーリ」と呼ぶことも多い。ここでは二つの解釈が可能で、ひとつはポターージュ・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) 小斎のこと。カトリックの習慣として(厳密な教義ではない)四旬節(復活祭までの 46 日間)や毎週金曜などに行なわれる、肉食を断つ行為のこと。

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、小斎の場合にも食材として認められていた。具体的にはハシヒロ鴨、オナガ鴨、サルセル鴨など。もっとも、水鳥を肉断ちの際の食材として扱うというのは一種の詭弁ともいえないわけで、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茹で汁を用いるという指示を守るだけで、厳密に小斎の料理として成立するレシピと言えるかは疑問の残るところだ。

6) 原文 quintessence (カンテソンス)。本来の意味は錬金術でいう「第五元素」。16 世紀の作家フランソワ・ラブレールは存命当時、自著を筆名「カンテサンス抽出をなし遂げたアルコフリバス師」で出版していた時期がある。もっとも、このカンテサンスという語自体は中世以来、料理において「エキス」「美味しさの本質」程度の意味でよく用いられた。

7) dépouiller デブイエ。現代では écumer エキュメの語を用いる現場が多い。

8) 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。

9) 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。なお、tortu(e) という形容詞があり「曲がりくねった、(性格が)ひねくれた」という同音異義語があるが、このソースの由来とは無関係。



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7dlにトマトソース3dl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1dl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】(#nota-sauce-tortue) 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、カイエンヌはとも気をつけて量を加減する必要がある<sup>1)</sup>。

### ソース・ヴェネゾン

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

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

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

……大型ジビエ料理用。

### 赤ワインソース

#### Sauce au Vin rouge

「赤ワインソース」という場合、煮詰めてからブルマニエでとろみを付けるブルゴーニュ風の仕立てか、魚を煮るのに用いた赤ワインを使うことが特徴である「ソース・マトロット」のいずれかから派生したものなのは言うまでもない。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」は以下のようを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125gをバターで炒める。良質の赤ワイン1/2L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<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dlを加え、12~15分、火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除く<sup>3)</sup>。

布で漉し、バター100g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 A

#### Sauce Zingara A<sup>4)</sup>

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をいくつか採り上げている。

ヴィネガー2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>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7dlを注ぎ、バターで揚げたパンの身160gを加える。弱火で5~6分間煮る。パセリのみじん切り大さじ1杯とレモン1/2個分の搾り汁を加えて仕上げる。

### ソース・ザンガラ B

#### Sauce Zingara B

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

ソース・ドゥミグラス4dlとトマトソース2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dl、白いフォン1dl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分火にかける。

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

……仔牛料理、鶏料理用。

1) フランス料理において(というよりも伝統的かつ一般的なフランス人にとって)、唐辛子の辛さは嫌われる傾向が非常に強い。

2) Venaizon (ヴェネゾン)とはノロ鹿 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 (セール)に分類され、フランス料理の食材としてはあまり高く評価されない傾向がある。

3) dépouiller デプイェ ≡ écumer エキュメ。

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

5) julienne (ジュリエヌ)。日本語では「ジュリエヌ」と言うことが多いが、「ジュリヤン」のように言う調理現場もある。

## ホワイト系の派生ソース

### PETITES SAUCES BLANCHES, COMPOSÉES ET DE RÉDUCTIONS

#### ソース・アルビュフェラ

##### Sauce Albuféra<sup>1)</sup>

ソース・シュプレーム 1 L あたりに、溶かしたブロード色のグラスドヴィアンド 2 dl と、標準的な分量比率で作った赤ピーマンバター 50 g を加える。

……鶏など家禽のポシェ<sup>2)</sup>またはブレゼ<sup>3)</sup>にソースとして添える。

#### ソース・アメリケーヌ

##### Sauce Américaine<sup>4)</sup>

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

このソースは通常、オマール<sup>5)</sup>の身をガルニチュールとした魚料理に添えられる。オマールの身をや

や斜めになるよう厚さ 1 cm 程度の輪切りにし<sup>6)</sup>、魚料理のガルニチュールとして供するわけだ。

#### アンチョビソース

##### Sauce Anchois

ノルマンディー風ソース 8 dl を、バターを加える前の段階まで作る。アンチョビバター 125 g を混ぜ込む。アンチョビのフィレ 50 g を洗い、よく水気を絞ってから小さなさいの目に切ったのを加えて仕上げる。

……魚料理用。

#### ソース・オーロール

##### Sauce Aurore<sup>7)</sup>

ヴルデに真っ赤なトマトピューレを加えたもの。分量は、ヴルデが 3/4 に対し、トマトピューレ 1/4 とする。

- 1) ナポレオン軍の元帥、ルイ・ガブリエル・スーシェ Louis-Gabriel Suchet, duc d'Albufera (1770~1826) のこと。スペイン戦役の際にそれまでの軍功を称えられ、ナポレオンが 1812 年にアルビュフェラ公爵位を新設して授けた。帝政期の英雄のひとりであり、アルビュフェラおよびスーシェの名を冠した料理がいくつかある。1814 年に帝政が崩壊した後も軍務、政務に携わり、最終的にフランス貴族院議員の地位を得た。アルビュフェラ公爵位については、1815 年 7 月 24 日の勅令において正式に抹消されている。このソースの特徴は赤ピーマン(パブリカ)を加熱してなめらかにすり潰し、バターに練り込んだものを使う点にあるが、どのような経緯でこのソースに赤ピーマンを用いるようになったのかは不明。ただし、このソースを合わせる「肥鶏 アルビュフェラ」は詰め物(ファルス)に米を用いるが、アルビュフェラは湖の周辺の湿地帯で米の生産がおこなわれているという点では一応の関連性が認められよう。なお、アルビュフェラはバレンシアの湖とそこに形成された潟であり、現在はバレンシア州のアルブフェーラ自然公園となっている。
- 2) ポシェは通常、沸騰させない程度の温度で茹でること、だが、ここで想定しているのは丸鶏をポシェしたものだ。つまりは「仕立て」であり、前の注で触れた「肥鶏 アルビュフェラ」がこれに相当する。「仕立て」としての鶏のポシェは通常、中抜きした部分に詰め物(ファルス)をして手羽を脚を畳むようにしてまとめて糸で縫い(brider プリデ)、さらに豚背脂のシートで包んでちょうどいい大きさの鍋に入れて、あらかじめ用意しておいた白いフォン)が鶏にかぶる程度まで注ぐ。鍋を火にかけていったん沸騰したら、火を弱めるかオーブンに入れて、蓋をしてポシェの温度すなわち微沸騰を保つようにして加熱する。詳しくは第 7 章肉料理「ポシェ」の項参照。
- 3) ポシェと同様に丸鶏をブレゼという「仕立て」に調理したものを想定しているので注意。肉料理の「仕立て」としてのブレゼについては第 7 章肉料理「ブレゼ」の白身肉のブレゼ参照。
- 4) アメリケーヌという名称の由来は諸説あるが、19 世紀フランスの料理人ピエール・フレス Pierre Frayssie がアメリカで働いた後にパリで 1853 年に開いたレストラン「シェ・ピーターズ」でこの料理名で提供したというのが定説。ただし、1853 年以前にレストラン「ボヌフォワ」に「ラングドック産オマール ソース・アメリケーヌ添え」というメニューあり、フレスはその料理に改変を加えたか、名前だけをシンプルに「アメリケーヌ」とした程度という説もある。かつては、オマールの主産地のひとつブルターニュ地方を意味する古い形容詞 armoricain(e) アルモリカン、アルモリケーヌの音が変化した料理名だと主張されることもあったが、19 世紀には南仏産が中心であったトマトを用いる点で矛盾が生じてしまう。いずれにしても、この料理名がフレスの店シェ・ピーターズを基点として広く知られるようになったことは事実。
- 5) homard ロブスターのこと。なお高級料理では 800~900g 程度の大きなものが好んで使用される。。
- 6) escalopper (エスカロペ)。エスカロップ、すなわち厚さ 1~2 cm 程度の円形に切ることだが、オマールの場合はやや斜めに切るようにして面積を大きくすることが一般的。ここで使用するオマールは 900g~1kg 程度のものを想定していることに注意。
- 7) 夜明けの光、曙光のこと。オーロラの意味もあるため、日本では「オーロラソース」と呼ばれることもあるが、マヨネーズとトマトケチャップを同量で混ぜ合わせたものもそう呼ばれることが多いので注意。なお、Sauce à l'aurore というほぼ同じ名称のものが 1806 年刊ヴィエール『帝国料理の本』に掲載されているが、これはヴルデにレモン果汁とこしょう、ナツメグを加えたものを用意し、別に茹で卵の黄身を用意する。茹で卵の黄身を濾し器に押し付けるようにして麺状に引き出す。提供直前に、ソースにこの黄身の麺を加える。ここからは決して沸騰させないこと、というもの (p.59)。麺状にした卵黄を朝の光の筋に見立てたもので、鍋で加えるか、ソース入れにソースを入れた上に載せるなどの方法も考えられるが、いずれにしてもヴィエールの時代(19 世紀初頭)はフランス式サーヴィスつまり大きな食卓に何種類の料理を一度に並べるという方式だったために、このソースの見た目の美しさはある程度じっくりと食べ手は楽しむことが出来ただろう。その後の文献ではオドモカレームもこの名称のソースには触れておらず、デュボワとバルナールの『古典料理』(1867 年)において、Sauce à l'Aurore として、ベシャメルソースに煮詰めた仔牛のブロードとマッシュルームの茹で汁、トマトソースを添加して、スライスしたマッシュルームを加えるというレシピが掲載されている (p.57)。初期のロシア式サービスにおいては、客に料理を最初に見せてまわり、その後に切り分けて供するという方式であったために、おそらくヴィエールの「ソース・アローロール」では一瞬で失われてしまったであろう美しさのポイントが、このようにソース色合いそのものに代えたことで、最後の食べ手の分を取り分けるまで美しさを維持できるようになった、つまりは初期のロシア式サービスの欠点を補うものとなったと考えられよう。なお、19 世紀はトマトが食材として急激に普及、流行した時代であったこともこのソースの変化と関係があると思われる。



仕上げに、ソース 1 L あたり 100 g のバターを加える。

……卵料理、仔牛、仔羊肉の料理、鶏料理用。

### 魚料理用ソース・オーロール

#### Sauce Aurore maigre

魚料理用 **ヴァルデ** に、上記と同じ割合でトマトピューレを加える。ソース 1 L あたりバター 125 g を加えて仕上げる。

……魚料理用

### バイエルン風ソース

#### Sauce Bavaroise

ヴィネガー 5 dl にタイムとローリエの葉少々とパセリの枝 4 本、大粒のこしょう 7~8 個と、おろした<sup>1)</sup>レフォール<sup>2)</sup>大さじ 2 杯を加え、半量になるまで煮詰める。

この煮詰めた汁に卵黄 6 個を加え<sup>3)</sup>、**オレンジソース**を作る要領で、バター 400 g と大さじ 1<sup>1/2</sup> 杯の水を少しずつ加えながら、ソースがしっかり乳化するまで混ぜていく。布で漉す。

**エクルヴィスパター** 100 g と泡立てた生クリーム大さじ 2 杯、さいの目に切ったエクルヴィス<sup>4)</sup>の尾の身を加えて仕上げる。

……魚料理用のこのソースは、ムースのような仕上がりになること。

### ソース・ベアルネーズ

#### Sauce Béarnaise<sup>5)</sup>

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

煮詰まったら、数分間放置して温度を下げる。ここ

に卵黄 6 個を加え、弱火にかけて、生のバター（あるいはあらかじめ溶かしておいてもいい）500 g を加えて軽くホイップしながらなめらかになるよう混ぜる。

卵黄に徐々に火が通っていくことでソースにとろみが付くので、絶対に弱火で作業をすること<sup>6)</sup>。

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

……牛、羊肉のグリル用。

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

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

### トマト入りソース・ベアルネーズ / ソース・ショロン

#### Sauce Béarnaise томатée, dite Sauce Chorон<sup>7)</sup>

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

……**トゥルヌド・ショロン**、および他のさまざまな料理に添える。

### グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ / ソース・フォイヨ / ソース・ヴァロワ

#### Sauce Béarnaise à la glace de viande, dite Foyot, ou Valois<sup>8)</sup>

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

2) raifort 西洋わさび、ホースラディッシュ。

3) 卵黄を加える前に一度漉しておいたほうがいだろう。

4) ざりがにのこと。通常はヨーロッパザリガニ écrevisse à pattes rouges エクルヴィスアパットルージュを指す。高級食材としてとても好まれている。現在は代用として écrevisse de Californie エクルヴィスドカリフォルニア（ウチダザリガニ）が用いられることもある。日本在来のニホンザリガニや、外来種が多く生息しているアメリカザリガニは通常、フランス料理には用いられない。いずれもジストマ（寄生虫）のリスクがあるため、生食は厳禁。

5) ベアルヌは旧地方名で、フランス南西部、現在のピレネー・アトランティック県のことを指すが、このソースはその地方とまったく関係がない。19 世紀パリ郊外のレストラン「バヴィオン・アンリ IV」が店名に掲げているアンリ四世がベアルヌのポー生まれであることにちなんで命名したソース名というのが定説。

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

7) 19 世紀後半、パリで有名レストラン「ヴォワザン」の料理長を務めたアレクサンドル・ショロン Alexandre Chorон (1837~1924)。自ら考案し、命名したという。

8) ソース・フォイヨの名称は、19 世紀~20 世紀初頭にパリにあったレストランおよびそのオーナーシェフの名によるもの。このソースを使った「仔牛の背肉・フォイヨ」がスペシャリテだったという。ソース・ヴァロワについては、ヴァロワ王家およびヴァロワ公爵であったルイ・フィリップ（7 月王政期のフランス国王。在位 1830~1848）にちなんだ名称。前出のフォイヨはレストランを開く以前、ルイ・フィリップに仕えていた。

標準的なソース・ベアルネーズを上記の分量で、固めに作る。溶かしたグラスドヴィアンド 1 dl を少しずつ加えて仕上げる。  
……牛、羊肉のグリル用。

### ソース・ベルシー

#### Sauce Bercy<sup>1)</sup>

細かくみじん切りにしたエシャロット大さじ 2 杯をバターでさっと色付かないよう炒める。白ワイン 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl と魚のフュメか、このソースを合わせる魚の茹で汁 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を注ぐ。  
2/3 量弱まで煮詰めたら、ヴァルテ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L を加える。ひと煮立ちさせてから、鍋を火から外し、バター 100 g とパセリのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### ソース・オ・ブール / ソース・バタルド

#### Sauce au Beurre, dite Sauce Bâtarde<sup>2)</sup>

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

布で漉し、鍋を火から外して、良質なバター 300 g を加えて仕上げる。

……アスパラガスや、さまざまな茹でた魚<sup>3)</sup>

【原注】このソースはとろみを付けた後、湯煎にかけておき、提供直前にバターを加えるようにするといい。<sup>4)</sup>

### ソース・ボヌフォワ / 白ワインで作るボルドー風ソース

#### Sauce Bonnefoy, ou Sauce Bordelaise au vin blanc<sup>5)</sup>

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

このソースは仕上げに、みじん切りにしたエストラゴンを加える。

……魚のグリル、白身肉のグリル用。

### ブルターニュ風ソース

#### Sauce Bretonne

長さ 3~5 cm 位の、ごく細い千切り<sup>6)</sup>にしたポワロの白い部分 30 g とセロリの白い部分 30 g、玉ねぎ 30 g、マッシュルーム 30 g をバターで完全に火が通るまで鍋に蓋をして弱火で蒸し煮する<sup>7)</sup>。魚のヴァルテ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L を加え、しばらく弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除く<sup>8)</sup>。生クリーム大さじ 3 杯とバター 50g を加えて仕上げる。

### ソース・カノティエール

#### Sauce Canotière<sup>9)</sup>

淡水魚を煮るのに用いた、白ワイン入りクールブイヨン<sup>10)</sup>を 1/3 量に煮詰める。クールブイヨンにはしっかり香り付けしてあり塩はごく少量しか入っていないこと。

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

……淡水魚のクールブイヨン煮用。

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

### ケイパー入りソース

#### Sauce aux Câpres

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

……いろいろな種類の魚を煮た料理に用いる。

### ソース・カルディナル

#### Sauce Cardinal<sup>10)</sup>

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

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

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

3) 魚料理用ソース・アシェ訳注参照。

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

5) ソース・ボヌフォワの名称は、19 世紀中頃にあったレストランの名による。このレストランで考案されたソースだという説もある。

6) julienne (ジュリエヌ)。

7) étuver エチュヴェ。本来は油脂とごく少量の水分を加えて弱火で蒸し煮することだが、野菜については、バターだけを使う場合も多い。ほぼ同様の加熱方法に étouffer (エトゥッフエ) がある。後者の原義は「窒息させる」。

8) dépouiller デプイェ ≡ écumer エキュメ。

9) 小舟の漕ぎ手、の意。

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

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

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

マッシュルームを茹でた汁 3 dl を 1/3 量まで煮詰める。**ソース・アルマンド** 3/4 L を加え、数分間沸騰させる。あらかじめ螺旋状に刻みを入れて整形<sup>1)</sup>してから茹でておいた真っ白で小さなマッシュルーム 100 g を加えて仕上げる。  
……鶏料理用。魚料理に添えることもある。魚料理に合わせる場合は、ソース・アルマンドではなく**魚料理用ヴァルテ**を用いること。

### ソース・シャンティイ Sauce Chantilly<sup>2)</sup>

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

### ソース・シャトーブリヤン Sauce Chateaubriand<sup>3)</sup>

(仕上がり 5 dl 分)  
白ワイン 4 dl に、みじん切りにしたエシャロット 4 個分とタイム少々、ローリエの葉少々、マッシュルームの切りくず 40 g を加え、1/3 量になるまで煮詰める。  
**仔牛のジュ**<sup>4)</sup> 4 dl を加え、半量になるまで煮詰める。布で漉し、鍋を火から外して、メートルドテルバター 250 g と細かく刻んだエストラゴン小さじ 1/2 杯を加えて仕上げる。  
……牛、羊の赤身肉のグリル用。

### 白いソース・ショフロワ(標準) Sauce Chaud-froid blanche ordinaire

(仕上がり 1 L 分)……**標準的なヴァルテ** 3/4 L、**鶏でとった白いジュレ** 6〜7 dl、生クリーム<sup>5)</sup> 3 dl。

厚手のソテー鍋にヴァルテを入れる。強火にかけ、ヘラで混ぜながらジュレと用意した生クリーム 1/3 量を少しずつ加えていく。

所定の分量にするには、2/3 量くらいまで煮詰めることになる。

味見をして、固さを確認する。これを布で漉す<sup>6)</sup>。生クリームの残りを少しずつ加え、ゆっくり混ぜながら、ショフロワに仕立てる食材を覆うのにいい固さになるまで冷ましてやる。

### ブロンドのソース・ショフロワ Sauce Chaud-froid blonde

上記と同様に作るが、ヴァルテではなく**ソース・アルマンド**を用いる。また、生クリームの量は半分に減らすこと。

### ソース・ショフロワ・オーロール Sauce Chaud-froid Aurore<sup>7)</sup>

標準的な**白いソース・ショフロワ**を上記のとおり作る。そこに、真っ赤なトマトピューレを布で漉したもの 1 1/2 dl とパプリカ粉末 0.25 g を少量のコンソメで煎じた<sup>8)</sup>ものを加える。  
……鶏のショフロワ用。

#####【原注】{#nota-sauce-chaud-froid-aurore}  
あまり鮮かな色にしたくない場合は、パプリカを煎じた汁は数滴だけ加えるにとどめるといい。

### ソース・ショフロワ・ヴェールプレ Sauce Chaud-froid au Vert-pré<sup>9)</sup>

鍋に白ワイン 2 dl を沸かし、セルフユとエストラゴン、刻んだシブレット、刻んだパセリの葉を各 1 つまみずつ投入する。蓋をして火から外し、10 分間煎じてから布で漉す。

最初に示したとおりの分量で**標準的なソース・ショフロワ**を作り、煮詰めながら、上記の香草を煎じた液体を少しずつ混ぜ込む。この段階で 1 L になるまで煮詰めておくこと。

- 1) tourner トゥルネ。原義は「回す」。包丁を動かさずに材料の方を回すようにして切る、刻み目を入れることがこの用語の由来。マッシュルームの場合はその際に大量の切りくずが発生するので、それをソースなどの風味付けに利用する。
- 2) 料理および製菓では生クリームをホイップしたクレーム・シャンティイが有名だが、元来はパリ北方に位置する町の名。このシャンティイ城で 17 世紀に、歴史上主要なメートルドテルのひとりヴァテルが自害した事件は有名で小説化、映画化もされた。
- 3) 料理において通常、シャトーブリヤンは牛フィレの中心部分を 3cm 程度の厚さに切ったものを指す。この名称の由来には主に 2 説あり、ひとつはフランスロマン主義文学の父と言われる小説家フランソワ・ルネ・シャトーブリヤン François René Chateaubriand (1768〜1848) の名を冠したというもの。ちなみにフランスロマン主義文学の母と呼ばれているのはスタール夫人 Anne Louise Germaine de Staël (1766〜1817)。料理におけるシャトーブリヤンという名の由来のもうひとつの説は、ブルターニュ地方で畜産物の集積地であったシャトーブリヤン Chateaubriant という地名に由来するというもの。なお、本書の初版および第四版では Chateaubriand の綴り、第二版は Chateaubriant であり、第三版は Chateaubriand という奇妙な綴りとなっている。
- 4) 本書では「仔牛の茶色いジュ」のレシピは掲載されているが、仔牛の「白い」ジュについての言及はない。ここでは通常の仔牛の茶色いジュを用いればいい。また、**ソース・コルベール**の項(第二版で加えられた)で、**ブル・コルベール**とこのソースを比較するにあたり、このソースを「軽く仕上げたグラスドヴィアンドにバターとパセリのみじん切りを加えたもの」と述べている(**ソース・コルベール**本文参照)。このため、なぜこのソース・シャトーブリヤンが「ブラウン系の派生ソース」の節ではなく「ホワイト系の派生ソース」に分類されているのか疑問が残るところ。
- 5) フランスの生クリームについては**ソース・シュプリーム**訳注参照。
- 6) 粘度の高いソースなどを布で漉す方法については、**ヴァルテ**訳注参照。
- 7) 夜明け、曙光の意。
- 8) infuser アンフュゼ。煮出す、煎じる、の意。
- 9) 緑の野原、草原、の意。



ほうれんそうから採った緑の色素をソースに加え、**ほんのり薄い緑色**にする。

この色素を加える際にはよく注意して、上で示したとおりの色合いになるよう少しずつ投入すること。このソースは各種の鶏<sup>1)</sup>のショフロワ、とりわけ「ショフロワ・プランタニエ」に用いる。

### 魚料理用ソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid maigre

作り方の手順と分量は**標準的なソース・ショフロワ**とまったく同じだが、以下の点を変更する。(1) 通常の**ヴァルテ**ではなく**魚料理用ヴァルテ**を用いる。

(2) 鶏のジュレではなく白い魚のジュレを用いること。

【原注】一般的に、このソースは魚のフィレやエスカロップ、甲殻類に**コーティング用マヨネーズ**の代わりとして用いることをお勧めする。コーティング用マヨネーズにはいろいろ不都合な点があり、そのうちの最大のものは、ゼラチンが溶けるにつれて油が浸み出してきてしまうことだ。こういう不都合はこの魚料理用ソース・ショフロワを使う場合には出てこない。このソースは風味も明確ですっきりしているからコーティング用マヨネーズよりも好ましいだろう。

### ソース・シヴリ

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

白ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl に以下を各 1 つまみずつ投入する<sup>3)</sup>……セルフイユ、パセリ、エストラゴン、シブレット、時季が合えばサラダバーネット<sup>4)</sup>の若い葉。蓋をして鍋を火から外し、10 分間煎じる<sup>5)</sup>。布で絞るようにして漉す。

こうしてハーブ類を煎じた液体を、あらかじめ沸かしておいた**ヴァルテ** 3/4 L に加える。火から外

し、**ブル・シヴリ** 100 g を加えて仕上げる(**合わせバターの節**参照)。

……ポシェ<sup>6)</sup>あるいは茹でた鶏の料理用。

【原注】サラダバーネットは生育するにつれて苦味が強くなるの、必ず若いものを使うこと。

### ソース・ショロン

#### Sauce Choron

**トマト入りソース・ベアルネーズ**参照。

### ソース・クレーム

#### Sauce à la Crème

**ベシャメルソース** 1 L に生クリーム 2 dl を加えて、ヘラで混ぜながら強火で、全体量の 3/4 になるまで煮詰める。

布で漉す<sup>7)</sup>。フレッシュなクレーム・ドゥーブル<sup>8)</sup> 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl とレモン果汁半個分を少しずつ加えて仕上げる。

……茹でた魚、野菜料理、鶏、卵料理用。

### ソース・クルヴェット

#### Sauce aux Crevettes<sup>9)</sup>

**魚料理用ヴァルテ**または**ベシャメルソース** 1 L に、生クリーム 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl と**魚のフュメ** 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を加える。

火にかけて 9 dl になるまで煮詰める。鍋を火から外し、ブル・ルージュ 25 g (ソース全体に淡いピンクの色合いを付けるのが目的)を足したクルヴェットバター 100 g を加える。殻を剥いたクルヴェットの尾の身大さじ 3 杯を加え、カイエンヌ 1 つまみで風味を引き締めて仕上げる。

……魚料理およびある種の卵料理用。

### カレーソース

#### Sauce Currie

以下の材料をバターで軽く色付くまで炒める……玉ねぎ 250 g、セロリ 100 g、パセリの根<sup>10)</sup> 30 g、こ

1) 日本語では鶏と言いで済ませるが、フランス語では poussin プサン (ひよこ、ひな鶏)、poulette プレット (若い雌鶏)、poulet プレ (若鶏)、poule ブール (雌鶏)、poulet de grain プレドグラン (50~70 日の若鶏)、poulet reine プレレーヌ (若鶏と肥鶏の中間のサイズでソテーやローストにする)、poulet quatre quarts プレカトルカル (45 日程で食用にする)、poularde プラルド (肥鶏、1.8kg 以上のものが多く、AOC を取得している産地もある)、chapon シャボン (去勢鶏、最大で 6kg 程になるというが、肉質は雌鶏に近く、高級品とされている)、coq コック (雄鶏) などに細かく分類されている。

2) 19 世紀フランスの作家フレデリック・スリエ Frédéric Soulié (1800~1847) の劇『ディアヌ・ド・シヴリ』Diane de Chivry (1838 年) あるいは 1897 年に新聞『フィガロ』に掲載されたエルネスト・カペンデュの小説『ビビタパン』の登場人物名 Chivry にちなんだか、あるいはまったく別の人物の名を冠したものかは不明。

3) 明記されていないが、この時点で白ワインは沸かしておく。

4) pumprenelle パンプレンネル、和名ワレモコウ。

5) infuser アンフュゼ。

6) pocher 原則的には、沸騰しない程度の温度で加熱調理すること。この場合は、下処理した鶏一羽まるごとをぎりぎり入るくらいの大さきの鍋に入れて水あるいはクールブイオンを用いてゆっくり火を通す調理を意味している (温度管理が難しい場合はオーブンをを用いることもある)。

7) 粘度や濃度の高いソースを漉す方法については**ヴァルテ**訳注参照。

8) 乳酸醗酵させた濃度の高い生クリーム。詳しくは**ソース・シュブレード**訳注参照。

9) 小海老のこと。フランスでよく料理に用いられるのは生の状態で甲殻が灰色がかった小さめの crevettes grises (クルヴェット・グリーズ) と、やや大きめでピンク色の crevettes roses (クルヴェット・ローズ)。美味しい。ちなみに日本でよく食べられているブラックタイガーはフランス語にすると crevette géante tigrée と言う。

10) パセリには根パセリ persil tubéreux (ペルスイチュベルー) といって根が肥大する品種系統もある。平葉で、葉の香りはフランスで一般的なモスカールドタイプ (葉の縮れるタイプ) とやや異なる。イタリアンパセリのように用いることが可能。

1) カレーは植民地インドの料理としてイギリスに伝わり、18 世紀には C&B 社によって混合スパイスであるカレー粉が開発された。フラ

れらはすべてやや厚めにスライスする。タイム 1 枝とローリエの葉少々、メース少々を加える。小麦粉 50g とカレー粉<sup>1)</sup> 小さじ 1 杯弱を振り入れる。小麦粉が色付かない程度に炒めて火を通したら、白いコンソメ 3/4 L を注ぐ。沸騰したら、弱火にして約 45 分煮る。軽く押し絞るように布で漉す。ソースを温めて、浮いてきた油脂は取り除き<sup>2)</sup>、湯煎にかけておく。

……魚料理、甲殻類、鶏、さまざまな卵料理に合わせる。

【原注】ココナツミルクをソースに加えることもある。その場合、白いコンソメの 1/4 量をココナツミルクに代えること。

### インド風カレーソース

#### Sauce Currie à l'Indienne

みじん切り<sup>3)</sup>にした玉ねぎ 1 個と、パセリ、タイム、ローリエ、メース、シナモン各少々のブーケガルニを、バターとともに弱火にかけて色付かないよう蒸し煮する。

カレー粉 3 g を振り入れ、ココナツミルク 1/2 L を注ぐ。ヴルテ 1/2 L を加える(ソースを肉料理に合わせるか、魚料理に合わせるかで、ヴルテも標準的なものを使うか、魚料理用を使うか決めること)。弱火で 15 分程煮る。布で漉し、生クリーム 1 dl とレモン果汁少々を加えて仕上げる。

【原注】ここで示した量のココナツミルクは、生のココヤシの実 700 g をおろして、4 1/2 dl の温めた牛乳で溶いて作る。それを布で強く絞って漉してから使うこと。

ココナツミルクがない場合には、同量のアーモンドミルクを用いてもいい。

インドの料理人によるこのソースの作り方はさまざま、基本だけが同じというものだ。

だが、本来のレシピがあったところで、使い物にはならないだろう。インドのカレーは我が国の大多数

にとっては我慢ならぬものだろうから。ここで記した作り方は、ヨーロッパ人の味覚を勘案したもので、本来のものよりいい筈だ。

### ソース・ディプロマット

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

すでに仕上げておいたノルマンディ風ソース 1 L に、オマールバター 75 g を加える。

さいの目に切ったオマールの尾の身大さじ 2 杯と同様にさいの目に切ったトリュフ大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……大きな魚一尾まるごとの<sup>5)</sup>料理用。

### スコットランド風ソース

#### Sauce Ecossoise

上記の分量どおりに作ったソース・クレーム 9 dl に以下を加えて作る。1~2mm の細さに千切りにしたにんじん、セロリ、さやいんげんをバターを加えて鍋に蓋をして弱火で蒸し煮し<sup>6)</sup>、白いコンソメに完全に浸したものを 1dl。

……卵料理、鶏料理に添える。

### ソース・エストラゴン

#### Sauce Estragon<sup>7)</sup>

エストラゴンの枝 30 g を粗く刻み<sup>8)</sup>、強火で下茹でする<sup>9)</sup>。水気をしっかりと取り、エストラゴンをスプーンですり潰し、あらかじめ用意しておいたヴルテを大さじ 4 杯加える。これを布で漉す。こうして作ったエストラゴンのピューレを鶏のヴルテまたは魚料理用ヴルテ 1 L に混ぜ込む。どちらのヴルテを使うから、合わせる料理によって決めること。味を調べ、みじん切りにしたエストラゴン大さじ 1/2 杯を加えて仕上げる。

……卵料理、鶏肉料理、魚料理に合わせる。

### 香草ソース

#### Sauce aux Fines Herbes

(仕上がり 5 dl 分)

ンスはあまりインドやその他のカレーの食文化と接することもなかったために、こんにちでも「珍しい料理」の範疇にとどまっている。とはいえ、19 世紀にインドからアンティル諸島のうちの英領地域に連れて来られたインド人たちがカレーを伝え、それが広まってフランス領アンティールにおいてコロombo というカレーのバリエーションが成立した。コロombo はこんにちのフランスでも(インドのカレーとは別のものとして)比較的によく知られたものとなっている(少なくとも curry, currie という語よりは一般的認知度が高いと言えるだろう)。

2) dégraisser (デグレセ)。

3) 原文 ciseler シズレ。鋭利な刃物でみじん切りにすること、スライスすること。原義は「ハサミで切る」。なお、日本語でみじん切りに相当する用語には hacher アシェもある(hache 斧から派生した語)。後者は野菜の他、肉類を細かく刻む際にも用いられる。ミートチョッパーをフランス語では hachoir アショワールと呼ぶ。

4) 外交官風、の意。繊細で豪華な仕立ての料理に付けられる名称。

5) relevé (ルルヴェ)。17 世紀~19 世紀前半にスタイルとして完成したフランス式サービスでは、豪華な装飾を施した飾り台(socle ソークル)に載せられ、皿の周囲を飾るようにガルニチュールが配され(bordures ボルデュール)、主役である大きな塊肉や魚まるごと 1 尾の料理にはしばしば飾り串(hâtelet アトレ)が刺してある、きわめて壮麗な大皿料理が置かれた。なお『料理の手引き』ではこうした仕立てについては時代に似合わないものとして、ごく簡潔にしか説明されていないが、初版、第二版に付属している献立表、および第三版以降独立して出版された『メニューの本』にはルルヴェの語はしばしば見られる。

6) étuver エチュヴェ。

7) ヨモギ科のハーブ。詳しくは茶色い派生ソースのソース・シャスール訳注参照。

8) concasser コンカセ。

9) blanchir ブランシール。



あらかじめ2種のうちどちらかの方法(白ワインソース参照)で作っておいた白ワインソース<sup>1</sup> 1/2 Lに、エンシャロットバター 40 g と、パセリ、セルフイユ、エストラゴンのみじん切りを大さじ 1 1/2 杯加える。  
……魚料理用。

## ソース・フイヨ

### Sauce Foyot

⇒グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ参照。

## ソース・グロゼイユ

### Sauce Groseilles<sup>1)</sup>

緑色の濃いグーズベリー 500 g を銅の片手鍋で下茹でする。

5 分間煮立てたら、水気をきって、粉砂糖大さじ 3 杯と白ワイン大さじ 2~3 杯を加えて、完全に火をとos。布で漉す。

こうして出来たピューレに、ソース・オ・ブール 5 dl を加え、よく混ぜる。

……このソースはグリルあるいはイギリス風<sup>2)</sup>に茹でた鯖によく合う。とはいえ、他の魚料理にも合わせてもいい。

【原注】このソースは緑色の房なりのグロゼイユ<sup>3)</sup>でも作ることが可能。

## オランダーズソース

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

大さじ 4 杯の水とヴィネガー大さじ 2 杯に、粗挽きこしょう 1 つまみと肌理の細かい塩 1 つまみを加えて、1/3 量まで煮詰める。この鍋を熱源のそばか、湯煎にかける。

大さじ 5 杯の水と卵黄 5 個を加える。生のまま、あるいは溶かしたバター 500 g を加えながらしっかりホイップする。ホイップしている途中で、水を大さ

じ 3~4 杯、少量ずつ足してやる。水を足すのは、軽やかな仕上がりにするため。

レモンの搾り汁少々と必要なら塩を足して味を調え、布で漉す。

湯煎にかけておくが、ソースが分離しないように、温度は微温くしておく。

……魚料理、野菜料理用。

【原注】ヴィネガーを煮詰めて使うのは、いつも最高品質のものが使えるとはかぎらないからで、水は 1/3 量まで減らしたほうがいい。ただし、煮詰める作業を完全に省いてしまわないこと。

## ソース・オマール

### Sauce Homard

魚料理用ヴァルテ<sup>3</sup> 3/4 L に、生クリーム 1 1/2 dl とオマールバター 80 g、赤いバター 40 g を加えて仕上げる。

……魚料理用。

【原注】このソースを魚 1 尾まるごとの料理に添える場合には、さいの目に切ったオマールの尾の身を大さじ 3 杯加える。

## ハンガリー風ソース

### Sauce Hongroise<sup>5)</sup>

大きめの玉ねぎ 1 個のみじん切りをバターで色付かないよう強火で炒める。塩 1 つまみとパプリカ粉末 1 g で味付けする。

このソースを添える料理に合わせて標準的なヴァルテあるいは魚料理用ヴァルテ 1 L を加え、数分間軽く煮立てる。

布で漉し、バター 100 g を加えて仕上げる。

このソースは淡いピンク色に仕上げるべきであり、その色を出しているのがパプリカ粉末だけによるものだということに注意。

1) 日本語で「すぐりの実」のことだが、こんにちでは「黒すぐり」の方が一般的かも知れない。黒すぐりはフランス語では cassis カシスと呼ばれる。一般的なグロゼイユにはフサスグリと呼ばれる groseille rouge グロゼイユ・ルージュ(赤すぐり)と groseille blanche グロゼイユ・ブランシュ(白すぐり)の 2 種があり、どちらもブドウのように房なりする。上記とは別に、このソースで用いられる groseille à maquereau グロゼイマクロー(maquereau は鯖の意。日本では英語経由のグーズベリーまたはグースベリーの名称でも呼ばれることが多い。単に西洋すぐりとも呼ぶ)という比較的大粒で薄く縞模様に入る種類もある。これは通常は緑色だが、まれに紫色になる変種もあるという。いずれもフランスでは料理や菓子作りによく用いられる。

2) à l'anglaise (アラングレーズ)。通常は塩適量を加えた湯でボイルすることを指す。

3) 一般的なフサスグリであれば白系統の「未熟果」を用いるということと解釈される。

4) ニューヨーク発祥の朝食メニューとして知られるエッグ・ベネディクト Egg Benedict に必ず用いられることで有名なうえ、一般的には「バターで作るマヨネーズ」のイメージが強いかも知れない。実際のところは、ラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』(1651 年)において「アスパラガスの白いソース添え」Asperges à la sauce blanche というレシピにおいて、このオランダーズソースの原型ともいえるものが示されている。アスパラガスは固めに塩茹でする。「新鮮なバター、卵黄、塩、ナツメグ、ヴィネガー少々をよくかき混ぜる。ソースが滑らかになったら、アスパラガスに添えて供する (p.238)」。簡潔な記述だが、これがオランダーズソースの原型であることは間違いないだろう。おそらくはラ・ヴァレーヌ以前から存在していた可能性も否定できない。なお植物油を用いたマヨネーズが文献上で確認されるのが 18 世紀以降で、19 世紀初頭から爆発的に流行し、広まったもの。また、マヨネーズについては、現代ヨーロッパにおいても卵黄ではなく全卵を用いて作るほうが多数を占めている点が異なることに注意。なお、オランダーズとは「オランダ風」の意だが、なぜこの名称となったのかについては不明な点が多い。また、2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』では、オランダーズソースを作る際には温度に注意することと、よくメッキされた銅鍋かステンレス製の鍋を用いる必要があり、アルミ製の鍋だと緑色に変色する可能性があることに注意を促している (p.455)。

5) 原書でも用いられている語 paprika パプリカはハンガリー語。唐辛子、ピーマンの仲間であり、16 世紀以降 17 世紀にヨーロッパ全土に広まり、その土地ごとの風土に合わせて品種が多様化した。パプリカはとりわけ辛味成分をほとんど含んでいないのが特徴。ただし、ハンガリーの食文化において大きな役割を果たすようになったのは 19 世紀以降になってからと言われている。

1) noisette ロースの中心部分を円筒形に切り出して調理したもの。

……仔羊や仔牛のノワゼット<sup>1)</sup>にとりわけよく合う。卵料理、鶏料理、魚料理にも。

### 牡蠣入りソース

#### Sauce aux Huîtres

後述のノルマンディ風ソースに、ポシェ<sup>2)</sup>して周囲をきれいにした牡蠣の身を加えたもの。

### インド風ソース

#### Sauce Indienne

⇒ インド風カレーソース参照。

### ソース・イヴォワール

#### Sauce Ivoire<sup>3)</sup>

ソース・シュプレーム 1 L に、ブロンド色のグラスドヴィアンド大さじ 3 杯を加え、象牙のようなくすんだ色合いにする。

……低めの温度でしっとり仕上がるよう茹でた<sup>4)</sup>鶏に添える。

### ソース・ジョワンヴィル

#### Sauce Joinville<sup>5)</sup>

ノルマンディ風ソース 1 L を、仕上げる直前の段階まで作る<sup>6)</sup>。エクルヴィスバター 60 g とクルヴェットバター 60 g を加えて仕上げる。

このソースを添える魚料理にガルニチュールが既にある場合は、これ以上は何も加えない。

ガルニチュールを伴わない大きな茹でた魚<sup>7)</sup>に添える場合には、細さ 1~2mm の千切りにした真黒なトリュフを大さじ 2 杯加えること。

【原注】同様のソースはいろいろあるが、最後の仕上げにエクルヴィスバターとクルヴェットバターを組み合わせる点がソース・ジョワンビルが他のものと違うポイント。

### ソース・ラギピエール

#### Sauce Laguipière<sup>8)</sup>

上述のとおりで作ったソース・オ・ブール 1 L に、レモン 1 個の搾り汁と魚のグラスまたはそれと同等に煮詰めた魚のフュメ大さじ 4 杯を加える。

このソースは茹でた魚に添える。

【原注】カレームが考案したこのソースのレシピに、本書で加えた変更点はただ 1 箇所のみ、鶏のグラスではなく魚のグラスに代えたことだけだ。さらに言うと、このソースはカレームによって「ソース・オ・ブール ラギピエール風」と名付けられたものだ<sup>9)</sup>。

2) pocher < poche ポシェ(ポケット)、からの派生語。ポーチドエッグを作る際に、ポケット状になるところからこの用語が定着した。沸騰しない程度の温度で加熱調理すること。

3) 象牙、の意。

4) pocher (ポシェ)。

5) 19 世紀、7 月王政期の国王ルイ・フィリップの第 3 子、フランソワ・ドルレアン・ジョワンヴィル海軍大将(1818~1900)のこと。エクルヴィスとクルヴェットを用いた料理に彼の名が冠されたものがいくつかある。

6) すなわち、布で漉すところまで。

7) 魚の場合は、クールブイヨンを用いてやや低めの温度で煮たもの。魚料理用ソース・アシェ訳注参照。

8) 18 世紀末~19 世紀初頭に於いて活躍したフランスを代表する料理人の名(?~1812)。はじめコンデ公に仕え、革命時にコンデ公の亡命にも随行したが、後にフランスに帰国し、ナポレオン麾下に入った。ナポレオン自身は食に無頓着であったが、直接的にはミュラ元帥のもとで料理長として活躍した。タレーランに仕えていたアントナン・カレームは 2 年程の期間であったが、ラギピエールとともに宴席の仕事に携わり、生涯を通して師と仰ぐ程に尊敬してやまなかった。当然だが料理においてカレームはラギピエールから大きく影響を受け、そのことを後年、数冊の自著で明記している。ラギピエール自身はミュラ元帥に従ってロシア戦線に赴き、その撤退の途中、極寒の地で凍死した。カレームは 1828 年刊『パリ風の料理』の冒頭 2 ページを「ラギピエールの想い出に」と題し、とても力強い文体でその死を悼んだ。

9) カレームの未完の大著『19 世紀フランス料理』第 3 巻に、このソースのレシピが掲載されている。少し長くなるが引用すると「ラグー用片手鍋に、魚料理用グランドソースの章で示したソース・オ・ブールをレードル 1 杯入れる。ここに上等のコンソメ大さじ 1 杯か鶏のグラス少々を加える。塩 1 つまみ、ナツメグ少々、良質のヴィネガーまたはレモン果汁適量を加える。数秒間煮立たせ、上等なバターをたっぷり加えてから供する。(中略)ソースに火を通してからバターを加えるというこの方法によって、なめらかな口あたりで、油っぽくならない仕上がりになる。だからこそ私はこのソース・オ・ブールをグランドソースに分類しなかったのだし、バターを加える派生ソースにおいてこれは重要なことだからだ。それは魚料理用ソースについても同様のことだ(pp.117-118)」。このレシピにおいて、カレームの表現には矛盾がある。「魚用グランドソースの章で示した」とあるのに「グランドソースに分類しなかった」となっていることだ。実際、ソース・オ・ブールそれ自体はこの「ラギピエール風」の直前にある。さて、このソースが「ラギピエール風」であること理由だが、同じ巻の「魚料理用ソース・エスパニョール」の説明の冒頭において、ラギピエールから聞いた話として、四旬節の期間(小斎=肉断ちをする習慣がカトリックに根強くあった)に、魚料理用のソースにコンソメや仔牛のブロンドのジュを混ぜている修道士料理人がいたの、と述べている。それなら美味しく当然だろう、とカレームが問うと、ラギピエールは「そうやって作った料理は、通常肉を食べていい時の料理とは違うものであり、かといって肉断ちの料理でもない、まさに中間のものだ。その判定は天のみぞ知るところだろう。結局のところ、修道士たちは元気に暮していたのだから、それは正しかったのだよ」と煙に巻いたという。カトリックの習慣としての小斎=肉断ちのための魚料理用ソースに、肉由来である鶏のグラスもしくはコンソメを加えるというところが、ラギピエール風と名付けた所以<sup>10)</sup>であり、まさにこれこそがソース・ラギピエールの重要なポイントと考えられる。『料理の手引き』においてこのレシピを担当した執筆者はこのエピソードを読んでいなかったのだろうか？あるいは何らかの誤解ゆえに改変をしたのか、ラギピエール風の所以<sup>10)</sup>である鶏のグラス、コンソメを用いるべきところを、魚のグラスに代えてしまい、このソース名の由来を換骨奪胎してしまう結果となっている。本書の初版において、原注がその文体から、エスコフィエの手になるものか、あるいは聞き書きしたコメントであることはほぼ明らかなので、なぜエスコフィエがこの点を見逃したか、あるいは許容したのかは非常に興味深い。ところで、カレームが、バターを仕上げの際に加えるということ、いわゆるブールモンテ monter au beurre によってソースの口あたりをなめらかなものにし、色艶をよくするというをことさらに言及しているの点もまた、注目に値すべきだろう。

## リヴォニア風ソース

Sauce Livonienne<sup>1)</sup>

バターを加えて仕上げた<sup>2)</sup>魚のフュメで作ったヴァルテ 1 L に、1~2 mm の細さで長さ 3~4 cm の千切り<sup>3)</sup>にしたにんじん、セロリ、マッシュルーム、玉ねぎをあらかじめバターを加えて弱火で蒸し煮<sup>4)</sup>しておいたもの 100 g を加える。最後に、1~2 mm の細さのトリュフの千切りと粗く刻んだパセリを加える。……その後、味を調えること。  
……このソースは、トラウト、サーモン、舌びらめ、チュルボタン<sup>5)</sup>、バルビュ<sup>6)</sup>のような魚によく合う。

## マルタ風ソース

Sauce Maltaise<sup>7)</sup>

前述のとおり、ソース・オランデーズを作り、提供直前に、ブラッドオレンジ 2 個の搾り汁を加える。ブラッドオレンジを用いないとこのソースは成立しないので注意。オレンジの皮の表面をおろしたものの<sup>8)</sup> 1 つまみを加えて仕上げる。  
……アスパラガスに添える。

## ソース・マリニエール

Sauce Marinière<sup>9)</sup>

ソース・ベルシーを本書で示したとおりの分量で用意する。これにムール貝の茹で汁を詰めたも

の大きさ 3~4 杯を加え、卵黄 6 個でとろみを付ける<sup>10)</sup>。

……ムール貝の料理専用。

## 白いソース・マトロット

Sauce Matelote blanche<sup>11)</sup>

白ワインで作った魚のクールブイヨン 3 dl にフレッシュなマッシュルームの切りくず<sup>12)</sup> 25 g を加えて 1/3 量まで煮詰める。

魚料理用ヴァルテ 8 dl を加える。数分間煮立たせる。布で漉し、バター 150 g を加える。

カイエンヌ<sup>13)</sup>ごく少量で風味を引き締める。

ガルニチュールとして、下茹でしてからバターで色艶よく炒めた<sup>14)</sup>小玉ねぎ 20 個と、あらかじめ茹でておいた小さな白いマッシュルーム<sup>15)</sup> 20 個を加える。

## ソース・モルネー

Sauce Mornay<sup>16)</sup>

ベシャメルソース 1 L に、このソースを合わせる魚の茹で汁 2 dl を加え、2/3 量程に煮詰める<sup>17)</sup>。おろした<sup>18)</sup>グリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g を加える。少しの間、火にかけたままにしてよく混ぜ、チーズを完全に溶かし込む。バター 100 g を加えて仕上げる<sup>19)</sup>。

1) 現在のラトビア東北部からエストニア南部にかけての古い地域名、いわゆるバルト三国の一地域と捉えていい。本書執筆時にはロシア帝国の一部となっていた。なお、料理名に冠される地名のうちの少なからずのものに明確な由来のないのと同様に、このソースについても名称の由来は不明。

2) monter au beurre バターでモンテする。

3) julienne ジュリエンス

4) étuver au beurre バターでエチュヴェする。

5) turbotin < turbo チュルボ。鰈の近縁種。

6) barbue 鰈の近縁種。

7) シチリアの南方に位置するマルタ島を中心とした国、マルタはオレンジをはじめとした柑橘類の産地であり、とりわけ 19 世紀にはマルタ産のブラッドオレンジが人気であった。一例としてバルザックの小説『二人の若妻の手記』において、つわりに苦しむ妻のために夫がマルセイユの街で「マルタ産、ボルトガル産、コルシカ産のオレンジを買い求めた」(p.312) と書かれている。

8) zește ゼスト。

9) marinier / marinière < mare ラテン語「海」から派生した語。貝や魚を白ワインで煮た料理にも付けられる名称。

10) 卵黄でとろみ付けをする場合、あらかじめ生クリームあるいは茹で汁などで乳化させてからよく混ぜながら加えるのであれば、必ずしも弱火でなくても問題ない。ただし、沸騰状態だと滑かに仕上がらないリスクが残るので、ある程度は弱火にした方がいいだろう。

11) 水夫風、船員風、の意。

12) 料理、ガルニチュールとして供するマッシュルームは、トゥルネといって螺旋状に切り込みを入れて装飾するのが一般的。その下ごしらえの際に大量のマッシュルームの切りくずが出るのを利用する。

13) cayenne 唐辛子の 1 品種。日本で一般的なカエンベッパーよりは辛さがマイルドで風味も異なる。

14) glacer au beurre (グラセオブル)。バターでグラセする、と表現する調理現場も多い。glace グラス(鏡)が語源であるため、本来は「光沢を出させる、照りをつける」の意だが、食材や料理によってその手法はさまざま。にんじんや小玉ねぎの場合にはあらかじめ下茹でしておく必要がある。

15) これを用意している段階で、上述のトゥルネを行なう。常識的なこととして明記されていないことに注意。この作業の結果、ソースを作る際に魚の茹で汁(クールブイヨン)に加えるマッシュルームの切りくずが発生する。

16) 19 世紀中頃にパリのレストラン、デュランの料理長ジョゼフ・ヴォワロンが創案したと言われている。モルネーは人名だが、具体的に誰を指しているかについては諸説ある。

17) 初版ではこの煮詰める作業はなく「固めに作ったベシャメルソース 1 L に対し、魚の茹で汁 2 dl を加える」となっている。

18) râper (ラペ) < râpe (ラープ) という器具を用いておろすこと。パルメザン(パルミジャーノ)は硬質チーズなので一般的な半筒形のチーズおろし器でいいが、グリュイエールは比較的軟質なので、より目の粗い器具(例えばマンドリーヌに付属している機能のうち、にんじんをおろす際に使う部分など)を用いるといい。

19) monter au beurre モンテオブル。バターでモンテする、と表現すること多い。

1) 例えば茹でた野菜などにかけて、サラマンダー(強力な上火だけのオーブンの一種)に入れて軽く焦げ目を付け、グラタンにするようなケースも多い。



【原注】魚以外の料理に合わせる場合<sup>1)</sup>も作り方はまったく同じだが、魚の茹で汁は加えない。

### ソース・ムスリーヌ / ソース・シャンティイ Sauce Mousseline, dite Sauce Chantilly<sup>2)</sup>

前述のとりの分量と作り方でソース・オランダーズを用意する(ソース・オランダーズ参照)。

提供直前に、固く泡立てた生クリーム大さじ4杯<sup>3)</sup>をソースに混ぜ込む。

……このソースは、茹でた魚や、アスパラガス、カルドン<sup>4)</sup>、セロリ<sup>5)</sup>に添える。

### ソース・ムスーズ Sauce Mousseuse<sup>6)</sup>

沸騰した湯の中に、小さめのソテー鍋を入れて熱し、水気をよく拭き取る。このソテー鍋に、あらかじめ十分に柔らかくしておいたバター 500 g を入れる。塩 8 g を加え、泡立て器でしっかり混ぜながら、レモン 1/4 個分の搾り汁と冷水 4 dl を少しずつ加える。

最後に、固く泡立てた生クリーム大さじ4杯を混ぜ込む。

このレシピは、ソースに分類してはいるが、むしろ合わせバターというべきものだ。茹でた魚<sup>7)</sup>に合わせる。

茹でた魚から伝わる熱だけでバターは十分に溶けるので、見た目も風味も溶かしバターをソースにするよりずっといいものだ。

### ソース・ムタルド Sauce Moutarde<sup>8)</sup>

普通、このソースは提供直前に作ること。

必要の分量のソース・オ・ブールを用意する。鍋を火から外し、ソース 2 1/2 dl あたり大さじ1杯のマスタードを加える。

このソースを仕上げて、提供するまで時間を空け

なくてはならない場合は、湯煎にかけておく。沸騰させないように注意すること。

### ソース・ナンチュア Sauce Nantua<sup>9)</sup>

ベシャメルソース 1 L に生クリーム 2 dl を加え、2/3 量まで煮詰める。

布で漉し、生クリームをさらに 1 1/2 dl 加えて、通常の濃度に戻す。

良質なエクルヴィスバター 125 g と、小さめのエクルヴィスの尾の身<sup>10)</sup>20 を加えて仕上げる。

### 活けオマールで作るソース・ニューバーグ Sauce New-burg avec le homard cru<sup>11)</sup>

800~900 g のオマールを切り分ける。

胴の中のクリーム状の部分をスプーンで取り出し、これをよくすり潰して 30 g のバターを合わせ、別に取り置いておく。

バター 40 g と植物油大さじ4杯を鍋に入れて熱し、切り分けたオマールの身を色付くまで焼く。塩とカイエンヌで調味する。殻が真っ赤になったら、鍋の油を完全に捨て、コニャック大さじ2杯と、マルサラ酒もしくはマデラの古酒 2 dl を注いで火を付けてアルコール分を燃やす<sup>12)</sup>。注いだ酒が 1/3 量になるまで煮詰めたら、生クリーム 2 dl と魚のフュメ 2 dl を注ぐ。弱火で 25 分間煮る。

オマールの身をざるにあけて水気をきる。殻から身を取り出して、さいの目に切る。

取り置いておいたオマールのクリーム状の部分をソースに混ぜ込み、完全に火が通るように軽く煮立たせてやる。さいの目に切ったオマールの身を加えて混ぜる。味見をして、必要なら塩を加えて修正する。

【原注】{nota-sauce-new-burg-a} さいの目に切ったオマールの身をソースに混ぜ込むのは絶対

2) mousseline < mousse ムース。-ine は「小さい」を意味する接尾辞。その前に L の文字が入るのは、mousse の語源がメソポタミアの都市 Mossoul (モスリン布の生産地だった)であることによる。シャンティイの名称で呼ばれることがあるのは、固く立てた生クリームすなわち crème Chantilly (クレーム・シャンティイ)を加えるところから。ソース・シャンティイ訳注も参照。

3) 大さじ1杯 = 15 cc という考えにとらわれないよう注意。この計量単位は日本で戦後普及したものに過ぎず、本書においては文字通りに「大きなスプーンで4杯」という大雑把な単位として考える必要がある。このソースの場合は「固く泡立てた生クリームを適量」と読み替えてもいいだろう。名称どおりに滑らかでふんわりとした口あたりに仕上げるのがポイント。

4) cardon アーティチョークの近縁種で、アーティチョークが開花前の蕾を食用とするのに対し、カルドンは軟白させた茎葉を食用とする。フランスではトゥーレーヌ地方産が有名。草丈 1.5 m 位まで成長させた株を紐で束ねて軟白する。厳冬期は株元から刈り取って小屋などで保管するのが伝統的な手法。イタリア北部ピエモンテでは株を倒してその上に土を被せて軟白するというユニークな方法で栽培する cardo gobbo カルドゴッボもよく知られている。

5) セロリには緑の濃い品種系統と、やや緑が薄く、中心部が自然に軟白されたようになる系統がある。野菜料理として用いられるのは主として後者の芯に近い、自然に軟白された部分。coeur de céleri クールドセルリと呼ぶ。前者については、もっぱら香味野菜としてフォンやポタージュ、煮込み料理などに用いられる。このタイプは風味に癖があるため、生食にはあまり適していない。

6) 細かく泡立った、の意。なお、シャンパーニュのような vin mousseux ヴァン・ムスー(発泡ワイン)のムスーは同じ語の男性形。

7) クールブイオンなどを用いてやや低温で煮た魚、の意。魚料理用ソース・アシェ訳注参照。

8) マスタードのこと。マスタードソースと呼んでもいいが、アメリカ風の印象を与えるかも知れない。

9) ローヌ・アルプ地方にあるナンチュア湖でエクルヴィスが獲れることに由来したソース名。エクルヴィスについて詳しくは、バイエルン風ソース訳注参照。

10) しっかり下茹でして殻を剥いたものを用いること。

11) ここでは英語由来のソース名のため英語風にカタカナ書きしたが、フランスでは「ニュブール」のように発音されることも多い。

12) flamber (フロンベ)フランベする。

必要というわけではない。薄くやや斜めにスライスして、このソースを合わせる魚料理に添えてもいい。

### 茹でたオマールで作るソース・ニューバーグ Sauce New-burg avec le homard cuit<sup>1)</sup>

オマールを標準的なクールブイヨンで茹でる。尾の身を殻から外し、やや斜めに厚さ 1cm 程度にスライスする<sup>2)</sup>。ソテー鍋の内側にたっぷりとバターを塗り、そこに切ったオマールを並べるように入れる。塩とカイエンヌでしっかりと味を付け、表皮が赤く発色するように両面を焼く。上等なマデラ酒をひたひたの高さまで注ぎ、ほぼ完全になるまで煮詰める。

提供直前に、オマールのスライスの上に、生クリーム 2 dl と卵黄 3 個を溶いたものを注ぎ、火から外して、ゆっくり混ぜながら<sup>3)</sup>しっかりととろみを付ける。

【原注】ソース・アメリカヌと同様に、これら 2 種のソースも元来はオマールを供するための料理だった。ソースとオマールが、要するにひとつの料理を構成していたわけだ。

ところが、そのような料理は午餐(ランチ)でしか提供することが出来ない。多くの人々は胃が弱く、夕食では消化しきれないのだ<sup>4)</sup>。

そうした問題解決のために、我々はこれを、舌びらめのフィレやムスリーヌに添えるオマールのソースとして使うことにしたのだ。オマールの身はガルニチュールとして添えるにとどめることにした。結果は好評であった。

カレー粉やパプリカ粉末を調味料として用いれば、このソースのとてもいいバリエーションが作れる。とりわけ舌びらめや脂身の少ない白身魚によく合う。……その場合、魚に少量のインド風ライスを添えるといい。

### ソース・ノワゼット Sauce Noisette<sup>5)</sup>

ソース・オランダーズを本書のレシピのとおりにする。提供直前に仕上げとして、上等なバターで作ったブルー・ド・ノワゼット 75 g を加える。

……ポシェ<sup>6)</sup>したサーモン、トラウトにととてもよく合う。

### ノルマンディ風ソース Sauce Normande

魚料理用ヴァルテ<sup>3/4 L に<sup>7)</sup></sup>、マッシュルームの茹で汁 1 dl とムール貝の茹で汁 1 dl、舌びらめのフュメ<sup>8)</sup> 2 dl を加える。レモン果汁少々、とろみ付け用に卵黄 5 個を生クリーム 2dl で溶いたものを加える。強火で<sup>2/3</sup>量つまり約 8 dl まで煮詰める。布で漉し、クレーム・ドゥーブル<sup>9)</sup> 1 dl とバター 125 g を加える。

……このソースは舌びらめのノルマンディ風専用。とはいえ、使い方によっては無限の可能性がある。

【原注】基本的に本書では、どんなレシピにおいても、牡蠣の茹で汁は使わないことにしている。牡蠣の茹で汁は塩味がするだけで風味がない。だから、可能であればムール貝の茹で汁を大さじ何杯か加えるほうがずっといい<sup>10)</sup>。

1) このソースの元となった料理「オマール・ニューバーグ」は、19 世紀後半にニューヨークのレストラン、デルモニコーズで常連客のアイデアをもとにフランス出身の料理長シャルル・ラノフェール(チャールズ・レンフォーファー)が完成させたと言われており、そのレシピがラノフェールの著書『ジ・エビキュリアン』(英語)に掲載されている(p.411)。現在もデルモニコーズのスペシャリテ。なお、これらソースのレシピは第二版で追加されたが、もとの料理は初版から収録されている。

2) détailler en escalopes (デタイエオネスカロプ)= escalopper (エスカロペ) エスカロップ(厚さ 1~2cm 程度の薄切り)に切る。

3) vanner ヴァネする。

4) レシピにおいて指示されているオマールが大きなものであることに注意。

5) ヘーゼルナッツ、はしばみの実。

6) pocher 沸騰しない程度の温度で茹でること。魚の場合はクールブイヨンを用いてやや低めの温度で火を通すこと。

7) 原書にはリットルの表記がないが、本書における標準的な仕上がり量が 1 L であること、文脈から訳者が補った。

8) 舌びらめの料理に合わせるソースであるために、舌びらめのアラなどが必然的に出るのを無駄にせず使うということだが、現代のレストランの厨房などではかえって無理が生じることになる。このレシピ通りに作る場合は何らかのオペレーション上の工夫が必要。

9) 乳酸醗酵した濃い生クリーム。ソース・シュブレーン訳注参照。

10) このレシピは初版からの異同が大きい。初版では「魚料理用ヴァルテ 1 L あたり卵黄 6 個でとろみを付け、牡蠣の茹で汁 2 dl と魚のエッセンス、生クリーム 2 dl を加えながら煮詰める。仕上げにバター 100 g とクレーム・ドゥーブル 1 dl を加える」となっており、用途には触れられていない。第二版、第三版ではやや細かなレシピとなり用途も「舌びらめのノルマンディ風」と指定されて現行版に近いものになるが、牡蠣の茹で汁を使うことは初版と同じ。つまり、第四版で牡蠣の茹で汁からムール貝の茹で汁を使うことに変更し、この原注が付けられた。このソースにおける改変は、前出のソース・ラギビエールのケースとやや似ているところもある。牡蠣を用いることから、牡蠣の産地であるノルマンディ風という名称となったソースであるのに、そこから牡蠣を排除するという、いわば換骨奪胎がなされているからだ。

1) フランス語の orient オリオン(東方)は、具体的にいうと北アフリカの一部、アラビア半島、西アジアくらいまでを指すのが一般的。その意味では、カレー粉を加えたことで「オリエンタ風」と称するのは、当時のフランス人にとって、理解できなくもないだろうが実感は伴わなかった可能性がある。フランス人にとっての「オリエンタ」である北アフリカやトルコといった地域の食文化は 19 世紀にはかなりフランスに伝わっていたからだ。こういった文化的なイメージのずれは、エスコフィエ本人が料理長としてのキャリアの大半をイギリスで過ごしたことも関係があると思われる。つまり、フランス人にとっての「オリエンタ」とインドという植民地を持つイギリス人の「オリエンタ」は同じ言葉であっても、想起される具体的な内容が違うということである。



## オリент風ソース

### Sauce Orientale<sup>1)</sup>

ソース・アメリカネズ<sup>1)</sup> 1/2 L を用意し、カレー粉で風味付けをして 2/3 量まで煮詰める。鍋を火から外し、生クリーム 1 1/2 dl を混ぜ込む。

……このソースの用途はソース・アメリカネズと同じ。

## ポー風ソース

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

ソース・ベアルネーズを本書に書いてあるとおりの方法と分量で用意する(ソース・ベアルネーズ参照)が、以下の点を変える。

1. 香りの中心となるエストラゴンと同量のミント<sup>3)</sup>に変更し、白ワインとヴィネガーを煮詰める際に加える。
2. さらに、仕上げの際に、細かく刻んだエストラゴンも使わない。細かく刻んだミントを使う。  
……このソースの用途はソース・ベアルネーズとまったく同じ。

## ソース・プレット

### Sauce Poulette

マッシュルームの茹で汁 2 dl を 1/3 量まで煮詰める。ここにソース・アルマンド 1 L を加え、数分間沸騰させる。鍋を火から外し、レモン果汁少々とバター 60g、パセリのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……このソースは野菜料理に合わせるが、羊の足の料理にもよく合う。

## ソース・ラヴィゴット

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

白ワイン 1 1/2 dl とヴィネガー 1 1/2 dl を半量にな

るまで煮詰める。標準的なヴルテ 8 dl を加え、数分間煮立たせる。鍋を火から外し、エシャロットバター 90~100 g と、セルフイユ<sup>5)</sup>とエストラゴン<sup>6)</sup>、シブレット<sup>7)</sup>を細かく刻んだものを同量ずつ合わせたもの計大さじ 1 1/2 杯を加えて仕上げる。

……茹でた鶏に合わせる。白い内臓<sup>8)</sup>料理にも合わせることもある。

## 魚料理用ソース・レジャンス

### Sauce Régence pour Poissons, et garnitures de Poissons<sup>9)</sup>

ライン産ワイン 2 dl と魚のフォン 2 dl に新鮮なマッシュルームの切りくず 20 g と生トリュフの切りくず 20g を加えて半量になるまで煮詰める。

煮詰まったら布で漉し、仕上げた状態のノルマンディ風ソース 8 dl を加える。

トリュフエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

## 鶏料理のガルニチュール用ソース・レジャンス

### Sauce Régence pour garnitures de Volaille<sup>10)</sup>

ライン産白ワイン 2 dl とマッシュルームの茹で汁 2 dl にトリュフの切りくず 40g を加え、半量になるまで煮詰める。

ソース・アルマンド 8 dl を加え、布で漉す。トリュフエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

## ソース・リッシュ

### Sauce Riche<sup>11)</sup>

ソース・ディプロマットを本書で示したとおりの分量と作り方で用意する。

トリュフエッセンス 1 dl と、さいの目に切った真黒なトリュフ 80g を加えて仕上げる。

2) ポーは 15 世紀以来、ベアルス地方の中心都市。

3) フランス料理よりはむしろイギリス料理でよく使われるミントを用いたこのソースをポー風と呼ぶのは、かつてこの地がイギリス貴族たちに保養地として好まれたことにちなんでいるという説もある。

4) ravigote < ravigoter 身体を丈夫にする、元気にさせる、の派生語。香草を主体として酸味を効かせたソース(および煮込み料理)は中世以来あったが、18 世紀以降 ravigote という呼び名が一般的となり、19 世紀以降はこの表現がしばしば使われるようになった。ソース・ラヴィゴットは冷製と温製の 2 種がある。なお、ソース・ラヴィゴットのレシピとして最初期のもののひとつ、1755 年刊ムノン『宮廷の晩餐』第 1 巻に掲載されているソース・ラヴィゴットの作り方は、薄切りにしたにんにく、セルフイユ、サラダバーネット、エストラゴン、クレソンアレノワ(オルレアン芹)、シブレットを洗ってから押し潰し、コップ 1 杯のコンソメ(=この当時のコンソメはグラスドヴィアンドに近いものであることに注意)に入れて沸騰させないよう 1 時間以上かけて煎じる。漉し器で押すようにして漉し、ブールマニエ、塩、こしょうで味付けをして火にかけ、レモンの搾り汁で仕上げる、というもの(p.135)。

5) cerfeuil チャービル。

6) estragon フレンチタラゴン。詳しくはソース・シャスール訳注参照。

7) ciboulette 日本ではチャイブとも呼ばれる。アサツキと訳されることもあるが、風味がまったく異なるので代用は不可。春に紫色の小さくてきれいな花をたくさん咲かせるので、エディブルフラワーとしてもよく用いられる。

8) 家畜の副生物すなわち正肉以外の部分のうち、内臓を abats アバと呼ぶ。そのうちの心臓、レバー、舌などは abats rouge アバールジュ(赤い内臓)、耳、尾、胃、腸、足、頭、仔牛および仔羊の胸腺肉(ris de veau リドヴォー、ris d'agneau リダニョー)や腸間膜(fraise フレーズ)などは abats blanc アバブロン(白い内臓、白い副生物)と呼ばれている。こうした副生物の料理は古くから好まれ、16 世紀フランソワ・ラブレ『ガルガンチュアとパンタグリュエル』においてもしばしば登場する。とりわけ「ガルガンチュア」の冒頭では、出産間近なお妃が臓物料理を食べ過ぎるなどというエピソードが印象深い。なお、鶏の副生物(とさか、内臓、脚など)は abattis アバティと呼ばれるので混同しないよう注意。

9) ソース・レジャンスという名称については「ブラウン系の派生ソース」のソース・レジャンス訳注参照。

10) わかりやすい例としては、後述のガルニチュール・レジャンス B 参照。

11) リッチな、裕福な、の意。ソース・ディプロマットがそもそも豪華な料理に合わせるものであり、さらにトリュフを足すことでより一層「リッチ」なものにした、ということ。

## ソース・ルーベンス

Sauce Rubens<sup>1)</sup>

1〜2 mm 角の小さなさいの目<sup>2)</sup>に切った標準的なミルポワ 100 g をバターで色付くまで炒める。白ワイン 2 dl と魚のフュメ 3 dl を注ぎ、25 分間火にかけておく。

目の細かいシノワ<sup>3)</sup>で漉す。数分間静かに休ませてから、浮いてきた油脂を丁寧に取り除く<sup>4)</sup>。1/2 dl になるまで煮詰め、マデラ酒大さじ 1 杯を加える。ここに卵黄 2 個を加えてとろみを付け、普通のバター 100 g と色付け用の赤いバター 30 g、アンチョビエッセンス少々を加えて仕上げる。

……茹でた、すなわちポシェ<sup>5)</sup>した魚にこのソースはとてもよく合う。

## サンマロ風ソース

Sauce Saint-Malo<sup>6)</sup>

(仕上がり 5 dl 分)

本書で示したとおりに作った白ワインソース 1/2 L に細かく刻んで白ワインで茹でたエシャロット大さじ 1 杯、もしくは、可能なら、エシャロットバター 50 g と、マスタード大さじ 1/2 杯、アンチョビエッセンス少々を加える。

……海水魚のグリルに合わせる。

## ソース・スミターヌ

Sauce Smitane<sup>7)</sup>

中位の大きさの玉ねぎ 2 個を細かくみじん切りにし、バターで色付くまで炒める。白ワイン 2 dl を注ぎ、完全に煮詰める。サワークリーム 1/2 L を加える。5 分間沸騰させたら、布で漉す。サワークリームの風味を生かすために、必要に応じてレモンの搾り汁少々を加える。

……ジビエのソテーやカスロール仕立て<sup>8)</sup>用。

## ソース・ソルフェリノ

## Sauce Solférino

よく熟したトマト 15 個をしっかりと搾って、その果汁を器に入れる。これを布で漉し、濃いシロップ状になるまで煮詰める。

溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 3 杯とカイエンヌ 1 つまみ、レモン 1/2 個分の搾り汁を加える。

火から外して、エストラゴン風味のメートルドテルバター 100 g とエシャロットバター 100 g を加える。……このソースはどんな肉のグリルにもよく合う。

【原注】言い伝えによると、フランス軍がたびたび進軍して戦ったロンバルディア平野で、たくさんの料理が創作された。このソースもそのひとつであり、カプリアナ村においてフランスとサルデーニャの連合軍司令官の昼食に供されたという。その村の近くである苛烈きわまるソルフェリノの戦い<sup>9)</sup>が繰り広げられたのだ。

伝えられているレシピはおそらくは調理担当軍人によるものだろうが、十分に日常的に使えるものだった。このソースは、Sauce Saint-Cloud ソース・サンクルー<sup>10)</sup>と呼ばれることもあるが、それは誤りだ。作り方も材料もソース・サンクルーの名を付けるにはまったく値しない程の誤りだ。

## ソース・スピーズ / 玉ねぎのクリ・スピーズ

Sauce Soubise, ou Coulis d'oignons Soubise<sup>11)</sup>

このソースの作り方には以下の 2 つがある。

1. 玉ねぎ 500 g を薄切りにする<sup>12)</sup>。これをしっかりと下茹でしておく。

玉ねぎはしっかりと水気をきって、バターを加えて鍋に蓋をして弱火で色付かないよう注意して蒸し煮する<sup>13)</sup>。ここに濃厚に作ったベジャメルソース 1/2 L を加える。塩 1 つまみと白こしょう少々、粉砂

1) フランドル派の画家、Peter Paul Rubens ピーテル・パウル・ルーベンス (1577〜1640) のこと。フランスでは古くから Pierre Paul Rubens ピエール・ポール・リュベンスの表記が定着している、現代フランスでは原語のままの綴り、発音を尊重することが多い。

2) brunoise ブリュノワーズ

3) 円錐形で取っ手の付いた漉し器。

4) dégraisser デグレセ。

5) 魚の場合はクールブイヨンを用いて、沸騰しない程度の温度で加熱調理すること。

6) ブルターニュ地方の港町。観光地として有名であり、バカンスシーズンには多くの人が訪れる。

7) サワークリームを意味するロシア語 Сметана スメタナが由来。ロシア料理とフランス料理との相互影響関係については、序 p. II 訳注 3 およびモスクワ風ソース訳注参照。

8) 原文は gibiers sautés, ou cuits à la casserole となっており、ジビエのソテーまたはカスロール(片手鍋)で火を通したものの、というのが逐語訳だが、ここでは en casserole に解釈して訳した。雉、ペルドロー(山うずらの若鳥)、野生のうずらなどの en casserole が本書にも多数収録されているためである。カスロール仕立て en casserole とは、油脂を熱したカスロールで肉を焼いた後に取り出し、フォンなどを加えてソースを作り、肉を鍋に戻し入れて鍋ごと供する仕立てのこと。なお、casserole のうちフランスに古くからあるタイプのものは比較的浅い鍋で、ソースパンとも呼ばれる。深いものは casserole russe カスロールリュス(ロシア式片手鍋)と言う。

9) 1859 年に起きたフランス=サルデーニャ連合軍とオーストリア帝国軍の戦闘。戦場視察したナポレオン三世はその光景のあまりの悲惨さにイタリア独立戦争への介入から手を引くことを決意したともいう。

10) サンクルーはパリ近郊の地名。普仏戦争時(1870〜1871)にパリ包囲戦の舞台となり、休戦協定の結ばれた 2 日後に大火に見舞われた。いずれにせよ戦争の悲惨さを蔭に持つソース名ということになるが、エスコフィエ自身が普仏戦争において従軍したために、その名称をこのソースに付けることは許し難かったのだろう。

11) 18 世紀の代表的料理人のひとり François Marin フランソワ・マラン(生没年不詳)が仕えたシャルル・ド・ロアン・スピーズ元帥のこと。マランは 4 巻からなる『コモス神の贈り物、あるいは食卓の悦楽』(1739 年刊)を著した。

12) émincer (エモンセ) 日本ではエマンセと言うことが多い。

13) étuver エチュヴェ。

糖 1 つまみ強を加える。

オーブンに入れてじっくり火入れする。布で漉し、鍋に移したソースを熱する。バター 80 g と生クリーム 1 dl を加えて仕上げる。

2. 上記と同様に薄切りにした玉ねぎを下茹でし、水気をきる。豚背脂の薄いシート<sup>1)</sup>を敷き詰めた丁度いい大きさの深手の片鍋<sup>2)</sup>に、下茹でして水気をきった玉ねぎをすぐに入れ、カロライナ米<sup>3)</sup> 120 g と白いコンソメ 7 dl、塩、こしょう、砂糖は上記と同様に加え、さらにバター 25g も加える。

強火にかけて沸騰したら、オーブンに入れてゆっくり加熱する。

鉢に米と玉ねぎを移し入れてすり潰す。これを布で漉し、温める。上記と同様にバターを生クリームを加えて仕上げる。

【原注】スビーズはソースというよりはむしろクリ<sup>4)</sup>であって、真っ白な仕上がりにすべきだ。

ベシャメルを用いた作り方のほうが米を用いるよりもいいだろう。というのも、より滑らかな口あたりのクリになるからだ。その一方、米を使うとよりしっかりした仕上がりになる。

どちらの方法で作るかは、このスビーズを合わせる料理の種類によって決めるべきだ。

## トマト入りソース・スビーズ

### Sauce Soubise tomate

上記のいずれかの方法で作ったソース・スビーズに 1/3 量の、滑らかで真っ赤なトマトピューレを加える。

## ソース・スーシェ

### Sauce Souchet<sup>5)</sup>

オランダおよびフランドル地方のワートルゾイから派生したソース。

いくらか変化したかたちでイギリス料理に取り入れられ、近代料理の原則に合うようにさらに手を

加えたもの。

細さ 1~2 mm 角、長さ 3~4 cm の千切り<sup>6)</sup>にした、にんじん、根パセリ、セロリ計 150 g を用意する。

これを鍋に入れてバターを加え、蓋をして蒸し煮する<sup>7)</sup>。魚のフォン<sup>3)</sup> 3/4 L と白ワイン 2 dl を注ぐ。弱火で煮て、このクールブイヨン<sup>8)</sup>を漉す。千切りにした野菜は別に取り置いておく。

このクールブイヨンで、切り分けた魚を煮る。

魚に火が通ったら、魚の身を取り出して、クールブイヨンはシノワ<sup>9)</sup>漉す。これを約 1/4 量すなわち 2 1/2 dl になるまで煮詰める。白ワインソースを加えて適当なとろみが付くようにする。あるいは単純にブルマニエでとろみを付け、軽くバターを加えてもいい。

ソースの中に取り置いていた千切りの野菜を戻し入れる。魚の切り身を覆うようにソースをかけて供する。

## チロル風ソース

### Sauce Tyrolienne<sup>10)</sup>

ソース・ベアルネーズを作る場合とまったく同じ要領で、白ワインとヴィネガー、香草類を煮詰める（ソース・ベアルネーズ）参照。布で漉してきつく絞る。

これに、よく煮詰めた真っ赤なトマトピューレ大さじ 2 杯と卵黄 6 個を加える。鍋をごく弱火にかけながら、マヨネーズを作る要領で植物油 5 dl を加えてしっかりと乳化させる。最後に味を調べ、カイエンヌ<sup>11)</sup>ごく少量で風味を引き締める。

……このソースは牛肉、羊肉のグリルや魚のグリル焼きに合う。

## チロル風ソース クラシック

### Sauce Tyrolienne à l'ancienne<sup>12)</sup>

大きめの玉ねぎ 2 個をごく薄くスライス<sup>13)</sup>してバ

1) barde de lard (バルドドラール) 豚背脂を薄くスライスしたもの。ベーコンと誤解されがちなので注意。エスコフィエ以前の時代のフランス料理ではきわめて多用されるとも重要なものなのでぜひとも覚えておきたい。自作する際には、豚背脂の塊を冷凍した後、適度な固さに戻してから機械などを使用してスライスすると作業が容易になる。

2) casserole russe ソース・スミターヌ 訳注参照。

3) 長粒種。リゾットなどに適している。

4) クリ coulis については、ソース・サルミ 訳注参照。

5) ナポレオン軍の元帥を務めたルイ・スーシェ・アルビュフェラ公爵のこと。正しくは Suchet だが、料理名としては Souchet と綴られる。ソース・アルビュフェラ 訳注参照。

6) julienne ジュリエンス。

7) étuver au beurre エチュヴェオブル

8) court-bouillon 原義は「量の少ないブイヨン」。実際、魚などを茹でる(ポシェする)際には、ぎりぎりの大きさの鍋を用いて茹で汁の量は出来るだけ少なく済むようにする。誤解しやすい用語なので注意。

9) 円錐形に取っ手の付いた漉し器。

10) そもそもソース・ショロンをバターではなく植物油を用いて作るものであるから、オーストリアのチロル地方とはまったく関係がない。1848 年のイタリア、チロルでのオーストリアに対する反乱を記念した命名だという説もあるが、真偽は不明。ただし、本書の初版からほぼ異同のない内容で収録されているため、それなりに古くから存在しているソースと思われる。

11) 赤唐辛子の一品種だが、日本のカイエンペッパーより辛さもマイルドで風味が違うことに注意。

12) このレシピは第四版のみ。ここでの à l'ancienne は「昔ながらの」という意味ではないと解釈される。ペースとなっているソース・ボワザードが古くからあるソースであることからこの名称を付けたのだろう。

13) émincer エマンセ。



ターで炒める。トマト 3 個を押し潰して皮を剥き、種を取り除いてから加える。**ソース・ポワヴァード** 5 dl を加える。7〜8 分間煮て仕上げる。

### ソース・ヴァロワ

#### Sauce Valois

**グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ**のこと（**ソース・ベアルネーズ**参照）。

【原注】「ソース・ヴァロワ」はグフェが 1863 年頃に創案したらしい。少なくともその頃に作られるようになったものであろう。近年では「ソース・フォイヨ」の名称のほうが一般的だが、いかにもあり得そうな異論反論を受けないためにもここでその起源を記しておくのがいいと思われた。

### ヴェネツィア風ソース

#### Sauce Vénitienne<sup>1)</sup>

エストラゴンヴィネガー 4 dl に、エシャロットのみじん切り大さじ 2 杯とセルフイユ 25 g を加え、1/3 量まで煮詰める。煮詰めたら布で漉し、軽く絞ってやる。ここに**白ワインソース** 3/4 L を加える。**色付け用の緑のバター** 125 g と、セルフイユとエストラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。……さまざまな魚料理に添える。

### ソース・ヴェロン

#### Sauce Véron<sup>2)</sup>

仕上げた状態の**標準的なノルマンディ風ソース** 3/4 L に、**チロル風ソース** 1/4 L を加える。よく混ぜ合わせ、溶かしたブロンド色の**グラスドヴィアンド**大さじ 2 杯とアンチョビエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。……魚料理用。

### 村人風ソース

#### Sauce Villageoise<sup>3)</sup>

**標準的なヴァルテ** 3/4 L に、ブロンド色の**仔牛のジュ**<sup>4)</sup> 1 dl とマッシュルームの茹で汁 1 dl を加える。2/3 量くらいまで煮詰め、布で漉す。**ベシャメルで作ったソース・スピーズ**<sup>5)</sup> 2 dl と、とりみ付けの卵黄 4 個を加える。沸騰させないよう気をつけて温め、火から外してバター 100 g を加えて仕上げる。……仔牛、仔羊などの白身肉に合わせる。

### ソース・ヴィルロワ

#### Sauce Villeroy<sup>6)</sup>

**ソース・アルマンド** 1 L に、トリュフエッセンス大さじ 4 杯と**ハムのエッセンス**大さじ 4 杯を加える。

ヘラで混ぜながら強火にかけ、主素材となるものをソースに漬けて取り出したとき際に、全体をソースが覆うようになるような濃さまで煮詰めていく。

【原注】このソースの唯一の使い途は、素材をこのソースで包み込んでから、イギリス式パン粉衣を付けて揚げるものだ。この方法で調理したものは常に「ヴィルロワ風」の名称となる。このソースは、古典料理において「隠れたソース」と呼ばれていたもののうちの典型例と言える。

### スピーズ入りソース・ヴィルロワ

#### Sauce Villeroy Soubisée

**ソース・アルマンド**に 1/3 量の**スピーズのピュレ**<sup>7)</sup>を加え、上記と同様に煮詰めて作る。

このソースを付ける素材や仕立てに合わせて、ソース 1 L あたり 80〜100 g のトリュフのみじん切りを加えることもある。

### トマト入りソース・ヴィルロワ

#### Sauce Villeroy tomate

**標準的なソース・ヴィルロワ**とまったく作り方は同じだが、**ソース・アルマンド**の 1/3 量の上等で真っ赤なトマトピュレを加えて作る。

### 白ワインソース

#### Sauce vin blanc

このソースには以下の 3 種類の作り方がある。

1. **魚料理用ヴァルテ** 1 L に、ソースを合わせる魚でとった**フュメ** 2 dl と、卵黄 4 個を加える。2/3 量まで煮詰め、バター 150 g を加える。この「白ワインソース」は、仕上げにオーブンに入れて照りをつける魚料理に合わせる。
2. 良質の**魚のフュメ** 1 dl を半分ほどまで煮詰める。卵黄 5 個を加え、**オランダーズソース**を作る際の要領で、バター 500 g を加えてよく乳化させる。
3. 卵黄 5 個を片手鍋<sup>8)</sup>に入れて溶きほぐし、軽く温めてやる。バター 500 g を加えて乳化させていく途中で、上等な**魚のフュメ** 1 dl を少しずつ加えていく<sup>9)</sup>。

1) ヴェネツィア料理ではさまざまな香草を用いるものがあることから、その影響を受けた、あるいは類似したものにこの名称が付けられることが多い。なお、ヴェネツィアの近く、漁港で有名なキオッジャ近郊は農業がとても盛んで、地場品種の野菜もピーツやカボチャ、ラディッキオにもキオッジャの名が付く品種がある。

2) Luis Véron (1798〜1867)。医師であり、文学愛好家、美食家としても有名だった。文芸誌「ルヴュ・ド・パリ」を主宰した後、新聞「ル・コンスティテュションネル」の社主となり、ウージェーヌ・シューの新聞連載小説『彷徨えるユダヤ人』を掲載、大ヒットに導いた。、自宅は文壇サロンのようだったという。主著『パリのとあるブルジョワの回想録』(1853〜1955 年刊)。

3) 文字通り「村人風」の意。このソースの他にもこの名称を冠した料理はあるが由来などは不明。

4) 本書には「仔牛の茶色いジュ」のレシピはあるが、ブロンド色のものについては記述がない。

5) 2 つある作り方のうちの 1 の方。

6) ルイ 15 世の養育係を務めたヴィルロワ元帥 François de Villeroy の名を冠したものとされる。

7) ソース・スピーズは濃度があるのでピュレと呼んだと考えていいだろう。クリ coulis は「やや水分の多いピュレ」と同義だからだ。

8) casserole カスロール。

9) いずれの作り方にも白ワインが出てこないのは、それぞれで使われている**魚のフュメ**において既に白ワインを用いているから。



## イギリス風ソース(温製)<sup>1)</sup>

### SAUCES ANGLAISES CHAUDES

#### クランベリーソース

##### Sauce aux Airelles (Cranberries-Sauce<sup>2)</sup>)

クランベリー 500 g を 1 L の湯で、鍋に蓋をして茹でる。果肉に火が通ったら、湯をきって、目の細かい網で裏漉しする。

こうして出来たピューレに茹で汁を適量加えてやや濃度のあるソースの状態にする。好みに応じて砂糖を加える。

このソースは市販品があり<sup>3)</sup>、水少々を加えて温めるだけで使える。

……七面鳥のロースト用。

#### アルバートソース

##### Sauce Albert (Albert-Sauce<sup>4)</sup>)

すりおろしたレフォール<sup>5)</sup> 150 g に白いコンソメ 2 dl を注ぎ、弱火で 20 分間煮る。

**イギリス式バターソース** 3 dl と生クリーム 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl、パンの白い身の部分 40 g を加える。強火にかけて煮詰め、木ヘラで押し絞るようにしながら布で漉

す<sup>6)</sup>。卵黄 2 個を加えてとろみを付け<sup>7)</sup>、塩 1 つまみとこしょう少々で味を調える。

仕上げに、マスタード小さじ 1 杯をヴィネガー大さじ 1 杯で溶いてから加える。

……牛肉、主としてフィレ肉のプレゼに添える。

#### アロマティックソース

##### Sauce aux Aromates (Aromatic-Sauce)

**コンソメ** <sup>1</sup>/<sub>2</sub> L に、タイム 1 枝、バジル 4 g、サリエット<sup>8)</sup> 1 g、マジョラム 1 g、セージ 1 g、シブレット<sup>9)</sup> 1 を刻んだもの 1 つまみ、エシャロット<sup>10)</sup> 2 個のみじん切り、ナツメグ少々、大粒のこしょう 4 個を入れて、10 分間煎じる<sup>11)</sup>。

シノワ<sup>12)</sup>で漉し、バターで作った<sup>13)</sup>ブロンドのルー 50 g を入れてとろみを付ける。数分間沸かしてから、レモン <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 個分の搾り汁と、みじん切りにして下茹でしておいたセルフイユ<sup>14)</sup>とエストラゴン<sup>15)</sup>計大さじ 1 杯を加えて仕上げる<sup>16)</sup>。

……大きな魚まるごと 1 尾のポシェあるいは牛、

1) この節では初版で 31、第二版は 33、第三版と第四版で 30 のレシピが掲載されている。1907 年刊の英語版 *A Guide to Modern Cookery* でこの節に相当する “Hot English Sauces” には 10 のレシピしか掲載されていない。この大きな数の差をどう解釈するかは意見の分かれるところだろうが、対象読者がフランス人であるかイギリス人であるかという違いを意識し、ニーズに応えるかたちをとったと考えるのが妥当だろう。ただし、あくまでもエスコフィエあるいは共同執筆者の解釈を経た「イギリス風」のソースがほとんどであることは、例えば「**ローバックソース**」において**ソース・エスパニョール**を用いていること、つまりはエスコフィエが構築したソースの体系に組み込まれ得るものであることから判断がつく。

2) 英語の cranberry はツルコケモモ (学名 *Vaccinium oxycoccos*) であり、フランス語 airelles rouges はコケモモ (学名 *Vaccinium vitis-idaea* L.) で、非常によく似た近縁種であり、しばしば混同される。本書でもとくに区別されていない。

3) **ソース・ロベール・エスコフィエ** などのようなエスコフィエブランドの商品というわけではないと思われる。

4) ザクセン＝コーブルク＝ゴータ公アルバート王配 (ヴィクトリア女王の夫) (1819～1861) のこと。女王エリザベス二世の高祖父。本書序文 p.ii において触れられている料理人エルーイがアルバート王配に仕えていたことがある。なお、本書に掲載されていないが、Sole Albert 「舌ひらめ アルベール」という料理がある。しかしながら、これはパリのレストラン、マキシムズ Maxim's でメートルドテルを務めたアルベール・ブラゼール Albert Blazer の名を冠したもので 1930 年代に創案されたもの。このソースとはまったく関係がないことに注意。

5) raifort ホースラディッシュ、西洋わさび。

6) 二人で作業すると容易。**ヴルテ** 訳注参照。

7) このソースの特徴として、イギリスのローストビーフに欠かせないものとされるレフォール (ホースラディッシュ) を用いていることその他に、とろみ付けにパンと卵黄を使っている点にも注目すべきだろう。とろみ付けの要素としてはきわめて中世料理風と言ってもいい。ただし、中世の料理では、パンはこんがり焼いてからヴィネガーなどでふやかしてよくすり潰し、さらに布で漉してとろみ付けに用いるのが一般的だった。パンの白い身の部分をそのまま使えるということは、それだけ小麦の精白度合いが高いということでもある。

8) シソ科の香草。サマーセイヴォリー。和名キダチハッカ。

9) ciboulette チャイブ。アサツキと訳されることもあるが、日本のアサツキとは風味が違うので注意。

10) ユネギによく似ているが小さくて水分量の少ない香味野菜。英語由来のシャロットと呼ばれることも。日本の青果マーケットに見られる「エシャレット」はらっきょうの若どりであってまったく別のもの。

11) infuser アンフュゼ。

12) 円錐形で取っ手の付いた漉し器。

13) 本書第四版ではルーは必ずバターを用いる指示がなされているが、初版から第三版までは、バターもしくはグレスドマルミット (コンソメなどを作る際に浮いてきた油脂をすくい取って漉したもの) を使うという指示だったため、「バターで作った」という記述がこのように残っているレシピが散見される。

14) cerfeuil チャービル。

15) estragon フレンチタラゴン。

16) このソースで用いられている香草類の種類の多さは特筆に値するだろう。ブラウン系の派生ソースにある**香草ソース**およびホワイト系派生ソースの**香草ソース**と比較されたい。

1) relevé **ソース・ディプロマット** 訳注参照。

羊肉の大掛かりな仕立て(ルルヴェ<sup>1)</sup>)に添える。

## バターソース

### Sauce au Beurre à l'anglaise (Butter Sauce)

フランスのソース・オ・ブールと同様に作るが、より濃度の高い仕上がりにする点が違う。分量は、バター 60 g、小麦粉 60 g、1 L あたり塩 7 g を加えて沸かした湯 3/4 L。レモンの搾り汁 5~6 滴、バター 200 g。とろみ付け用の卵黄は用いない。

## ケイパーソース

### Sauce aux Câpres (Capers-Sauce)

上記のバターソース 1 L あたり大さじ 4 杯のケイパーを加えたもの。

……茹でた魚に添える。また、イギリス風<sup>2)</sup>に茹でた仔羊腿肉には欠かせない。

## セロリソース

### Sauce au Céleri (Celery-Sauce)

セロリ 6 株を掃除して、芯のところだけを使う<sup>3)</sup>。これをソテー鍋に並べ、白いコンソメをセロリがかぶるまで注ぐ。ブーケガルニとクローブを刺した玉ねぎ 1 個を入れ、弱火で加熱する。

セロリの水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これを布で漉す。こうして出来たセロリのピューレと同量のクリームソースを加える。セロリの茹で汁を煮詰めたものを大さじ 2~3 杯加える。

沸騰しない程度に温め、すぐに提供しない場合は湯煎にかけておく。

……茹でた鶏または鶏のブレイゼに添える。

## ローバックソース

### Sauce Chevreuil (Roe-buck Sauce<sup>4)</sup>)

中位の大きさの玉ねぎを 1cm 角くらいの粗みじん切<sup>5)</sup>りにし、生ハム 80g も同様に刻む。これをバターで軽く色付くまで炒める。ブーケガルニを入れ、ヴィネガー 1 1/2 dl を注ぎ、ほとんど完全に煮

詰める。

ソース・エスパニョル 3 dl を注ぎ、15 分程弱火にかけて、浮いてくる不純物を取り除く<sup>6)</sup>。

15 分経ったら、ブーケガルニを取り出し、ポルト酒 コップ 1 杯<sup>7)</sup>とグロゼイユのジュレ大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……大型ジビエ肉<sup>8)</sup>の料理に添える。

## クリームソース

### Sauce Crème à l'anglaise (Cream-Sauce)

バター 100 g と小麦粉 60 g で白いルーを作る。

白いコンソメ 7 dl でルーをのぼし、マッシュルームのエッセンス 1 dl と生クリーム 2 dl を加える。

火にかけて沸騰させる。小玉ねぎ 1 個とパセリ 1 束を加え、弱火で 15 分程煮込む。提供直前に小玉ねぎとパセリは取り出す。

……仔牛の骨付き背肉の塊<sup>9)</sup>のローストに合わせる。

## シュリンプソース

### Sauce Crevettes à l'anglaise (Shrimps-Sauce)

カイエンヌ少量を加えて風味を引き締めたイギリス風バターソース 1 L に、アンチョビエッセンス小さじ 1 杯と殻を剥いた小海老<sup>10)</sup>の尾の身 125 g を加える。

……魚料理用。

## デビルソース

### Sauce Diable (Devil Sauce)

1 1/2 dl のヴィネガーにエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯強を加えて、半量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル 2 1/2 dl とトマトピューレ大さじ 2 杯を加え、5 分間程煮る。

仕上げるに、ダービーソース<sup>11)</sup>大さじ 1 杯とカイエンヌ 1 つまみ強を加え、シノワ<sup>12)</sup>か布で漉す。

2) à l'anglaise アラングレーズ。茹でる(下茹でも含む)場合には、塩を加えた湯で茹でることを指す。なお、パン粉衣 pané à l'anglaise という場合には、現代の日本でもなじみのある、小麦粉、溶きほぐした卵、パン粉の順で衣を付けて揚げることを言う。調理法全体を通しての規則性はなく、あくまでも「イギリス風に由来する」または「イギリス風」を意味するものなので注意。

3) 緑色が薄いタイプのセロリは中心部が自然に軟白され、柔らかいので、フランス料理でも非常に好まれる。

4) 英語でノロ鹿のこと。

5) paysanne ペイザンヌに切る、と言う。主として野菜について言うが、1 cm 角で厚さ 1~2 mm 程度。

6) dépouiller デブイエ ≡ écumer エキュメ。

7) 約 1 dl。

8) この場合は当然、ノロ鹿の料理だが、フランス料理でノロ鹿は時間をかけてマリネしてから調理し、そのマリナード(漬け汁)もソースに用いるのと比べると非常にシンプルなソースになっている点が興味深い。

9) carré カレ。もとは「四角形」の意。料理では、肋骨ごとに切り分けていない仔牛および仔羊の骨付き背肉の塊を指す。

10) フランス語は crevette(s) クルヴェット。ソース・クルヴェット 訳注参照。

11) 原文 Derby-sauce、1940 年代にアメリカで市販されていたのは確認されているが、ここで言及されているのとまったく同じかは不明。なお、初版および第二版でこの部分は「ハーヴェイソースとウスターシャーソース各大さじ 1 杯」、第三版では「ハーヴェイソースとエスコフィエソース各大さじ 1」となっている。「ダービーソース」が当初「エスコフィエソース」として商品化された後に何らかの事情により名称変更がなされたという可能性も否定できないが、第二版および英語版においてソース・ディアブル・エスコフィエおよびソース・ロバール・エスコフィエ、さらに第二版と同年刊の英語版のみに掲載されている Sauce aux Cerises Escoffier ソース・オ・スリーズ・エスコフィエのように既にエスコフィエブランドの既製品ソースがあるために、矛盾が生じてしまう。第三版の記述がソース・ディアブル・エスコフィエを意味していると解釈すれば矛盾は生じないだろう。ハーヴェイソースについてはブラウングレイヴィー 訳注参照。

12) 円錐形で取っ手の付いた漉し器。

## スコッチエッグソース

### Sauce Ecosaise (Scotch eggs Sauce)

バター 60 g と小麦粉 30 g、沸かした牛乳 4 dl で **ベシヤメルソース** を用意する。味付けは通常どおりにすること。ソースが沸騰したらすぐに、固茹で卵の白身 4 個を薄切りにした<sup>1)</sup>ものを加える。  
提供直前に、茹で卵の卵黄を目の粗い漉し器で漉したものを混ぜ込む。  
……<sup>たら</sup>鱈には欠かせないソース。

## フェネルソース

### Sauce au Fenouil (Fennel Sauce<sup>2)</sup>)

普通に作った **バターソース** 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl あたり、細かく刻んで下茹でしたフェネル大さじ 1 杯を加える。  
……このソースは主として、グリルあるいは茹でた鯖に合わせる。

## グーズベリーソース

### Sauce aux Groseilles (Gooseberry Sauce)

グーズベリー 1 L の皮を剥いて洗い、砂糖 125 g と水 1 dl を加えて火にかける。目の細かい漉し器で裏漉しする。  
……このピューレはグリルした鯖に合わせる。

## ロブスターソース

### Sauce Homard à l'anglaise (Lobster Sauce)

カイエンヌを加えて風味を引き締めた **ベシヤメルソース** 1 L に、アンチョビエッセンス大さじ 1 杯と、さいの目に切ったオマールの尾の身 100 g を加える<sup>3)</sup>。

……魚料理用。

## 牡蠣入りソース

### Sauce aux Huîtres (Oyster Sauce)

バター 20 g と小麦粉 15 g でブロンドのルーを作る。  
このルーを、牛乳 1 dl と生クリーム 1 dl で溶く。塩 1 つまみを加えて調味し、火にかけて沸騰させたら弱火にして 10 分間煮る。  
布で漉し、カイエンヌを加えて風味を引き締める。  
沸騰しない程度の温度で火を通して周囲をきれいに掃除した牡蠣の身 12 個を 1 cm 程度の厚さに切って、ソースに加える。  
……もっぱら茹でた魚<sup>4)</sup>に添える。

## 牡蠣入りブラウンソース

### Sauce brune aux Huîtres (Brown Oyster Sauce)

上記の牡蠣入りソースと作り方はまったく同じだが、牛乳と生クリームではなく、**茶色いフォン** 2 dl を使うこと。  
……このソースは、グリル焼きした肉や、肉の **プディング**<sup>5)</sup>、生鱈のグリル焼きに合わせる。

## ブラウングレイヴィー

### Jus coloré (Brown Gravy)

**イギリス風バターソース** 4 dl に、ローストの肉汁 2 dl と **ケチャップ**<sup>6)</sup> 大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、**ハーヴェイソース**<sup>7)</sup> 大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を加える。  
……もっぱら仔牛のローストに添える。

1) émincer エマンセ、薄切りにすること。

2) 日本語でフェネルと呼ばれるものは、(a) 主に香草として葉を利用するタイプ fenouil sauvage (フヌイユソヴァージュ) と、(b) 白く肥大した株元を食用とするフローレンス・フェネル fenouil de florence (フヌイユ・ド・フロロンス) または fenouil bulbeux (フヌイユ・ビュルブー) と呼ばれる 2 種がある。本書ではどちらを用いるのか明記されていないことが多いが、一般に、葉を利用するタイプは香りが非常に強く、フローレンスフェネルの葉も食用可能だが、香りは比較的小さなものである。

3) ホワイト系派生ソースの節にある **ソース・オマール** を比較すると、このソースのシンプルさが際立って見えるが、ベシヤメルを基本ソースにしている点で、やはり「ソースの体系」に組込まれたものであり、純粋にイギリス料理由来というわけでもないと思われる。なお、このレシピは初版からほぼ異同がなく、1907 年の英語版には含まれていない。

4) 初版および第二版では「もっぱら茹でた生鱈に合わせる」とある。このレシピも 1907 年の英語版には掲載されていない。

5) 本書にはイギリス風の肉料理としての **プディング** のレシピも掲載されている。**ビーフステーキのプディング**、**ビーフステーキとキドニーのプディング**、**ビーフステーキと牡蠣のプディング**。なお、本書での beefsteak ビーフステーキとは肉の切り方のことを意味しており、グリル焼きあるいはソテーしたものではない。ここでは厚さ 1 cm 程度にスライスした牛肉のことを指している。

6) ここではマッシュルームケチャップのこと。マッシュルームの薄切りを塩、こしょう、香辛料で 5〜6 日漬け込み、その絞汁を沸かして香辛料とトマトを加えて味を調え、漉してから保存する (『ラールス・ガストロノミック』初版)。なお、ketchup は語源が、中国福建省アモイの方言で、香辛料を加えて醗酵させた魚醤の一種を意味するの kôe-chiap または kê-chiap (鮭汁) だとされている。これがマレー語に伝播し、kecap (発音はケーチャップ) と変化し、17 世紀頃、現在のシンガポールおよびマレーシアを植民地支配していたイギリス人の知るところとなった。イギリスにも古くから魚醤の類はあり、そのバリエーションのひとつとして、マッシュルームとエシャロットを添加した魚醤を ketchup と呼ぶようになった。やがて魚醤文化の衰退とともに、ケチャップと呼ばれるものはマッシュルームが主原料となり、いわゆるマッシュルームケチャップが 18 世紀頃に成立したとされる。これは、塩漬にして醗酵させたマッシュルームの搾り汁にメース、ナツメグ、こしょうなどの香辛料を加えて煮詰め、漉したもの。これにトマトを添加するようになった時期は判然としなが、おそらくは 19 世紀初頭だったと思われる。フランスの料理書では 1814 年刊ボヴィリエ『調理技術』第 1 巻に作り方が詳述されているが (p.72)、トマトは用いないマッシュルームケチャップのバリエーション。トマトを主原料としたケチャップは、アメリカのハインツ Heinz が 1876 年にハインツ・トマトケチャップを製品化して以降、徐々に広まっていった。このため、英語圏で成立、普及したトマトケチャップがフランスにおいて知られるようになるのは、少なくとも上記『ラールス・ガストロノミック』初版 (1938 年) よりも後のことであり、おそらくは第二次大戦後だろうと思われる。

7) Herwey Sauce 19 世紀〜20 世紀前半にかけて既製品が流通していた。現在は商品としては存在していないと思われる。原料はアンチョビ、ヴィネガー、マッシュルームケチャップ、にんにく、大豆由来原料 (詳細不明、おそらくは大豆レシチンすなわち大豆油かと思われる)、カイエンヌ、コチニール色素などであったという。



## エッグソース

### Sauce aux OEufs à l'anglaise (Eggs Sauce)

小麦粉 60 g とバター 30 g で**白いルー**を作る。あらかじめ沸かしておいた牛乳 1/2 L で溶く。塩、白こしょう、ナツメグ少々で味を調える。火にかけて沸騰したら弱火にして 5〜6 分間煮る。

固茹で卵 2 個を白身、黄身ともに、さいの目に刻んでソースに加える。

……ハドック<sup>1)</sup>やモリュ<sup>2)</sup>の料理に合わせるのが一般的。

## エッグアンドバターソース

### Sauce aux OEufs au beurre à l'anglaise (Eggs and Butter Sauce)

バター 250 g を溶かし、塩適量、こしょう少々、レモン 1/2 個分の搾り汁、固茹で卵 3 個を熱いうちに大きめのさいの目に刻んだもの、みじん切りにして下茹でしたパセリ小さじ 1 杯を加える。

……茹でた魚の大きな仕立ての料理<sup>3)</sup>に添える。

## オニオンソース

### Sauce aux Oignons (Onions Sauce)

玉ねぎ 200 g を薄切りにする<sup>4)</sup>。牛乳 6 dl に塩、こしょう、ナツメグを加えて玉ねぎを茹でる。

火が通ったらすぐに、玉ねぎの水気をしっかりきって、みじん切りにする。

バター 40 g と小麦粉 40 g で**白いルー**を作る。これを玉ねぎを茹でた牛乳でのばす。火にかけて沸騰させ、みじん切りにした玉ねぎを加える。ソースはとても濃い状態になっていること。そのまま 7〜8 分煮る。

……このソースは何にでも合わせられる。うさぎ、鶏、牛などの胃や腸の料理<sup>5)</sup>、茹でたマトン、ジビエのブレゼなど……このソースは必ず合わせる肉の上にかけてやること<sup>6)</sup>。

## ブレッドソース

### Sauce au Pain (Bread Sauce)

牛乳 1/2 L を沸かし、フレッシュなパンの白い身 80 g を投入する。塩 1 つまみ強、クローブ 1 本を刺し

た小玉ねぎ 1 個、バター 30 g を加える。

弱火で 15 分程煮る。玉ねぎを取り出し、泡立て器でソースが滑かになるまでよく混ぜる。生クリーム 約 1 dl を加えて仕上げる。

……鶏やジビエ(鳥類)のローストに合わせる。

【原注】{nota-bread-sauce} このブレッドソースを鶏のローストに添える場合は、ローストの肉汁もソース入れて添えること。ジビエの場合はさらに、よく乾かしたパンを揚げた「ブレッドクランプス」をソース入れに入れて添えること。また、フライドポテトの皿も添えること。

## フライドブレッドソース

### Sauce au Pain frit (Fried bread Sauce)

コンソメ 2 dl に、小さなさいの目に切った脂身のないハム 80 g とエシャロット 2 個のみじん切りを加える。弱火で 10 分間煮る<sup>7)</sup>。

その間に、バター 50 g を熱してパンの身 50 g を揚げておく。提供直前に、揚げたパンをコンソメに入れる。パセリのみじん切り 1 つまみとレモンの搾り汁少々で仕上げる。

……このレシピは小鳥<sup>8)</sup>のロースト用。

## パセリソース

### Sauce Persil (Persley Sauce)

**イギリス風バターソース** 1/2 L に、パセリの香りを煮出した湯<sup>9)</sup> 1 dl を加える。みじん切りにして下茹でした<sup>10)</sup>パセリの葉大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……仔牛の頭肉、仔牛の足、脳などに合わせる。

## 魚料理用パセリソース

### Sauce Persil pour Poissons<sup>11)</sup>

**白いルー** 60 g を、このソースを合わせる魚に火を通すのに使ったクールブイヨン 1/2 L でのばす。クールブイヨンはパセリの香りをしっかり効かせたものであること。そうでない場合は、パセリの香りを煮出した湯を加えてこのソースの特徴をきちんと出してやること。

5〜6 分間煮て、細かく刻んで下茹でしたパセリの

1) Haddock 鱈の一種。フランス語では同じ綴りでアドックまたは égalefin, aiglefin エーグルファンと呼ばれる。イギリスでは主に塩漬けを燻製にしたものを指す。

2) morue モリュ。干し鱈、塩鱈のこと。生のものは cabillaud カビヨと呼ばれる。

3) relevé ルルヴェ。第二版序文訳注 2、およびソース・ディプロマット訳注参照。

4) émincer エマンセ。

5) tripes トリップ。主として反芻動物(すなわち牛)の胃腸の食材としての総称。日本では Tripes à la mode de Caen トリップ・アラモード・ド・カン(カン風トリップ煮込み)が有名だが、他にも牛、羊、豚の副生物を主役とした料理は非常に多い。

6) 本書におけるソースは特に指示がない場合はソース入れ(saucière ソシエール)で料理本体と別添して供すると考えておくといい。

7) mijoter ミジョテ。弱火で煮込むこと。

8) つぐみ(grive グリーヴ)など小さな鳥類のローストは、下処理した後に胸肉の部分を豚背脂のシートで一羽ずつ包み、数羽をまとめて串刺しにしてローストするのが一般的だった。

9) infusion アンフュージオン< infuser アンフュゼ(煎じる、香りなどを煮出す)。なお、いわゆるハーブティは thé テよりもむしろ、infusion と呼ばれるのが一般的。

10) blanchir ブランシール。下茹ですること。モスカールド(葉の縮れるタイプ)のパセリは葉が厚く固くなりやすいためこの作業の指示が書かれているのだろう。新鮮で柔らかいパセリの葉であれば、細かく刻んでそのまま用いた方がいい結果を得られる。

11) このソースは第二版から。英語名は付されていない。



葉大さじ 1 杯とレモン果汁少々で仕上げる。

### アップルソース

#### Sauce aux pommes (Apple Sauce)

普通にリンゴのマーマレードを作る。砂糖ごく少なめにし、シナモンの粉末をほんの少量加えること。……これを提供直前に泡立て器で滑らかになるまでよく混ぜる。

……このマーマレードは微温い温度で供する。鴨、がちょう、豚のローストなど、何にでも合う。

【原注】ある種のローストにこのマーマレードを添えるというのは、とくにイギリスに限ったものではない。ドイツ、ベルギー、オランダでも同様に行なわれていることだ。

これらの国では、ジビエのローストにはリンゴかコケモノのマーマレード、あるいは果物のコンポート（冷製、温製どちらも）のいずれかを必ず添えるものだ<sup>1)</sup>。

### ポートワインソース

#### Sauce au Porto (Porto Wine Sauce)

ポルト酒 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl にエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯とタイム 1 枝を加えて半量になるまで煮詰める。オレンジ 2 個とレモン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 個の搾り汁を加える。オレンジの外皮の硬い部分を器具でおろしたもの<sup>2)</sup> 小さじ 1 杯と塩 1 つまみ、カイエンヌごく少量を加える。

これを布で漉し、美味しいとろみを付けた仔牛のジュ 5 dl を加える。

……野生の鴨、その他のジビエ全般に合わせる。

【原注】このイギリス料理のソースは、フランスの多くの飲食店で使われている。

### ホースラディッシュソース

#### Sauce Raifort chaude (Horse radish Sauce)

アルバートソースの別名。

### リフォームソース

#### Sauce Réforme (Reform Sauce<sup>3)</sup>)

ソース・ポワヴァードとソース・ドゥミグラスを合わせ、ガルニチュールとして 1~2 mm の細さで短かめの千切り<sup>4)</sup>にした中位のサイズのコルニション 2 個、固茹で卵の白身、中位の大きさのマッシュルーム 2 個、トリュフ 20 g および赤く漬けた牛舌肉<sup>5)</sup>を加える。

……このソースは「リフォーム風」羊のコトレット<sup>6)</sup>用。

### セージと玉ねぎのソース

#### Sauce Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce)

大きめの玉ねぎ 2 個をオーブンで焼く。冷めたら皮を剥き、みじん切りにする<sup>7)</sup>。パンの身 150 g を牛乳に浸してから圧しつぶして水分を抜く。これを玉ねぎに混ぜ込む。

セージのみじん切り大さじ 2 杯と塩、こしょうで調味する。

……これは鴨の詰め物にする。

【原注】鴨をローストした際のジュを大さじ 5~6 杯この詰め物に加えてソース入れて供する。

パンの身と同量の牛の脂身を茹でてみじん切りにしたものを加えることも多い。

### ヨークシャーソース

#### Sauce Yorkshire<sup>8)</sup>

オレンジの外皮の硬い表面だけを薄く削って細かい千切りにしたもの大さじ 1 杯強を、ポルト酒 2 dl でしっかり茹でる。

オレンジの皮の千切りを取り出して水気をきる。ポルト酒の入った鍋に、ソース・エスパニョール大さじ 1 杯強と、グロゼイユのジュレも大さじ 1 杯強を加える。粉末のシナモン少々、カイエンヌ少々を加

1) 果物のコンポートへの言及は第三版から。また、1907 年の英語版 *A Guide to Modern Cookery* には原注そのものがない。英語版のレシピは「中位の大きさのリンゴ 2 ポンド(約 900g)を四つ割りにして皮を剥き、芯を取り除いて刻む。これをシチュー鍋に入れ、大さじ 1 杯の砂糖とシナモン少々、水を大さじ 2~3 杯加える。蓋をして弱火にかけて煮る。提供直前に泡立て器で滑らかにする。このソースは微温い温度で、鴨、がちょう、うさぎのローストなどに添える」(p.45) となっている。

2) zește ゼスト。オレンジやレモンの外皮の硬い部分(ごく表面の部分だけ)を薄く剥いて千切りにしたり、この場合のように râpe ラップという器具でおろして風味付けに用いる。

3) 19 世紀ロンドンの会員制クラブ、リフォームでフランス人料理長アレクシス・ソワイエが考案したソース。このような場合、Reform を固有名詞扱いとして英語のままとするのが現代のフランス語における考え方だが、20 世紀初頭にはまだ、固有名詞さえもフランス語的に言い換えることがごく普通であった。

4) julienne courte ジュリエンスクルト。

5) langue écarlate ラングエカルラット。

6) côtelette コトレット。羊、仔牛、仔牛の肋骨付きでカットした背肉のこと。牛の場合は côte コットと呼ばれるが、côte という語そのものは元来「肋骨」の意。côtelette の -ette は「縮小辞」といって、より小さいものという意味を付加している。つまり、牛の côte よりも小さいから côtelette となる。なおこの語が日本語の「カツレツ」の語源だといわれている。

7) hacher アシェ。

8) このレシピは初版からほぼ異同がなく(初版ではソース名が Yorkshire Sauce だったことと、「仔鴨とハムに合わせる」だったのが第二版で現在とまったく同じになることのみ)、原注もない。1907 年版の英語版にも掲載されていないが、1903 年アメリカ、シカゴで刊行された『*スチュワードハンドブック*』のソースの項目のなかに、「ヨークシャーソース……ハム用のオレンジソース。エスパニョール、カラント(=グロゼイユ)ゼリー、ポートワイン、オレンジジュース、茹でて千切りにしたオレンジの外皮」(p.434) とあり、エスコフィエの『料理の手引き』初版当時には既にアメリカで知られているソースであったことがわかる。ただしイギリスのヨークシャー州とどのような関係あるいはソース名の由来があるのかは不明。

える。  
わずかの時間、煮詰める。布で漉し、オレンジ 1 個  
の搾り汁と千切りにした皮を加えて仕上げる。

……仔鴨のローストやブレゼ、およびハムのブレゼ  
に添える。

## 冷製ソース SAUCES FROIDES

### アイヨリ / プロヴァンスバター

#### Sauce Aioli, ou Beurre de Provence<sup>1)</sup>

にんにく 4 片 (30 g) を鉢<sup>2)</sup>に入れて細かくすり潰す。ここに生の卵黄 1 個、塩 1 つまみを加える。混ぜながら、2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl の油<sup>3)</sup>を初めは 1 滴ずつ加えていき、ソースがまとまりはじめたら糸を垂らすようにして加える。この作業は鉢に入れたままで、棒をはげしく動かして行なう。

攪拌する作業の途中、レモン 1 個分の搾り汁と冷水大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を少しずつ加えて、ソースが固くなり過ぎないようにしてやること。

【原注】このアイヨリソースが分離してしまいそうな時は、卵黄をさらに 1 個足して、マヨネーズと場合と同様に修正すること。

### アンダルシア風ソース

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

ごく固く仕上げたソース・マヨネーズ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L に、上等な赤いトマトピューレ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を加える。小さなさいの目に切ったポワワロン<sup>5)</sup> 75 g を仕上げに加える。

### ソース・ボヘミアの娘

#### Sauce Bohémienne<sup>6)</sup>

陶製の容器に、濃厚でよく冷やしたベジャメルソース<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl と卵黄 4 個、塩 10 g、こしょう少々、ヴィネガー数滴を入れる。

泡立て器で全体をよく混ぜ、標準的なマヨネーズを作るのとまったく同じ要領で、油 1 L とエストラゴンヴィネガー大さじ 2 杯程を加える。

……仕上げに、マスタード大さじ 1 杯を加える。

### ソース・シャンティイ

#### Sauce Chantilly<sup>7)</sup>

酸味付けにレモンを用いて、固く仕上げたソース・マヨネーズ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L を用意しておく。提供直前に、ごく固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯<sup>8)</sup>を加える。その後、味を調<sup>ととの</sup>える。

……もっぱら、アスパラガスの冷製、温製に添える。

【原注】生クリームを加えるのは、このソースを使うまにその時にすること。前もって加えておくと、ソースが分離してしまう恐れがあるので注意。

### ジェノヴァ風ソース

#### Sauce Génoise<sup>9)</sup>

殻と皮を剥いたばかりのピスタチオ 40 g と、松の実 25 g、松の実がない場合はスイートアーモンド

1) aioli (アイヨリ)は ailloli とも綴るが、ail (にんにく) + oil (油)の合成語。19 世紀前半には既にアカデミーフランセージの辞書に収録されており、広く知られていたようだ。ブイヤベースに添えるルイユとよく似ているが、ルイユがカイエンヌを加えるのに対して、こちらにはんにくと油、塩、レモン汁と少々水だけで作る。用途も、茹でた塩鱈やじゃがいも、茹で卵、アーティチョーク、さやいんげん、などに合わせるが多い。

Beurre de Provence (ブールドプロヴァンス)の名称を持つレシピとしてもっとも古いと思われるものは、1758 年刊マラン『コモス神の贈り物』に *Pigeons, au beurre de Provence* (鳩のプロヴァンスバター添え)だろう (t.2, pp.290-230)。ただし、このレシピは卵黄と油の乳化ソースではない。古くは、北フランス(ラングドゥイユ圏)と南フランス(ラングトック圏)の食文化は気候などにより大きく異なっており、その代表的なものに乳製品の扱いがある。オリーブオイルそのものを *beurre de Provence* プロヴァンスバターと呼ぶことも多かった。実際、オリーブオイルは品質にもよるが、5℃くらいでほぼ固化化すること、とりわけエクストラバージンと呼ばれるランクの製品は粘度の高いものが多いことから、南フランスの食文化においてはバターと似た位置を占めていた。

2) この種の作業には、大理石製のものが伝統的によく用いられる。

3) 原書ではとくに言及されていないが、プロヴァンス地方ではオリーブオイルを用いることが一般的。

4) いうまでもなくスペインのアンダルシア地方のことだが、トマトやオリーブオイル、チョリソなどこの地方を「想起」させる食材が使われている料理などがこの名称になっている傾向がある。ところが、トマトにしるオリーブオイルにしるアンダルシア地方特有というわけではなく、アンダルシアが産地として有名なチョリソくらいしか、料理名の根拠となり得るものはない。逆に言えば、アンダルシア地方の食文化との関係は、そこに用いられている食材以外にはないものと考えてもいい。料理名に付けられた地方名がとりたてて根拠や由来のないものであることを示す一例。

5) Poivron いわゆる日本で青果として輸入されているパプリカ(肉厚の辛くないピーマン)とほぼ同じものだが、香辛料として用いられる粉末のパプリカと混同を避けるため、あえてフランス語をそのままカタカナに訳した。

6) アイルランド出身の作曲家マイケル・ウィリアム・バルフェ Michael William Balfe (1808~1870) のオペラ *The Bohemien Girl* 『ボヘミアの少女』のフランス語版タイトル *La Bohémienne* 『ラボエミエヌ』にちなんだものと言われている。この作品はロンドンで 1843 年初演、1862 年に四幕形式のフランス語版がパリのオペラ＝コミック劇場で上演され、大ヒットしたという。この名を冠した料理はいくつかあるが、いずれもチェコのボヘミア地方とは何の関連性も認められないため、オペラの人気作品にあやかった料理名と考えるのが妥当だろう。

7) パリ近郊の地名。詳しくはホワイト系派生ソースのソース・シャンティイ訳注参照。

8) 大さじ 1 杯 = 15 cc という概念にとらわれないよう注意。原文は、大きなスプーンで泡立てた生クリームをざっくりと 4 回加えるイメージで書かれている。本書における通常のソースの仕上がり量が約 1 Lであることを考慮すると、最低でも 100ml 以上は加えることになるだろう。

9) あまり明確な由来はないが、ジェノヴァが地中海に面した港町であり、このソースが魚料理用であるという点で一応の説明はつくだろう。

20 g を鉢に入れてよくすり潰し、冷めた**ベシヤメルソース**小さじ 1 杯程度を加えて練ってペースト状にする。これを目の細かい網で裏漉しする。陶製の容器に卵黄 6 個、塩 1 つまみ、こしょう少々を入れる。泡立て器でよく混ぜる。油 1 L と中位の大きさのレモン 2 個の搾り汁を少しずつ加えてよく混ぜて乳化させていく<sup>1)</sup>。仕上げにハーブのピュレ大さじ 3 杯を加える。これは、パセリの葉とセルフイユ、エストラゴン、時季が合えばサラダバーネットを同量ずつ用意し、強火で 2 分間下茹でしてから湯をきり、冷水にさらしてから水気を強く絞り、裏漉しして作しておく。

……冷製の魚料理全般に合わせられる。

### ソース・グリビッシュ

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

茹であがったばかりの固茹で卵の黄身 6 個を陶製のボウルに入れ、マスタード小さじ 1 杯、塩 1 つまみ強、こしょう適量を加えてよく練り、滑らかなペースト状にする。植物油 1/2 L とヴィネガー大さじ 1 1/2 杯を加えながらよく混ぜて乳化させる。仕上げに、コルニションとケイパーのみじん切り計 100 g と、パセリとセルフイユ、エストラゴンのみじ

ん切りのミックスを大さじ 1 杯、短かめの千切りにした固茹で卵の白身 3 個分を加える。

……冷製の魚料理に添えるのが一般的。

### レフォル風味のソース・グロゼイユ

#### Sauce Groseilles au Raifort

ポルト酒 1 dl にナツメグ、シナモン、塩、こしょう各 1 つまみを加え、を 2/3 量まで煮詰める。溶かしたグロゼイユのジュレ 4 dl と細かくすりおろしたレフォル大さじ 2 杯を加える。

(さまざまな用途に使える)

### イタリア風ソース

#### Sauce Italienne<sup>3)</sup>

仔牛の脳半分、香草を効かせたクールブイヨンで火を通し、目の細かい網で裏漉しする。同量の牛あるいは羊の脳でもいい。

裏漉したピュレを陶製の器に入れ、泡立て器で滑らかになるまで混ぜる。卵黄 5 個と塩 10 g、こしょう 1 つまみ強、油 1 L とレモン果汁 1 個分でマヨネーズを作り、その脳のピュレを加える。パセリのみじん切り大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……このソースなど冷製の肉料理にも合う。

1) 明記されていないが、ソースをしっかりと乳化させるためには**マヨネーズ**と同様に作業すること。

2) 由来不明の語。ノルマンディ方言で「子どもを怖がらせるおばさん」の意味で用いられるということが分かっているのみ。19 世紀後半以降に創案もしくは一般化したソースと思われる。本書初版には当然のように既に収録されており、その後の大きな異同もない。ただ、本書初版以前に出版された料理書においてこのソースのレシピはまだ見つからない。ファーヴルは 1905 年刊『料理および食品衛生事典』第二版で「ある種のレムラードにレストランで付けられた名称」と定義し、掲載しているレシピは本書初版のものと大差ないが、「ウスターシャソース少々も加える」となっているところが目を引く。また、1913 年初版のブルーストの長編小説『失われた時を求めて』の「スワン家の方へ」冒頭において「彼(=スワン)を招いていない夕食会のために、ソース・グリビッシュやパイナップルのサラダのレシピが必要になるや、ためらいもなく探しに行かせたりするのだった」(p.18)。もしこの語り手の記述が正確であるなら、19 世紀末には広く知られたものであったと考えるべきだが、小説の場合は必ずしも歴史的事実と符号するわけではないので注意が必要。

3) このソースも温製のイタリア風ソースと同様に名称にとくに由来などはないと思われる。

1) このソース名の語源には諸説あり、未だ定説と呼べるものはない。Mayonnaise という綴りそのものは 1806 年のヴィアール『帝国料理の本』が初出で、Saumon à la Mayonnaise, Filet de Sole en Mayonnaise, Poulet en Mayonnaise の 3 つのレシピが掲載されている。そのうちのひとつ、サーモンのマヨネーズは、筒切りにしたサーモンを茹でて冷まし、ジュレを混ぜたマヨネーズをかける、という内容であり、ソースについてはマヨネーズの項を参照となっているが、どういふわけかこの本にマヨネーズそのもののレシピはない。また、「鶏のマヨネーズ仕立て」におけるソースはどう見てもこんにち我々が理解しているマヨネーズとまったく違い、鶏のゼラチン質を冷し固める要素として利用したものだ。同じヴィアールの改訂版ともいふべき『王国料理の本』(1822 年)にはマヨネーズのレシピが掲載されている。興味深いことに「このソースにはいろいろな作り方がある。生の卵黄を使うもの、ジュレを使うもの、仔牛のグラスを使うものや仔牛の脳を使うもの」として、もっとも一般的な方法として生の卵黄を使う方法が示されている。生の卵黄に攪拌しながら少しずつ油を加えていき、固くなってきたらヴィネガー少々を加えてコシをきる、という方法であり、こんにち我々の知るマヨネーズに非常に近いものとなっている。また、1814 年刊ボヴィリエ『調理技法』のソース・マヨネーズは、焼き物の器に油大さじ 3~4 杯とエストラゴンヴィネガー 2 杯を入れる。細かく刻んだエストラゴン、エシャロット、サラダバーネットをたっぷり加え、ジュレ大さじ 2、3 杯を加える。ソースがまとまって、ポマード状になったら、味を調える (p.66)、というものの。ここでも卵黄と植物油の乳化ソースとはなっていない。綴りについては、カレームは *magner* (マニエ) 捏ねる、という意味の動詞から派生したものとして、*magnonnaise* もしくは *magnionnaise* と綴るべきだと『パリ風料理の本』で力説している。グリモ・ド・ラ・レニエールは中世フランス語で卵黄を意味する *moyeu* の派生語として *moyeunnaise* という綴りを使っていて、そのほかフランス大西洋岸の地名バイヨンヌの形容詞 *bayonnais* (バヨネ) が語源だという説もある。綴りの起源についてある程度有力視されているのは、1756 年にリシュリュー公爵が当時イギリスに占領されていたミノルカ島のマオン港 Mahon を奪取したことにちなんで、*mahonnaise* と名づけられたというもの。ところで、植物油ではなくバターを用いるものとして、**オランダーズソース**の原型ともいふべきレシピが 1651 年のラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』に、*Asperges à la Sauce blanche* アスパラガスのホワイトソース添え (p.238) として掲載されていることや、卵黄をポタージュやラグーのとりみ付けに使うことが古くから行なわれていたことなどを総合すると、良質のオリーブオイルやひまわり油を利用しやすい環境にある南フランスの方がどちらかといえば、卵黄と植物油の乳化作用を利用したソースの発達、普及しやすい環境にあったとも想像されよう。なお、この『料理の手引き』では卵黄のみを用いたレシピとなっているが、全卵を用いる場合もある。日本の市販品でも卵黄のみを使うメーカーと全卵を使用しているメーカーが混在している。なお、マヨネーズの仕上がりは、卵黄のみか全卵を用いるかという問題もあるが、どのような植物油を使うかにも大きく左右されるので注意。



## マヨネーズ

### Sauce Mayonnaise<sup>1)</sup>

冷製ソースのほとんどはマヨネーズの派生ソースだから、ソース・エスパニョルやヴルテと同様に基本ソースと見なされる。マヨネーズの作り方はきわめてシンプルだが、以下に述べるポイントはしっかり頭に入れておく必要がある。

**材料と分量** ……卵黄 6 個、「からざ」は取り除いておくこと。油 1 L。塩 10 g、白こしょう 1 g、ヴィネガー大さじ 1<sup>1/2</sup> 杯または、より白い仕上がりを目指す場合にはヴィネガーと同等量のレモン果汁。

1. 塩、こしょう、ヴィネガーまたはレモン果汁ほんの少々を加えて、泡立て器で卵黄を溶く。
2. 油を最初は 1 滴ずつ加えていき、滑らかにまとまり始めたら、糸を垂らすようにして油を加えていく。
3. 何回かに分けてヴィネガーもしくはレモン果汁を少量ずつ加え、コシを切ってやること<sup>2)</sup>。
4. 最後に熱い湯を大さじ 3 杯加える。これは乳化をしっかりとさせて、作り置きしておく必要がある場合でもソースが分離しないようにするため。

**【原注】** 1. 卵黄だけの段階で塩こしょうをするとソースが分離してしまうのではないかというのは思い込みで過ぎず、実際に調理現場で作業している者はそう考えていない。むしろ、塩を卵黄の水分に溶かし込んでおいた方が、卵黄がまとまりやすくなることは科学的に証明されている<sup>3)</sup>。

2. マヨネーズを作る際に、氷の上に容器を置いて作業するも間違いだ。事実とはまったく逆で、冷気が伝わるのがもっとも分離させてしまいやすい原因だ。寒い季節には、油はやや微温めか、せめて厨

房の室温くらいにするべきだ<sup>4)</sup>。

3. マヨネーズが分離してしまう原因としては……

1. 最初に油を入れ過ぎてしまうこと。
2. 冷え過ぎた油を使うこと
3. 卵黄の量に対して油の量が多過ぎること。卵黄 1 個につき油を乳化させることが出来るのは、作り置きするのには 1<sup>3/4</sup> dl、すぐに使う場合でも 2 dl が限度<sup>5)</sup>。

### コーティング用マヨネーズ

#### Sauce Mayonnaise collée

コーティング用マヨネーズは、マヨネーズ 7 dl に溶かしたジュレ 3 dl を混ぜ込んだもの。野菜サラダをあえるのに使う他、「ロシア風」ショフロワの素材を覆うのにも使う。

**【原注】** 魚料理用ソース・ショフロワの項で述べたように、このコーティング用マヨネーズの代わりに魚料理用ソース・ショフロワを使う方がいい。その方がコーティング用マヨネーズを使う場合よりも風味も見た目もよくなる。というのも、コーティング用マヨネーズは、冷気によってゼラチンが固まるとともに収縮し、マヨネーズに圧力がかかるために、ソースで素材を覆った表面に油が浸み出してしまふ<sup>6)</sup>。こういうふうに浸みが出ることを防ぐには、どんな場合でも、このコーティング用マヨネーズではなく魚料理用ソース・ショフロワを用いることをお勧めする<sup>7)</sup>。少なくとも、そうするのが一般的になりつつある。

### ロシア風ホイップマヨネーズ

#### Sauce Mayonnaise fouettée, à la Russe

陶製かホーローの容器に、溶かしたジュレ 4 dl とマヨネーズ 3 dl、エストラゴンヴィネガー大さじ 1

2) 原文 rompre le corps de la sauce ソースの粘り気をヴィネガーなどを加えることで「ゆるめる」あるいは「のぼす」こと。ここでは「コシをきる」と訳したが、日本の調理用語なので注意。この作業は、一見乳化したように見えてもまだ乳化が不完全であるため、何回かに分けて濃度を下げ、攪拌を続けることで乳化を促進させ安定したものにするのが目的。

3) 当時の知見であることに注意。

4) オリーブオイルのように、飽和温度が高い種類の油ではよく見られる現象。ひまわり油でさえも寒さで濁るので、この指摘は正しい。

5) 卵黄の乳化能力は含まれているレシチンの量で決まるので理論上はもっと大量の油を乳化することが可能。風味や仕上がりを考慮に入れて、この数字はあくまでも目安と考えたほうがいい。

6) 初版における原注は、「コーティング用マヨネーズで覆ったものは、数時間経つと、油の露で覆われたようになってしまうことがある。その原因は、冷気によってゼラチンが固まる際に収縮し、その結果マヨネーズに圧力がかかり、液体である油がソースを覆った表面に浸みだしてくることだ。これを避けるために、コーティング用マヨネーズはこんにちでは使われなくなっており、我々の場合だと、かなり以前から魚料理用ソース・ショフロワを用いている (p.163)」。第二版以降、多少の異同はあるが、ほぼ第四版の記述と同様。いずれにしても、ジュレ(親水性アミノ酸であるコラーゲンが主体)を加えたことで、親水基と疎水基を併せ持つ卵黄レシチンの乳化作用が崩れてマヨネーズが分離した結果だということには気付いていなかったと思われる。

7) この『料理の手引き』ではジュレを加えたマヨネーズの使用に否定的だが、カレーム『19 世紀フランス料理』では Sauce Magnonnaise として、まず最初にジュレを加えるレシピが掲載されている。概略を示すと、氷の上に置いた陶製の容器に卵黄 2 個、塩、白こしょう少々、エストラゴンヴィネガー少々を入れる。木のさじで素早くかき混ぜる。まとまってきたら、エクス産の油大さじ 1 杯とヴィネガー少々を、少しずつ加えていく。容器の壁に叩きつけるようにしてソースを泡立てていく。この作業でマヨネーズの白さが決まるといふ。また、油をごく少量ずつ加えていくことを強調している。粘度が出て滑らかになったら、最後に油をグラス二杯(≒ 2 dl)とアスピック用ジュレをグラス 1<sup>1/2</sup> 杯、エストラゴンヴィネガー適量を加えて仕上げる、というもの (t.3, p.132. 強調は引用者による)。また、カレームは卵黄に含まれるレシチンによって乳化作用が起きることを経験的にさえも理解していなかったようであり、卵黄を用いないマヨネーズのレシピも掲載されている。なかでも特徴的なのは、「ジュレ入りの白いマヨネーズ」のレシピで、これは氷の上に鍋を置き、大きなレードル 2 杯の白いジュレと同量の油、レードル 1 杯のヴィネガー、塩、こしょうを入れて卵白用の泡立て器でよく混ぜ、途中何回かレモン果汁を少しずつ加えて白く仕上げるようにする、というもの (ibid., p.133)。とりわけ舞踏会や格式ある大規模な宴席で魚のフィレや鶏のアスピックを飾るのに適していると述べている。

杯、おろしてさらに細かく刻んだレフォール<sup>1)</sup>大さじ1杯を入れる。

全体を混ぜ、容器を氷の上に置いて泡立て器でホイップする。ムース状になり、軽く固まり始めるまで、つまりこのソースを使うのに十分な流動性がある状態のところで作業をやめる<sup>2)</sup>。……主に、野菜のサラダを型に詰めて固めるのに用いる。

## マヨネーズのバリエーション

### Sauce Mayonnaise diverses

オードブルや冷製料理に合わせるのに、大型甲殻類<sup>3)</sup>およびエクルヴィス<sup>4)</sup>の卵やクリーム状の部分を用いたり、クルヴェット<sup>5)</sup>、キャビア、アンチョビなどを加えることでマヨネーズにバリエーションを付けることが出来る。

上記の材料のいずれかをすり潰してから少量のマヨネーズを加えてピュレ状にして布で漉す。これを適量のマヨネーズに混ぜ合わせればよい。

## ソース・ムスクテール

### Sauce Mousquetaire<sup>6)</sup>

マヨネーズ1Lに以下を加える。ごく細かいみじん切りにしたエシャロット80gを白ワイン1 $\frac{1}{2}$ dlに加えてほとんど煮詰めたもの。溶かした**グラスドヴィ****アンド**大さじ3杯、シブレット<sup>7)</sup>を細かく刻んだもの

大さじ1杯強。カイエンヌごく少量かミルで挽いたこしょう少々で風味を引き締める。

……羊、牛肉の冷製料理に添える。

## 生クリーム入りソース・ムタルド

### Sauce moutarde à la crème

陶製の容器にマスタード大さじ3杯と塩1つまみ、こしょう少々とレモン果汁少々を入れて混ぜ合わせる。ここに少しずつ、マヨネーズを作る要領で、ごく新鮮なクレーム・エペス<sup>8)</sup>約2dlを加える。

……オードブル用。

## くるみ入りソース・レフォール

### Sauce Raifort aux noix

陶製の器に、おろしたレフォール250gと皮を剥いて刻んだくるみ250g、塩5g、砂糖15g、クレーム・エペス3dlを入れて混ぜ合わせる。

……オンブルシュヴァリエ<sup>9)</sup>の冷製用。

## ソース・ラヴィゴット / ヴィネグレット

### Sauce Ravigote, ou Vinaigrette<sup>10)</sup>

材料 ……油5dl、ヴィネガー2dl、小さめのケイパー小さじ2杯、パセリ50g、セルフィユとエストラゴン、シブレットを刻んだもの40g、細かくみじん切りにした玉ねぎ70g、塩4g、こしょう1g。以上をよく混ぜ合わせる。

1) ホースラディッシュ、西洋わさび。

2) 分量比率を考えると、構造的には前項の注で言及したカレームのジュレを主体としたマヨネーズに近いものと思われる。

3) homard オマール、langouste ラングースト(≒伊勢エビ)など。

4) ざりがにのこと。詳しくは**バイエルン風ソース**訳注参照。

5) 小海老のこと。詳しくは**ソース・クルヴェット**訳注参照。

6) マスケット銃兵、近衛騎兵、の意。日本でも子どもむけに翻案されたもので有名な19世紀のアレクサンドル・デュマ(ペール)の小説 *Les Trois Mousquetaires* 『三銃士』の「銃士」がこれに相当する。

7) チャイブ。アサツキとも訳されることがあるが、日本のものとは風味が異なるので注意。

8) 乳酸醗酵させた、とても濃度のある生クリーム。

9) サケ科の淡水魚。体長20~30cmのものが多く、最大で70cmを越えるものもいるという。日本の岩魚に近い。フランスではアルプスのドイツおよびイタリアとの国境付近に生息するが、現代では養殖も多いという。

10) ラヴィゴットの意味などについてはホワイト系派生ソースの**ソース・ラヴィゴット**参照。現代フランス語の vinaigrette (ヴィネグレット) はいわゆる「ドレッシング」を指す。語源的にはヴィネガーを意味する vinaigre (ヴィネーグル) に縮小辞 -ette を付けたもの。ヴィネグレットという名称のレシピとしてもっとも古いのは14世紀に成立したとされる「タイユヴァン」のもので、いわゆる「ヴァチカン写本」に収録されており、**Potaige Lyans** 「とろみを付けた煮物」に分類されている。概要を示すと、menue-haște ムニェアット(豚の脾臓およびレバー半分と腎臓)をローストする。火を通しすぎないように注意。それを切り分けて、鍋にラード、輪切りにした玉ねぎとともに入れて、炭火にかけ、よく混ぜながら火を通す。全体によく火が通ったら、牛のブイヨンとワインを注いで沸かす。マニゲット、サフランなどを鉢でよくすり潰したらヴィネガーでのばして加え、再度沸騰させる。全体にとろみがあって茶色に仕上げる、というもの(p.222)。これをほぼ書き写したと思われる14世紀末に書かれた『ル・メナジエ・ド・パリ』のレシピでは、肉の下処理としてよく洗ってから湯通しすること、とろみ付けの要素としてこんがり焼いたパンを香辛料とともにすり潰してワインとヴィネガーで溶く、という指示が追加されている。また、こんがり焼いたパンを使わずに茶色に仕上げられるわけがない云々という『ル・メナジエ・ド・パリ』の筆者自身の感想も記されている。15世紀に書かれたシカールの『料理について』でも豚のレバーを焼いてから煮込みヴィネガーを加えるもので、細部は違うが基本的に似たものであり、中世においては豚レバーを煮込んでヴィネガーで味付けしたもの、ということになる。これが変化したと思われるのは17世紀。1693年刊マシアロ『宮廷およびブルジョワ料理の本』には Boeuf, Vinaigrette というレシピがあり、これは切った牛肉に背脂を刺して塩茹でして冷まし、ヴィネターをひと垂らししてレモンのスライスを添えるというとても単純なもの。ところが、1694年のアカデミーフランセーズの辞書には既に「ヴィネガー、油、塩、こしょう、パセリ、シブール [葱] で作る冷製ソース」という定義がなされている。こんにち我々がイメージするヴィネグレットの定義にほぼ近い。おおむね17世紀以降、とりわけ後半にヴィネガーと油、塩を合わせた冷製ソースというコンセンサスが形成されたと想像される。ところで、料理とはまったく関係ないが、いわゆる日本語でいう「人力車」つまり二輪で椅子があり、人力で引く車のことも vinaigrette という。ただしこれは、ヴィネガー醸造業者 vinaigriers の用いる小さな馬車と似てこといるからそう呼ばれるようになったという。

1) ソース名としての初出はおそらくムノン『ブルジョワ屋敷勤めの女性料理人のための本』(1734)における Sauce à la rémolade [sic.] だろう。レシピの概要は、エシャロット、パセリ、シブール、にんにく1片、アンチョビ、ケイパー、いずれもごく細かく刻んで鍋に入れ、塩、粗挽きこしょうを加え、マスタード少々とお油、ヴィネガーでのばす、というもの。つまり、乳化ソースであるマヨネーズをベースにし

……仔牛の頭や足、羊の足などに合わせる。

### ソース・レムラード Sauce Rémoulade<sup>1)</sup>

マヨネーズ 1 L に以下のものを加える。マスタード大さじ 1 1/2 杯。コルニション 100 とケイパー 50g を細かく刻んで、圧して余分な水気を絞ったもの。パセリ、セルフィユ、エストラゴンのみじん切り大さじ 1 杯。アンチョビエッセンス大さじ 1/2 杯。

### ロシア風ソース Sauce Russe

鉢に、オマール<sup>2)</sup>かラングースト<sup>3)</sup>の胴のクリーム状の部分 100 g とキャビア 100 g<sup>4)</sup>、マヨネーズ大さじ 2〜3 杯を加えてよくすり潰す。これを目の細かい漉し器で裏漉しする。こうして出来たピュレに、マヨネーズ 3/4 L を加える。大さじ 1 杯強のマスタードと、同量のダービーソース<sup>5)</sup>を加えて仕上げる。

……魚および甲殻類の冷製料理に添える。

### タルタルソース Sauce Tartare<sup>6)</sup>

固茹で卵の黄身 8 個をすり潰して滑らかになるまでよく練る。塩、挽きたてのこしょう各 1 つまみ強で味付けする。油 1 L とヴィネガー大さじ 2 杯を加えながらソースを立てていく<sup>7)</sup>。若どりの玉ねぎ<sup>8)</sup>の葉またはシブレット 20g をすり潰してマヨネーズ大さじ 2 杯でのぼし、目の細かい網で裏漉ししたものを加えて仕上げる。

……このソースは、冷製の家禽や肉料理、魚料理、甲殻類いずれにも合う。また、「ディアブル（悪魔風）」仕立ての肉料理、鶏料理にも用いられる。

### ソース・ヴェルト Sauce Verte<sup>9)</sup>

た本書のレムラードと、乳化させないという点が異なるのみで、基本的なところは共通していると見ていい。ヴィアール『帝国料理の本』第 7 版(1812 年)には Rémoulade の綴りで、緑色のレムラード、レムラード、インド風レムラードと 3 種のレシピが掲載されている(この版にはまだマヨネーズのレシピは掲載されていない)。このうちのレムラードのレシピの概要は、グラス 1 杯のマスタードを器に入れ、エシャロットのみじん切り少々と香草少々を加える。油を大さじ 6〜7 杯、ヴィネガー大さじ 3〜4 杯、塩、粗挽きこしょうを加える。これらをよく混ぜ合わせ、生の卵黄 2 個を加えてさらによく混ぜる。ソースがよくまとまるように気をつけてしっかり締。やや濃い仕上がりにする、というもの(p.53)。手順的にはやや異なるが、卵黄を用いて乳化させようとしていることがわかる。緑のレムラードも生の卵黄を用いるなど、香草をすり潰すことと、ほうれんそうの緑の色素を用いる以外はレムラードと同様。なお、インド風レムラードの場合は固茹で卵の卵黄 10 個をよくすり潰して大さじ 8 杯の油を加えてさらによく混ぜる。唐辛子とターメリックの粉末、塩、こしょう、ヴィネガーを加える。出来るだけ粘りが出るようにする。これを布で漉して供する(id.)。カレームに至るとさらにレシピは洗練されたものとなり、Sauce Rémoulade à la Ravigote (ソース・レムラード・アラ・ラヴィゴット)では、セルフィユとエストラゴン、サラダバーネット、シブレットを茹でて水にさらした後に水気を搾り、固茹で卵の卵黄を加えてよくすり潰し、塩、こしょう、ナツメグで調味して、上等のマスタードを加える。ここにエクス産の油とエストラゴンヴィネガーを少しずつ加えていく。最後に布で漉す(t.1, p.135)というもの。いずれにしてもマヨネーズを基本ソースとして展開するという『料理の手引き』の発想、体系化にいたるまで 100 年近くを要したことになる。

2) homard ロブスター。

3) langouste ≡ 伊勢エビ。

4) チョウザメの卵の塩蔵品のことだが、「高級」とされる順に、beluga (ベルガ)、osciètre, ossetra (オシエートル、オセトラ)、sevruga (セヴルガ)の種類がある(ここで示した読みがなはフランス語風のもの)。

5) 初版では原注として、風味付けにマスタードを加えることを示唆しているのみ。第二版では「マスタードとウスターシャソースを各大さじ 1 杯強」、第三版では「マスタードとエスコフィエソースを大さじ 1 杯強」と変遷している。なお、ダービーソース Derby Sauce の 1946 年の広告には、このブランド名でパーベキューソース、ステーキソース、ウスターシャソース、ホットソース、チャプスイソースのラインナップが記されている。現実問題として、もし加えるとするならリー&ペリンのようなウスターシャソースということになろうか。

6) タルタル(タートル)=フランス人から見て東方の蛮族、というイメージで語られがちだが、カレーム『19 世紀フランス料理』にある Sauce Rémoulade à la Mogol [Mongole の誤植と思われる]「モンゴル風ソース・レムラード」および Sauce à la Tartare 「タルタル風ソース」のレシピを見るかぎり、誤解という可能性も感じられる。前者は固茹で卵の卵黄に塩、こしょう、ナツメグ、カイエンヌ、砂糖、油、エストラゴンヴィネガーを合わせてピュレ状にして布で漉し、サフランを煎じた汁で美しい黄色に染め、刻んだシブレットを加えて仕上げるというもの。後者はソース・アルマンドとマスタード同量に生の卵黄 2 個を加え、塩、こしょう、ナツメグで調味してエクス産の油レードル 2 杯分とレードル 1/2 杯のエストラゴンヴィネガーを少しずつ加えながら混ぜていく。みじん切りにして下茹でしたエシャロット少々とともに少々、エストラゴンとセルフィユのみじん切りを大さじ 1 杯加える、というもの(pp.137-138)。少なくともこれらのレシピにおいて、タルタルすなわち野蛮、というニュアンスを見出すことは出来ないだろう。なお、Steak tartare タルタルステーキのレシピは本書には掲載されておらず、1938 年の『ラルース・ガストロノミク』初版が初出と思われる(p.1019)。

7) 明記されていないが、マヨネーズやソース・グリビッシュと同様に作業すること。

8) いわゆる「オニオンヌーヴォー」だが、日本でこの名称で流通しているものは黄色系の品種が多いのに対し、フランスでは白系品種(oignon blanc オニオンブロン)が多く、風味が異なることに注意。

9) 緑のソース、の意。この名称のソースは中世からある。このレシピではほうれんそうとクレソンが主体になっているが、時代とともにその材料には変遷がある。中世においては、麦の若葉をすり潰して用いるレシピが多かった。

1) 日本では、ほうれんそうを葉のみではなく葉軸とともに利用するのが一般的だが、伝統的なフランス料理において葉軸は使われないうのが普通。そもそも日本のほうれんそうは密植して葉が立つように仕立てて比較的若どりするのに対して、ヨーロッパ品種のほうれんそうは株間を充分にとってロゼッタ状に葉が広がるように栽培するのが伝統的な手法。この場合、葉は肉厚に仕上がるが、葉軸は太くて固いため可食部と見なされなかった。昔のフランスの八百屋の店先では軸を切り捨てる作業風景がよく見られたという。現代では機械収穫に適した立性の品種が増えており、専用の大型機械で株元近くから切り取り、自動的に軸をある程度除去して併走する巨大なコンテナに移すという収穫方法が普及しており、量産品のピュレなどに使用されている。



ほうれんそうの葉<sup>1)</sup> 50 g とクレソンの葉 50 g、パセリの葉とセルフイユ、エストラゴンを同量ずつ計 50 g を、沸騰した湯に投入し、強火で 5 分間茹でる。水気をきり、手早く冷水にさらす。しっかりと押し絞って水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これをトーション<sup>2)</sup>でくるんできつく絞り、葉の濃い汁を 1 dl 搾りだす。

固く立てて風味付けをしたマヨネーズ 9 dl にこの緑の汁を加える。

……冷製の魚料理や甲殻類に合わせる。

### ソース・ヴァンサン

#### Sauce Vencent<sup>3)</sup>

作り方 (1) ……オゼイユ<sup>4)</sup>の葉とパセリの葉、セルフイユ、エストラゴン、シブレット、サラダバーネット<sup>5)</sup>のごく若い葉をきっちりと同量ずつ、計 100 g、クレソンの葉 60 g とほうれんそうの葉 60 g を沸騰した湯で強火で 2〜3 分間茹でる。

湯をきって、冷水にさらす。しっかり水分を押し絞って、鉢<sup>6)</sup>に入れる。茹であがったばかりの固茹で卵の黄身 6 個を加えて滑かになるまですり潰す。

これを布で漉し<sup>7)</sup>、陶製の容器に移す。塩 1 つまみ強とこしょう適量、生の卵黄 5 個を加える。油 8dl とヴィネガー適量を加えながら混ぜ、滑らかに乳化させる。

風味付けにダービーソース<sup>8)</sup>大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

作り方 (2) ……作り方 (1) の香草と葉菜のピューレを作るところまでは同じ。

これにマヨネーズを加えて、同様に仕上げる。

……冷製の魚料理、甲殻類にとりわけ合う。

【原注】このソースは 18 世紀の偉大な料理人のひとり、ヴァンサン・ラシャペルが考案したもの<sup>9)</sup>。

### スウェーデン風ソース

#### Sauce Suédoise<sup>10)</sup>

酸味のある固いリンゴを薄切りにして鍋にしっかり蓋をして煮る。普通の果肉が甘いリンゴを使う場合にはレモン果汁数滴を加えること。リンゴを煮る際には、白ワインを大さじ数杯だけ加えればよい。リンゴを煮るというよりは蒸気の圧力で溶かすイメージ。

これを目の細かい網で裏漉しする。このリンゴのピューレを 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl になるまで煮詰める。十分に冷ましてから、マヨネーズ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L を加える。風味付けにおろした(または細かく刻んだ)レフォール大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を加えて仕上げる。

……このソースはとりわけ豚肉の冷製に合う。がちょうのローストの冷製にもよく合う。

【原注】リンゴの時季でない場合は、リンゴのピューレの代わりに房なりの緑のグロゼイユ<sup>11)</sup>またはグーズベリー<sup>12)</sup>のピューレ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を固く立てたマヨネーズ 1 L に加える。このソースはマスタードで風味付けしてもいい。

2) 綿などの天然素材で出来た調理場及びホール業務に用いられる布。サイズは 50〜55cm×70〜80cm のものが多い。

3) 18 世紀フランスを代表する料理人のひとり、Vincent La Chapelle ヴァンサン・ラシャペル (1690 または 1703〜1745) の名を冠したソース。チェスターフィールド伯フィリップ・スタンホープに仕えていた頃に三巻からなる『近代料理』*Modern Cook* 英語版を 1733 年に上梓。そのフランス語版 (全 4 巻) は 1835 年に *Le Cuisinier moderne* のタイトルでアムステルダムで刊行。その後、全 5 巻からなる第二版を 1742 年に自費で出版した。

4) タデ科の葉菜。日本語ではソレルとも。日本のスカンポに近いが、オゼイユは野菜として品種の選抜育成が長期にわたって行なわれたことに留意。

5) pimprenelle パンブルネル。

6) 伝統的には大理石製の鉢がこの種の作業には用いられた。

7) このように濃度のあるものを布で漉す方法についてはヴルテ<sup>13)</sup>訳注参照。

8) ロシア風ソース訳注参照。

9) ソース・マヨネーズの訳注において述べたように、卵黄と植物油をベースとした乳化ソースとしてのマヨネーズの起源は判然としないうところが多いが、19 世紀初頭のヴィアールやカレームの記述を読むかぎりにおいて、卵黄レシチンによる油と水分の乳化作用については経験レベルでさえはっきりとは認識されていなかった。このソースあるいはこれに相当するレシピがヴァンサン・ラシャペルの著書に掲載されていないこと、ヴァンラン・ラシャペルがレストランの店主ではなく貴族に仕えていた料理人、メートルドテルであったことを考慮すると、このソースの考案者が彼である可能性も、自身の名をソース名に冠した可能性もきわめて低い。もっとも、香草の扱いを得意としていたのは事実のようで、Sauce en Ravigote (ソース・オン・ラヴィゴット) だけでも 5 種のレシピが掲載されている。香草と葉菜を茹でてすり潰したピューレをこれらのソースで使用していることから、後世にこの名称が付いた、あるいはこのソースの最大のポイントがヴァンサン・ラシャペルを思わせる香草のピューレだと考えるのが妥当だろう。

10) 基本的にソース名はアルファベット順に掲載されているのだが、このソースだけが後からとって付けたように末尾にある。実際、このレシピは第二版から掲載となっているが、ある程度組版が進んだ段階で急遽追加されたののだろうか。なお、1907 年の英語版には掲載されていない。原注の最後「このソースはマスタードで風味付けしてもいい」は第四版で追加されたものだが、他は第二版からまったく異同がなく、掲載順も変化していないのはいささか不思議なところ。

11) すぐり。ここではホワイトカラントの若どりのものを指している。

12) groseilles à maquereau (グロゼイユザマクロー)。



## イギリス風ソース(冷製)<sup>1)</sup> SAUCES FROIDES ANGLAISES

### ケンブリッジ<sup>2)</sup>ソース

#### Sauce Cambridge (Cambridge-Sauce)

固茹で卵の黄身 6 個と、よく洗ったアンチョビのフィレ 4 枚、小さめのケイパー大さじ 1 杯、セルフイユとエストラゴンとシブレットのみじん切りを同量ずつ計大さじ 1 杯を鉢に入れてよくすり潰す。マヨネーズを作る際の要領で、マスタード小さじ 1 杯、油 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dl<sup>3)</sup>とヴィネガー大さじ 1 杯を加える。カイエンヌごく少量で風味を引き締める。ヘラでソースを混ぜながら布で漉し<sup>4)</sup>、ボウルに入れる。泡立て器で軽く混ぜて滑らかにしてやり、パセリのみじん切り小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### カンバーランドソース

#### Sauce Cumberland (Cumberland-Sauce<sup>5)</sup>)

鍋に**グロゼイユのジュレ**大さじ 4 杯を入れて溶かし、そこにポルト酒 1 dl と細かいみじん切りにして下茹でして水気を絞ったエシャロット大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、オレンジの表皮と<sup>6)</sup>とレモンの表皮を薄く剥いてごく細い千切りにしてしっかり下茹でしてよく水気をきって冷ましたもの各大さじ 1 杯、オレンジ 1 個の搾り汁、レモン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 個分の搾り汁、マスタード小さじ 1 杯、カイエンヌごく少量、粉末の生姜少々を加える。

全体をよく混ぜる。

……大型ジビエの冷製に合わせる。

### グロスターソース

#### Sauce Gloucester (Gloucester-Sauce<sup>7)</sup>)

ごく固く立てた**マヨネーズ** 1 L に、レモン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 個分の搾り汁を加えたサワークリーム 2 dl と、細かく刻んだフェネル 1 つまみ、ダービーソース<sup>8)</sup>大さじ

2 杯を加える。

……主として肉の冷製料理に合わせる。

### ミントソース

#### Sauce Menthe (Mint-Sauce)

ミントの葉 50 g をごく細い千切りか、みじん切りにする。これをボウルに入れて、白いカソナード<sup>9)</sup>かパウダーシュガー 25 g とヴィネガー 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl、塩 1 つまみ、水大さじ 4 杯を加える。全体によく混ぜること。

……仔羊<sup>10)</sup>の温製、冷製に添える。

### オックスフォードソース

#### Sauce Oxford (Oxford<sup>11)</sup> Sauce)

上述の**カンバーランドソース**と同様に作るが、以下の 2 点を変更する<sup>12)</sup>。

1. オレンジとレモンの外皮は千切りにするのではなく、器具を用いておろすこと。
2. その量は半分にする。つまり、おろした外皮はそれぞれ大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯にすること。

……用途はカンバーランドソースと同じ。

### ホースラディッシュソース

#### Sauce Raifort (Cold horseradish sauce)

陶製の器に、マスタード大さじ 1 杯、細かくおろしたレフォール 50 g、パウダーシュガー 50 g、塩 1 つまみ、生クリーム 5 dl、牛乳に浸してからよく圧したパンの身 250 g、ヴィネガー大さじ 2 杯を入れて混ぜ合わせる。

……このソースは茹でた牛肉やローストに合わせる。よく冷やしてから供すること。

【原注】ソースにヴィネガーを加えるのは作業の最後とすること。

1) この節に収録されているレシピは初版から第四版まで、表現の異同はあるが、項目に変化はない。興味深いことに、1907 年刊の英語版 *A Guide to Modern Cookery* においても全て掲載されている。

2) イングランド東部のケンブリッジシャーの州都。大学都市として有名。

3) マヨネーズを作る際の要領で、と表現しているのに対して油の量が少なく思われるが、初版は「油 1 dl」、第二版以降は「1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl」となっている。

4) 濃度のあるソースを布で漉す方法については**ヴァルテ**訳注参照。

5) イングランド北部の旧カウンティ(行政区分、ほぼ「州」と考えていい)のひとつ。現在はウェストモアランド、ランカシャー、ヨークシャーの一部と統合され、カンブリアとなっている。

6) zește ゼスト。柑橘類の硬い外皮を râpe (ラプ)と呼ばれる器具を用いておろした場合にもこの語を用いる。

7) イングランド南部、グロスターシャーの州都。

8) 初版と第二版は「ウスターシャソース数滴」、第三版は「エスコフィエソース数滴」となっている。ダービーソースについては**ロシア風ソース**訳注も参照のこと。

9) 通常 cassonade すなわち粗糖は褐色のものが多い。

10) 本書で仔羊 agneau (アニョー)と言う場合はほぼ例外なく乳呑仔羊、agneau de lait (アニョードレ)を意味する。現代は仔羊という語の意味する範囲が広くなり、牧草および飼料によりある程度まで肥育した羊の赤身肉も「仔羊」として扱うが、乳呑仔羊は白身肉なので注意。

11) イングランド東部、オックスフォードシャーの州都。英語圏では最古の大学であるオックスフォード大学を中心とした学園都市として有名。

12) オレンジとレモンの皮の扱いと量を変えただけで別のソースとして扱うことに疑問はあるが、これについては初版から一貫してまったく説明がない。何らかのエピソードがこれらのソース名にはあったと思われるが不明。

## 合わせバター

グリル、ソースの補助材料、オードブル用

### BEURRES COMPOSÉS POUR ADJUVANTS DE SAUCES ET HORS-D'OEUVRE

#### 概説

本書においてレシピを掲載している合わせバター<sup>1)</sup>のうちのほとんどは、甲殻類の合わせバターを除いて、料理に直接用いられることがとても少ない。だが、合わせバターはさまざまなシチュエーションで役に立つ。ポターージュでは野菜の合わせバターが、その他の合わせバターはソース作りにおいて有用だ。ソースの風味と性格を明確に伝える決め手になるからだ。

だから、読者である料理人諸君には、ここに書いてあることを真剣に読みとっていただきたい。

甲殻類のバターについては、経験上、湯煎にかけながら煮出して<sup>2)</sup>から、氷水で冷やした陶製の容器に布で漉し入れるといい。そうすれば、冷たい状態で作るよりも赤みがきれいに出来る。だが逆に、熱によって風味の繊細さが失われてしまい、雑味さえも出てしまう。

この問題点を解決するために、我々は二種類の違うバターを作るという方式を採用することにした。ひとつは甲殻類の胴のクリーム状の部分と切りくずあるいは身そのものを生のバターとともに鉢ですり潰して、目の細かい網で裏漉しするか、布で漉すというもの。このバターはソースに完璧ともいえるべき風味を添えてくれる。とりわけベシャメルソースをベースとしたソースの場合はそうだ。

もうひとつは、甲殻類の殻だけを用いて、熱して作るものだ。これは「色付け」の役割しか持たない。この方式はまことに素晴らしい結果を得られるので、ぜひとも実行していただきたい。

場合によっては、我々はバターを同様の上等な生クリームに代えることがある。生クリームのほうがバターよりも、素材の持つ風味や香気をよく吸収する。こうすればソースやポターージュの仕上げに加えるのに文句ないクリ<sup>3)</sup>を作ることが出来るわけだ。

色付け用のバターを使うと、ソースがきれいに色付き、個性的なソースとなる。どんな場合でも、カルミン色素<sup>4)</sup>よりもずっといい。カルミン色素はソースやポターージュにくすんだ、なさけない色合いしか与えてはくれないのだ。

1) beurre composé ブール・コンポゼ。ミックスバターとも。バターはフランス食文化史において、少なくとも中世以来長く用いられてきた食材だが、中世〜ルネサンスにおいては獣脂(もっぱらラード)のほうが料理に用いられる傾向にあった。17世紀以降はたとえばラ・ヴァレヌ『フランス料理の本』におけるアスパラガスの白いソース添え(ソース・オランデーズ訳注参照)のように、バターを料理に用いることが中世の料理書と比較すると圧倒的に増えた。ムソンの1741年刊『ブルジョワ屋敷に勤める女性料理人のための本』のバターの項には「良質のバターを用いるのは料理でとても大事なことで、バターが悪い匂いを放ってはいどんな素晴らしい皿も台無しだ。料理担当の女中であればそれよく理解し、良質なバターを手に入れるのに金を惜しんではならないと肝に銘じておくこと。いいバターは自然な黄色で、白いのは大抵さして美味しくない。パルボットとかいう植物から採った黄色で着色したバターもある。こういうものは自然なバターの黄色よりもくすんでいるから、慣れれば簡単に見分けられる(p.320)」と書いている。合わせバター(具体的にはアンチョビバター、エクルヴィスバターなど)への言及は1806年刊ヴィアール『帝国料理の本』に既に見られる(この初版、第二版では残念なことにレシピそのものは記載されていない)。つまり合わせバターという概念および仕込んでおくものという認識は19世紀初頭までに成立していた。ところで、現代フランスのバターは無塩のものと、ブルターニュ産に代表される有塩のものがあり、料理および製菓では基本的に無塩バターを用いる。生乳をとる牛の品種や製法はさまざまだが、乳酸醗酵させたいいわゆる醗酵バターが多い点が日本と大きく異なる。なお、この節に限らず本書のレシピは、無塩バターの使用を前提にしていることに注意。

2) infuser (アンフュゼ)。

3) coulis (クリ)水分のやや多いピュレをイメージするといふ。「クーリ」と呼ぶ日本の調理現場は多い。

4) コチニール色素ともいう。ラックカイガラムシなどを原料として抽出した色素。ヨーロッパでは古代から中世にかけてケルメスカイガラムシから抽出され利用されてきた、非常に歴史の古い色素。とりわけルネサンス期には高級毛織物の染料として需要が高まった。また絵の具にも使用された。その後、ウチワサボテンでエンジウムシを大量に養殖していた中南米を支配下に置いたスペインが、これを新大陸産のカルミンとしてヨーロッパ各国に売ることによって巨万の富を得たという。かつて食品工業において多用された。1838年の『ラールス・ガストロノミック』初版では、「コチニールから抽出される鮮かな赤色色素で毒性はない。多くの食品に着色料として用いられている」とある。現在は使用が減りつつあり、代替品としてピーツから抽出したビートレッドが増えてきている。また、この本文でカルミン色素の使用を「くすんだ、情けない色合いを与える」として否定的に扱っているのは、この色素がpHによって色調が変化し、なおかつ蛋白質を多く含む料理に加えると色素自体が紫色に変化する(結果としてソースやポターージュ全体が濁ったような色になる)ことがあるためだろう。

合わせバターは一般的に、使う際にその都度作る<sup>1)</sup>ものだが、作り置きしておかなければならない場合は、白い紙で円筒形に包んで冷蔵保管すること。

### にんにくバター

#### Beurre d'Ail

皮を剥いたにんにく 200 g を強火でしっかり茹でる<sup>2)</sup>。よく湯をきってから、鉢に入れてすり潰し、バター 250 g と合わせ、布で漉す。

### アンチョビバター

#### Beurre d'Anchois

アンチョビのフィレ 200 g をよく洗い、しっかり水気を絞る。これを鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加えて布で漉す。

### アーモンドバター

#### Beurre d'Amande

アーモンド<sup>3)</sup> 150 g を湯むきしてよく洗い、すぐに水数滴を加えてすり潰してペースト状にする。これをバター 250 g と混ぜ合わせ、布で漉す。

### ブル・ダヴリーヌ

#### Beurre d'Aveline<sup>4)</sup>

アヴリーヌ 150 g を焙煎して丁寧に皮を剥く。油が浮いてこないよう水を数滴加えてペースト状にすり潰す。これとバター 250 g を混ぜ合わせる。目の細かい網で裏漉しするか、布で漉す。

### ブル・ベルシー

#### Beurre Bercy<sup>5)</sup>

白ワイン 2 dl に細かく刻んだエシャロット大さじ 1 杯を加えて半量になるまで煮詰める。生温い程度まで冷ましてから、ポマード状に柔らかくした<sup>6)</sup>バター 200 g を混ぜ込む。牛骨髄 500 g をさいの目に切って<sup>7)</sup>、沸騰しない程度の湯で火を通し、よく湯ぎりをして加える。パセリのみじん切り大さじ 1 杯と塩 8 g、挽きたてのこしょう 1 つまみ強とレモン 1/2 個分の果汁を加えて仕上げる。

### キャビアバター

#### Beurre de Caviar

圧縮キャビア<sup>8)</sup> 75 g を細かくすり潰す。バター 250 g を加えて、布で漉す。

### ブル・シヴリ / ブール・ラヴィゴット

#### Beurre Chivry, ou Beurre Ravigote<sup>9)</sup>

パセリの葉とセルフィユ、エストラゴン、シヴレット、若摘みのサラダバーネット 100 g を数分間下茹でし、水にさらしてから圧して余分な水気を絞る。エシャロットのみじん切り 25 g も下茹です。これらを鉢に入れてすり潰す。バター 125 g を加え、布で漉す。

### ブル・コルベール

#### Beurre Colbert<sup>10)</sup>

メートルドテルバター 200 g に、溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 2 杯と細かく刻んだエストラゴン小さじ 2 杯を加える。

### 色付け用の赤いバター

#### Beurre Colorant rouge

出来るだけ沢山の甲殻類の殻などの残りをまとめて用意する。殻の内側、外側に張り付いている膜などをきれいに取り除く。よく乾燥させてから、鉢<sup>11)</sup>に入れて細かく粉碎して、同じ重さのバターを加える。これを湯煎にかけてよく混ぜながら溶かす。氷水を入れた陶製の器に、布で漉し入れる。固まったバターをトーション<sup>12)</sup>で包み、余計な水を絞り出す。

【原注】この色付け用のバターを作るのに用いる甲殻類の殻がどうしてもない場合は、**パプリカバター**を用いてもいいだろう。だがいずれにせよ、どんなソースであっても、仕上がりの色合いを決めるには、出来るだけ、他の植物由来の赤色着色料の

1) 原文 au moment (オモモン) その都度、の意。à la minute (アラミニュット) と呼ぶ調理現場もある。

2) 生のにんにくには胃腸を刺激する酵素が含まれているが、熱により不活性化するので、よく火を通す必要がある。

3) アーモンドには一般的なスイートアーモンド amandes douces と、苦味のあるビターアーモンド amande amères の二種がある。後者はごく微量の青酸化合物を含むのであまり多く使われることはないが、香りがいいためリキュールなどの香り付けにごく少量が用いられることがある。

4) アヴリーヌはヘーゼルナッツの仲間でセイウハシバミの大粒な変種。イタリア、ピエモンテ産やシチリア産が有名。

5) **ソース・ベルシー** 訳注参照。

6) ポマードは昔よく用いられた整髪料だが、現代では珍しいものとなってしまった。ただ、この表現は定型句のひとつであるとともに、現代日本の調理現場で現在もこの表現を用いるところがあるため、あえてこの訳語を採用した。意味としては「指がずっと入る程度の柔らかさ」であり、シリコンゴムのヘラなどで混ぜやすいけれども、溶けて液体にはなっているわけではない状態のことを意味している。

7) 原文 couper en dés. フランス語のまま「デにする(切る)」と表現することもある。

8) もとはロシアで雪の中の樽で保存するために圧縮したもの。キャビアのグレードはベルガ、オセトラ、セヴルガが混ざっているのが多いという。比較的安価に利用できる。

9) それぞれの名称などについては、**ソース・シヴリ** および **ソース・ラヴィゴット** 訳注参照。

10) **ソース・コルベール** 本文および訳注参照。

11) 伝統的には大理石製の鉢が用いられることが多かった。

12) **ソース・ヴェルト** 訳注参照。



使用は避けることを勧める<sup>1)</sup>。

## 色付け用の緑のバター

### Beurre Colorant vert

ほうれんそうの葉 1 kg をよく洗い、しっかり振って水気をきる。これを鉢に入れてすり潰す。トーション<sup>2)</sup>で包んで緑の汁を絞り出す。これをソテー鍋に入れて湯煎にかけ、水分を蒸発させてペースト状にする<sup>3)</sup>。

これを、ぴんと張ったナフキンの上に移し、さらに水気をきる。

パレットナイフを使って緑の色素を集め、鉢に入れてその倍の重さのバターを加えて練り込む。

……布で漉し、冷蔵保存する。

【原注】人工的な色素よりもこの緑の色素を用いたほうが利点が多い。

## クルヴェットバター

### Beurre de crevettes

クルヴェット・グリーズ<sup>4)</sup> 150 g を鉢に入れて細かくすり潰す。バター 150 g を加えて、布で漉す。

## エシャロットバター

### Beurre d'Echalote

エシャロット 125 g を鉢に入れてすり潰し、さっと茹でて湯をきり、トーションに包んで圧すようにして水気を取り除く。バター 125 g を加えて、布で漉す。

## エクルヴィスバター

### Beurre d'Ecrevisse

ビスクを作る要領で、ミルポワとともに茹でたエクルヴィス<sup>5)</sup>の胴や殻、尾などを鉢に入れて細かくすり潰す。これと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

## エスカルゴ用バター

### Beurre pour les Escargots

(エスカルゴ 50 個分)

バター 350 g に、細かいみじん切りにしたエシャロット 35 g と、にんにく 1 片をすり潰してペースト状にしたもの、パセリのみじん切り 25g (大さじ 1 杯)、塩 12 g、こしょう 2 g を加える。捏ねるようにしてよく混ぜ合わせ、冷蔵する。

## エストラゴンバター

### Beurre d'Estragon

新鮮なエストラゴンの葉 125 g を 2 分間茹がいてから湯きりして冷水にさらす。圧して余分な水気を絞る。これを鉢に入れてすり潰す。バター 125 g を加えて、布で漉す。

## にしんバター

### Beurre de Hareng

にしんの燻製のフィレ<sup>6)</sup> 3 枚の皮を剥いて、さいの目に切り、鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

1) この原注は第三版から。原文 le rouge colorant végétal 直訳すると「植物由来の赤色着色料」だが、ここではおそらくカルミン色素(コチニール色素)のことと思われる(本節「概説」参照)。他に赤系着色料として、ベニバナ色素、紅麴などもあるが、いずれも中国や日本において発達しことを考慮すると、両大戦間である 1920 年頃に「避けるべき」というほど普及していたのは、実際には昆虫由来であるコチニール色素と思われる。なお、ベニバナ色素も化学的にはカルミン酸色素。また、甲殻類の殻を茹でると赤くなるが、この色素はアスタキサンチンといい、1938 年に物質として「発見」された。もちろんエスコフィエをはじめとする料理人は経験上、甲殻類の殻を適度に加熱することで、タンパク質と結びついていたアスタキサンチンがタンパク質の熱変性によって遊離して取り出せることを経験的によく知っており、それを利用してこの赤いバターを考案したと考えられる。ちなみにサーモン、鮭の身の赤色もおなじアスタキサンチンによるもので、近縁種の鱒と同様に本来は白身。

2) ソース・ヴェルト訳注参照。

3) 原文 coaguler 凝固させる、の意。ここでは説明的に意識した。なお、ほうれんそうに限らず、植物の緑色は葉緑素(クロロフィル)によるものであり、葉緑素はマグネシウム(苦土)を核として窒素が周囲に結びついた構造を持つ化学物質。ほうれんそうの緑が濃いのは土壌からのマグネシウム吸収能力が高いため。食品に含まれるマグネシウムはカルシウムの吸収を促す作用があるとされている。ただし、フランスの伝統的なほうれんそうの栽培方法は、夏の終わってから初秋にかけた種を蒔き、11 月頃から大きくなった葉を順次かき取って収穫するというもの。露地栽培でも 1 株で 3 回程度は春になるまでに収穫できるとされた。なお、フランス語で食材および調理したほうれんそうは常に épinards と複数形で表される。古くは 14 世紀の『ル・メナジエ・ド・パリ』に espinars という綴りで言及があり「ボレ(プレット)の一種で、葉が長く茎が細く、緑は普通のボレよりも濃い。espinoches とも言う。四旬節の初め頃に食べる」(t.2, p.141) とある。中世・ルネサンス期のフランスでは、ほうれんそうの普及は進まなかったようで、16 世紀末にオリヴィエ・ド・セールが『農業経営論』(1600 年)において「比較的新しい野菜」として栽培方法も含めて紹介している。また、épinard の語源をオリヴィエ・ド・セールは種子が尖っている(épineux)からだと言っているが、実際には、この野菜が西アジア起源のものであり、ペルシア語の aspanāh からフランス語に入って現在の épinard という語形に至ったと考えられている。いっぽう、日本のほうれんそうはごく一部の地域を除いては、戦後高度成長期に普及した葉菜のひとつであり、じつのところ歴史は浅い。しばしば言われる東洋系、西洋系の違いにしても、普及当初からその交配品種が使われるようになっていたために、あまり意味はない。日本で青果として流通しているほうれんそうのほとんどは、密植、立性にして比較的若どり(農協などの出荷団体によって違うが、概ね草丈 25cm 程度で 5 株から 10 株で 200g の規格が平均的)のため、用いている品種がほぼ西洋系のものを交配親としている場合でも、立性に栽培するために、葉の厚みなどはあまり問題とされていない。上述のように、フランスではかつて、葉以外を可食部として見なさず、軸を切り捨てるのが普通だったことと比べると、食文化の違いの大きさがよくわかる一例だろう。

4) フランスで好んで食される小海老の一種。ソース・クルヴェット訳注参照。

5) ヨーロッパざりがに。詳しくはバイエルン風ソース訳注参照。

6) 原文 hareng saur (アロンソール)。タイセイヨウニシンの内臓を抜いて 10 日程塩漬にし、塩抜き後に 24~48 時間乾燥させてから 15 時間以上、32℃程度で冷燻にしたもの。強い匂いが特徴。日本のにしんとは種が異なること、スモークサーモンと同様に冷燻であることに注意。



## オマールバター

### Beurre de Homard

使える範囲の量のオマールの胴のクリーム状の部分と卵やコライユ<sup>1)</sup>を鉢に入れてすり潰す。それと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

## 白子バター

### Beurre de Laitance

沸騰しない程度の温度で茹で、よく冷ました白子<sup>2)</sup>125g を鉢に入れてすり潰す。バター 250 g とマスタード小さじ 1 杯を加えて、布で漉す。

## メートルドテルバター

### Beurre à la Maître-d'hôtel<sup>3)</sup>

バター 250 g をポマード状に柔らかくする。パセリのみじん切り大さじ 1 杯強と塩 8 g、こしょう 1 g、レモン 1/4 個分の果汁を加えてよく混ぜ合わせる。

【原注】{nota-beurre-maitre-d-hotel} このメートルドテルバターに大さじ 1 杯のマスタードを加えるのもバリエーションとしてお勧め。とりわけ牛、羊

肉や魚のグリル焼きによく合う。

## ブルマニエ

### Beurre Manié

これはマトロットの煮汁などに、手早くとろみ付けをするのに用いる。小麦粉 75 g にバター 100 g の割合が原則<sup>4)</sup>。

ブルマニエでとろみを付けたソースは、その後は出来るだけ沸騰させないこと。さもないと、生のお小麦粉の不快感が強まる危険性があるからだ。

## ブル・マルシャンドヴァン

### Beurre Marchand de vin<sup>5)</sup>

赤ワイン 2 dl に細かいみじん切りにしたエシャロット 25 g を加えて半量になるまで煮詰める。塩 1 つまみ、挽きたて<sup>6)</sup>(または粗く砕いた<sup>7)</sup>)こしょう 1 つまみ、溶かしたグラスドヴィア<sup>8)</sup>大さじ 1 杯、ポマード状に柔らかくしたバター 150 g、レモン 1/4 個分の果汁とパセリのみじん切り大さじ 1 杯を加える。全体をよく混ぜ合わせる。

1) オマールの胴の背側にある朱色の内子。

2) 日本ではスケトウダラの白子が一般的だが、フランスの伝統的高級料理では鯉の白子をもっとも一般的。他に鯖やにしの白子も用いられる。

3) メートルドテル maître d'hôtel とは直訳すれば「館 [やかた] の主」あるいは「館の指導者」の意だが、時代および王家あるいは貴族やブルジョワの館、近現代のレストランにおいてそれぞれ異なった意味で用いられる職名。(1) 王家においては grand maître グランメートルを補佐する仕事として食卓関連の仕事を取り仕切る職のこと。王と親しくすることが出来るために、有力貴族がこの職に就くことを希望することが多かったという。(2) 大貴族や大ブルジョワの館において、食材の手配やワインの管理、料理人の選抜などの一切を取り仕切り、とりわけ宴席においてはメニュー作りが重要な仕事のひとつとして課される職。歴史上もっとも有名なメートルドテルのひとり、ヴァテルはこの職に相当する。コンデ公に仕え、シャンティイ城でルイ 14 世を招いて数日にわたって開催された千人規模大宴席の一切を取り仕切り、最後に手配した魚が届かないと誤解して自害した。彼が息を引きとってからすぐ後に魚は大量に届けられた、という(ソース・シャンティイ訳注も参照)。(3) 近代から 20 世紀中葉にかけて、とりわけ料理人がオーナーではないレストランの場合はメニューの決定、ソムリエおよび給仕人の指揮、客の応対などを担当し、その店で最高のサービス技術を誇る者のつく職名とされた。なお、現代ではほとんど「給仕長」程度の意味しか持たなくなってしまう職名といえる。上記を総合すると、この beurre à la maître d'hôtel という名称は「当家(当店)特製のバター」あるいは「当家(当店)自慢のバター」程度の意味ということになる。実際のところ、この名称の由来などは不明だが、たとえばフランソワ・マラン François Marin (生没年不詳)の著書、『コス神の贈り物』のタイトルページに記された著者の肩書は「スピーズ元帥のメートルドテル、フランソワ・マラン」となっているように、本来はもっとも料理に精通した者の就く役職であった。このため、maître d'hôtel-cuisinier という語も 18、19 世紀には用いられていた。つまり、直接的に包丁を握り鍋を振ることはなくても、献立を組み、料理のレシピを考えるのもまたメートルドテルの重要な仕事であった。それを踏まえてカレームは 1822 年に、それ以前の主要な宴席の献立を詳細に分析した『フランスのメートルドテル』を出版した。つまり、カレームもまた、食卓外交の裏側でメートルドテル=キュイジニエの役割を果たしていたということになる。カレームをたんなるパティシエや料理人という現代的な狭い職の枠にはめて捉えることの出来ない時代だったとも言えよう。それは、エスコフィエについても言えることであり、初版および第二版の末尾には献立例が掲載され、第三版以降は『メニューの本』として独立させたが、総料理長であるということは即ちかつて貴族の館に仕えたメートルドテルの仕事に勤めるに他ならない、ということを示唆しているし、その点は現代の一流ホテルにおいてもあまり変化していないと思われる。

この合わせバターの名称も含めた原型のひとつとして、上述のマラン『コス神の贈り物』第 2 巻には、「いんげん豆のメートルドテル風」というレシピがある。これは水から茹でたいんげん豆を湯をきってから鍋に入れ、バター、パセリ、エシャロットの細かいみじん切り、塩、こしょうで味付けし、最後にレモン果汁かヴィネガー少々で仕上げるというもの (p.380)。カレームの未完の名著『19 世紀フランス料理』第 3 巻では、「鰯用のメートルドテルバター」として、イジニー産バター 8 オンス(約 250 g 弱)と大きめのレモン 1 個分の搾り汁、細かく刻んだパセリ大さじ 2 杯、塩 2 つまみ強、細かく挽いたこしょう 1 つまみ弱を使ってよく混ぜ合わせる。食欲がわくような調味を心掛けるべし、とある (pp.128-129)。また、同じくヴィアールの『王国料理の本』(内容は 1806 年初版の『帝国料理の本』の改訂版であり、毎年のように改版が続いているために歴史的に貴重な史料) 1846 年版では、冷製メートルドテルとして、鍋に 1/4 ポンドのバターとパセリ少々、エシャロットのみじん切り少々、塩、粗挽きこしょう、レモン果汁を入れ、木杓子でよく練る。これを肉料理あるいは魚料理の下にでも、中にでも、上にも流すといい、とある (p.48)。このように、19 世紀前半にはメートルドテルバターの性格がほぼ定着していたと言えよう。

4) このバターと小麦粉の割合は絶対というわけではなく、本書でもしばしば異なる割合で作ったブルマニエを用いる指示が見られる。

5) 「ワイン商人風」の意。煮詰めた赤ワインをバターを混ぜ込むところからの名称だろう。

6) 原文 poivre de moulin (パワー・ヴルドムラン)、直訳すると「ミルで挽いたこしょう」だが、その場合は即座に使用するのが一般的なので、あえて「挽きたてのこしょう」と訳している。

7) 原文 mignonette (ミニョネット)。ミルを用いずに、包丁の側面などで押し砕いたこしょうを指す。

……グリル焼きにした牛リブローズ<sup>1)</sup>用。

### ムニエル用バター

#### Beurre à la Meunière

焦がしバターに、提供直前にレモン果汁数滴を加えたもの。

……魚の「ムニエル<sup>2)</sup>」用。

### モンペリエバター

#### Beurre de Montpellier<sup>3)</sup>

銅の鍋に湯を沸かし、クレソンの葉とパセリの葉、セルフイユ、シブレット、エスゴラゴンを同量ずつ計90～100 g と、ほうれんそうの葉 25 g を投入する。これとは別の鍋で同時に、エシャロットの細かいみじん切り 40 g を下茹でする。ハーブは湯をきって冷水にさらす。しっかり押し絞って余計な水気を取り除く。エシャロットも同様にする。これらを鉢に入れてすり潰す。

中くらいのサイズのコルニション 3 個と、水気を絞ったケイパー大さじ 1 杯、小さなんにく 1 片、アンチョビのフィレ 4 枚を加える。全体が滑らかなペースト状になったら、バター 750 g と固茹で卵の黄身 3 個、生の卵黄 2 個を加える。混ぜながら、最後に植物油 2 dl を少しずつ加える。目の細かい漉し器か布で漉し、泡立て器で混ぜて滑らかにする。塩味を調べ、カイエンスごく少量で風味を引き締める。

……魚の冷製料理に添える。ビュッフェの場合には魚に覆いかけて供する。

### 装飾用モンペリエバター

#### Beurre de Montpellier pour Croûtonnage de plats

モンペリエバターを装飾のためだけに作る場合には、植物油と茹で卵の黄身、生の卵黄は用いずに作る。平皿に流し入れて均等な厚みにしてやると細部の装飾作業が容易になる。

### マスタードバター

#### Beurre de Moutarde

フランス産マスタード大さじ 1½ 杯をポマード状に柔らかくしたバター 250 g に混ぜ込み、冷蔵する。

### 格式ある宴席用焦がしバター

#### Beurre noir pour les grands services<sup>4)</sup>

(仕上がり 10 人分<sup>5)</sup>)

バター 125 g をフライパンに入れて火にかけて溶かし、茶色くなるまで加熱する。布で漉して湯煎にかける。微温<sup>ぬる</sup>になったら、粗く砕いたこしょう<sup>6)</sup>を加えて煮詰めたヴィネガー小さじ 1 杯を加える。提供直前に、丁度いい温度になるまで温めなおす。揚げたパセリの葉とケイパー大さじ 1 杯を料理にのせてから、この焦がしバターをかけてやる。

### ブル・ド・ノワゼット

#### Beurre de noisette<sup>7)</sup>

⇒ [ブル・ダヴリーヌ](#) 参照。

### パプリカバター

#### Beurre de Paprika

玉ねぎのみじん切り大さじ 1 杯とパプリカ 4g をバターでいい色合いになるまで炒め、ポマード状に柔らかくしておいたバター 250 g に混ぜる。布で漉す。

### 赤ピーマンバター

#### Beurre de Pimentos

ブレゼ<sup>8)</sup>した赤いポワヴロン<sup>9)</sup> 100 g をバター 250 g と合わせて細かくすり潰し、布で漉す。

### ピスタチオバター

#### Beurre de Pistache

殻から剥いて湯剥きしたばかりのピスタチオ 150 g を、水数滴を加えながら細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

1) 原文 entrecôte grillé (アントルコット グリエ)。

2) 小麦粉をまぶして、バターで焼く手法および仕立て。原文にある à la meunière を直訳すると「粉挽き女風」の意。かつては主に水車を動力として石臼などを用い小麦を挽き、その後「ふるい」にかけていた。粉挽き職人は小麦粉の粉塵をかぶって真っ白になっていることが多かったところから付いた料理名。

3) 南フランスの都市。モンペリエのようにも発音される。どちらも正しい。複数の発音が正しいとされる例として有名なもののひとつ。

4) 直訳すると、「大規模で格式の高い宴席において供する黒バター」。かつてのフランス式サービスによる宴席ではルルヴェと呼ばれる非常に壮麗な装飾を施した肉料理、魚料理がポタージュの後に供された。このバターはそういったケースを想定している。実際、カレームが焦がしバターについてこの「黒バター」beurre noir という表現を好んで用いていたことから、『料理の手引き』の時代においてはやや大時代的な、過去の華やかな宴席のためのもの、というイメージだったと考えられる。

5) 原文 proportion pour un service (プロポーション・プーラン・セルヴィス)、直訳すると「1 サービスの分量」。17、18 世紀から 20 世紀初頭にかけて宴席での人数の単位に service (セルヴィス) という語が当てられた。原則として 8～12 人分とされたが、ごく大雑把に 10 人前と捉えていい。舞踏会も含め、大規模で華やかな宴席が頻繁に行なわれていた時代においては、ある程度大まかに料理の単位を決めておくことで、食材の手配から仕込み、調理などを効率化していた。このため『料理の手引き』のレシピのほとんどは仕上がり量が 1 service になるよう記されている。

6) mignonette (ミニョネット)。こしょうの粒を肉叩きや包丁の側面などで押し潰して砕いたもの。

7) 焦がしバターのことを一般に beurre noisette (ブルノワゼット) と呼ぶので、混同しないよう注意。

8) 野菜のブレゼの方法については第 13 章野菜料理参照。

9) 原文 poivron。日本の青果では「パプリカ」と呼ばれる肉厚で苦みの少ない品種。「カリフォルニア・ワンダー」が代表的品種。未熟なものは緑色だが完熟すると真っ赤になる。また、熟すと黄色、紫などになる品種もある。

1) 原文 cuire à la noisette (キューイーラノワゼット) すなわち「茶色く」なるまで火を通すということ。現代では、焦がしバターのことを

**ポーランド風バター****Beurre à la Polonaise**

バター 250 g をヘーゼルナッツ色<sup>1)</sup>になるまで火を通す。丁度いい色合いになったら、上等なパンの身 60 g を投入する。

**レフォールバター****Beurre de Raifort<sup>2)</sup>**

器具を用いておろしたレフォール 50 g を鉢に入れてすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

**ブル・ラヴィゴット / ブール・ヴェール****Beurre Ravigote ou Beurre vert**

⇒ **ブル・シヴリ** 参照。

**スモークサーモンバター****Beurre de Saumon fumé**

スモークサーモン 100 g とバター 250 g を鉢に入れてよくすり潰し、布で漉す。

**トリュフバター****Beurre de Truffe**

真黒な黒トリュフ 100 g と **ベシャメルソース** 小さじ 1 杯を鉢に入れてすり潰す。良質なバター 200 g を加え、布で漉す。

**ブル・プランタニエ各種****Beurres Printaniers<sup>3)</sup>**

野菜の合わせバターはポタージュやソースの仕上げによく用いられる。

野菜はまず、それぞれの種類に応じた方法で火を通すこと。例えば、にんじんやナヴェ<sup>4)</sup>の場合はバターを加えて弱火で蒸し煮してからコンソメで煮る。緑の野菜、例えばプチボワ<sup>5)</sup>、さやいんげん<sup>6)</sup>、アスパラガスの穂先などの場合は、しっかり下茹でして火を通す。

その後、野菜と同じ重さのバターとともに鉢に入れてすり潰し、布で漉す。

**クリ各種****Coulis divers<sup>7)</sup>**

- エクルヴィス<sup>8)</sup>の殻、または
- クルヴェット<sup>9)</sup>の胴や殻、または
- オマールやラングスト<sup>10)</sup>の胴にあるクリーム状の部分や卵、コライユ<sup>11)</sup>

を鉢に入れてすり潰す。

すり潰した材料 100 g あたり大さじ 4 杯の新鮮な生クリームを加え、布で漉す。

これらのクリは提供直前に用いること。使い方はこの「合わせバター」の節冒頭に記しておいたので参照されたい。

**甲殻類のオイル****Huile de Crustacés**

このレシピは、オマールやラングストに添えるマヨネーズの仕上げに加えるため考案されたもので、言ってみればマヨネーズの新しいバリエーションだ。

使えるだけの甲殻類の殻などをすり潰し、バターではなくオイルを同量、つまり甲殻類と同じ重さだけ加える。つまり、オイルの重さが 1 dl あたり 95 g くらい、あるいは、すり潰した甲殻類の殻が大さじ 6 杯に対してオイル 1 dl ということになる。

甲殻類の殻をすり潰してペースト状になってきたら、すりこ木でよく混ぜながら油を少量ずつ加えていく。

まず目の細かい漉し器で漉し、さらに布で漉し、冷やしておく。このオイルは絶対に熱を与えてはいけない。

beurre noisette (ブルノワゼット)と呼ぶことが多いが、本書においては**ヘーゼルナッツバター**という項目を立てているために、混同を避ける意味で、このような表現になっていると思われる。

2) ホースラディッシュ、西洋わさび。

3) 春の、を意味する語で、とりわけ春先の「はしり」の野菜を用いる場合によくこの表現があてられる。

4) 原文 navet 蕪のことだが、日本の蕪とは調理特性および風味が異なるので注意。

5) 原文 petits pois いわゆるグリンピースのことだが、20 世紀以降、だんだん若どりのものが好まれる傾向が強まっており、日本で一般的なグリンピースと比較するとかなり小さめの段階で収穫されるものが多く、火入れに必要な時間もごく短かい傾向にある。直径 7~8mm 程度の若どりのものはグリンピース特有の青臭さが少なく、フレッシュであれば生食でも美味しい。フランスあるいはイタリア産の冷凍品が多く出回っているが加熱必須。

6) 原文 haricots verts (アリコヴェール)。

7) coulis (クリ)の基本概念としては、ピューレよりは水分の多いもの、と解しているのだが、ここではやや特殊な用法となっていることに注意。また、日本の調理現場では「クーリ」と呼ぶ傾向が根強く残っている。しかし、フランス語として見たとき、この語それ自体のアクセント(フランス語のアクセントは長音)は最後の i の音にある。ou (発音記号 / u / )は日本語にない音で、多くの日本人の耳には強く感じられるために、このような習慣が付いたのだと思われる。少なくとも日本語的な発音で「クーリ」と覚えても、フランス語としては通じない可能性が高いので注意。

8) ヨーロッパザリガニ。詳しくは**バイエルン風ソース**訳注参照。

9) 小海老。詳しくは**ソース・クルヴェット**訳注参照。

10) 原文 langouste ≡ 伊勢エビ。

11) 朱色がかった内子のこと。



## マリナードとソミュール<sup>1)</sup>

### MARINADES ET SAUMURES

マリナードとソミュールにはいろいろな種類があるが、最終的な目的は同じで、

1. 素材に料理で使う香辛料やハーブの香りを浸み込ませる
2. ある種の肉を柔らかくさせる
3. 場合によっては保存のために用いる。とりわけ温度と湿度で素材が駄目になってしまうような場合。さらに、目指す料理の仕上がりに合わせて素材の状態を調節する

#### 即席マリナード

##### Marinade instantanée

このマリナードはすぐに素材を使う場合、例えば赤身肉のグリル焼きや、ガランティース、テリーヌ、

パテのような冷製料理の補助材料<sup>2)</sup>にする肉に用いる。

1. グリル焼きにする肉の場合……ごく薄くスライスしたエシャロットとパセリの枝、タイムの枝、ローリエ

1) マリナードはマリネ液とも言う。marinade < mariner (マリネ)語源はラテン語の mare (海)。中世フランス語ではもっぱら「海で泳ぐ、海に潜る」の意で使われていたが、16世紀には既に、料理用語として用いられていたようだ。ラブレ『ガルガンチュアとパンタグリュエル』第四の書(1548年)において、lancerons marinez (マリネしたプロシェの幼魚)という表現が見られる。なおプロシェ brochet はノーザンバイク、和名キタカワカマス。川カマス属の淡水、汽水魚。この場面はパンタグリュエルに「小斉」のご馳走として捧げられた料理のリストの一部であり、「塩漬けのメルルーサ、卵料理各種、モリュ(塩漬けにした鱈)、アドック(塩漬け後に燻製にした鱈)」などとともに列挙されており、いずれも塩辛いために、それらを調理したものを食べて消化をよくするために飲むワインの量が倍になった(p.681)とある。したがって、lancerons marinez のマリネとは「海水あるいは塩水に漬けた」の意に解釈されよう。一方、ソミュールについては、11世紀末頃に、「保存のため漬け込む塩水」の意味で salmuire という語形が使用され、16世紀には「塩水およびその他の液体からなるもの」として saumure という現在とおなじ語形が記録されている。マリナードとソミュールが明確に分化したのはおそらく17世紀頃で、1651年刊ラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』に見られるマリナードの語には曖昧さを免れないものもあるが、例えば Poulets marinez (鶏のマリネ)というレシピは「鶏を開いて叩き、しっかり味付けしたヴィネガーに漬ける。提供直前に小麦粉をまぶすか、卵と小麦粉で作った衣を付け、ラードで揚げる。揚げたらマリナードに戻し入れて軽く弱火で煮てから供する(p.36)」あるいは Longe de mouton (仔羊の腰肉のロースト)のレシピは、「よく熟成させてから棒状に切った豚背脂をラルデ針を使って刺し込み、串を刺してローストする。玉ねぎ、塩、こしょう、ごく少量のオレンジまたはレモンの外皮[ゼスト]とブイヨンとヴィネガーでマリナードを作る。肉に火が通ったら、ソース[マリナード]とともに弱火で煮込む。とろみ付けには前項同様にした小麦粉[小麦粉をラードで茶色くなるまで炒めたもの、すなわち『料理の手引き』の時代のルーの原型]を少々加える(p.80)」とあり、別の項目では「(串を刺した肉の下の受け皿にある)マリナードを小まめにかけながら[アロゼしながら]ローストする(p.106)」という表現がある。レシピ数からいうとラ・ヴァレーヌにおいてマリナードとは中世のドフィーヌにヴィネガーを効かせたもののようにも受け取れるが、最初に見たように、「漬け込む」ものとしてヴィネガーを用いている点に注目すべきだろう。この流れは18、19世紀に引継がれる。1756年マラン『コモス神の贈り物』第1巻において、Cervelle de veau en marinade (仔牛の脳のマリナード仕立て)などのレシピがあり、血抜きした仔牛の脳を豚背脂のシートで包みブイヨン少々で茹で、「冷ましてからヴィネガーもしくはレモン果汁に漬け込む。その後、水気をきって溶き卵に浸し、パン粉をつけて揚げる。小麦粉を溶いた揚げ衣に浸して揚げてもいい(p.206)」とある。19世紀のヴィアールでも同様の料理は見られる。『帝国料理の本』初版(1806年)において、Pieds d'agneau en marinade 仔羊の足のマリナード仕立てなどいくつかの marinade を冠するレシピが掲載されている。肝心のマリナードについての記述は欠落しているが、この版においてはよく見られる現象。なお、仔羊の足のマリナード仕立ては、マリナードがない場合には「塩、こしょう、ビネガーに茹でた仔羊の足を漬けてから、揚げ衣を付けて揚げる(p.214)」となっている。1814年ボヴィリエ『調理技法』では「加熱マリナード」のレシピが掲載されている。これは、卵くらいの大きさのバターを鍋に入れ、輪切りにしたにんじん1、2本、同様にした玉ねぎ、ローリエの葉1枚、にんにく1片、タイム、バジル、枝ごとのパセリ、シブール[≒葱]2〜3本を加えて強火で炒める。野菜が色付きはじめたら、約250mlの白ワインヴィネガーと約0.5Lの水を注ぎ、塩、こしょうする。そのまま沸かして、漉し器で漉し、必要に応じて使う(pp.60-61)、というもの。もっとも、仔牛の脳のマリナード仕立てなどマランのレシピと大差ない揚げものも同書では目に付く。また、1834年版のオドにおいても鶏のマリナードはラ・ヴァレーヌのものと同工異曲に留まっている。1837年版ではロースト用マリナードの項が追加され、豚背脂とにんにく1片を細かく刻み、パセリ1つまり、塩、こしょう、ヴィネガー大さじ1杯、油大さじ4杯を合わせてよく混ぜる(p.419)。1853年版ではマリネしたうなぎのグリル焼き、というレシピが掲載される。これは、皮を剥いてぶつ切りにし、バターでソテーしたうなぎを深皿に並べ、塩、こしょう、ハーブ、マッシュルーム、細かく刻んだエシャロットとシブールを被せ、油大さじ1杯をかける。2〜3時間マリネしたら、パン粉をまぶしてグリル焼きする(p.310)というもの。いっぽう、mariner (マリネ)という動詞については、オドの1834年版で既に、ノロ鹿の腿肉のローストにおいて、「オリーブオイルと塩で5〜6時間マリネする」(p.155)という記述が見られる。1867年刊グフェ『料理の本』においては、ヴィネガーをベースとしたソースとしてのマリナード(p.404)と仕立てとしてのマリナードがあるが、後者はこんにちの概念に近く、例えば Tête de veau en marinade (仔牛の頭 マリナード仕立て)は、仔牛の頭肉半分を3cm角に切り、下茹でしてから水にさらし、牛脂と小麦粉、香草類を加えたブランで茹でる。これを、塩、こしょう、油、ヴィネガーに1時間漬け込む。水気をきって揚げ衣を付けて油で揚げる、というもの(p.156)。ここでは肉を漬け込む液体として marinade の語が用いられている。このように、marinade という名詞と mariner 「漬け込む」という動詞の用法にややずれが見られるため、『料理の手引き』におけるマリナードすなわちマリネ液、という概念は19世紀後半になってからのものと思われる。

2) 具体的には **ファルス** のこと。



の葉を肉の上に散らす。量は適宜加減すること。  
レモン果汁 1/2 個分に対して油大さじ 1 杯の割合で、上からかけてやる。

2. 仔牛、ジビエのフィレ肉、ハム、豚背脂などを細かく切ったもの<sup>1)</sup>の場合……塩こしょうしてから、白ワイン 3、コニャック 3、油 1 の割合のマリナードを上からかけてやる。  
ここで用いた風味付けの材料は、後でファルスにする際に加えることになる。  
いずれの場合でも、マリナードに浸した肉を小まめに裏返してやり、マリナードがよく浸み込むようにしてやること。

### 牛、羊肉および大型ジビエ用の非加熱マリナード Marinade crue pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……にんじん 100 g、玉ねぎ 100 g、エシャロット 40 g、セロリ 30 g、にんにく 2 片、パセリの枝 3 本、タイム 1 枝、ローリエの葉 1/2 枚、大粒のこしょう 6 個、クローブ 2 本。
- 使用する液体……白ワイン 1 1/4 L、ヴィネガー 5 dl、油 2 1/2 dl。
- 作業手順……マリネする素材に塩とこしょうを振る。にんじん、玉ねぎ、エシャロットを薄切り<sup>2)</sup>にし、半量を容器の底に敷く。容器の大きさは素材とマリナードがぴったり入る程度のものを用いること。素材を入れて、残りの香味野菜で蓋をするようにして、白ワインとヴィネガー、油を注ぎ入れる。冷蔵し、マリネ液に漬かった素材を小まめに裏返してやること。

### 牛、羊肉および大型ジビエ用の加熱マリナード Marinade cuite pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……非加熱マリナードと同じ材料で同じ分量
- 使用する液体……白ワイン 1 1/2 L、ヴィネガー 3 dl、油 2 1/2 dl。
- 作業手順……鍋に油を熱し、ごく薄くスライスしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味

素材を軽く色付くまで炒める。

白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。

必ず、マリナードが完全に冷めてからマリネする素材にかけること。

### とりわけ大型のジビエ<sup>3)</sup>用、非加熱および加熱マリナード

#### Marinade crue ou cuite pour grosse venaison (仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……牛、羊肉および大型ジビエ用のマリナードと同じだが、ローズマリー 12 g を追加する。
- 使用する液体……ヴィネガー 16 dl、油 4 dl。
- 作業手順……非加熱、加熱ともに作業手順は上記のレシピのとおり。

#### 羊のシュヴルイユ仕立て用の加熱マリナード

#### Marinade cuite pour le mouton en chevreuil<sup>4)</sup> (仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……上記のと通りの分量の素材に、ジュニパーベリー<sup>5)</sup> 10 粒とバジル 1 つまみ、ローズマリー 1 つまみを足す。
- 使用する液体……牛、羊および大型ジビエ用の加熱マリナードと同じ。
- 作業手順……鍋に油を熱し、薄切りにしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味素材を軽く色付くまで炒める。  
白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。

#### 羊のシャモフ仕立て用の加熱マリナード

#### Marinade cuite pour le mouton en chamois<sup>6)</sup> (仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……非加熱マリナードと同じ分量の素材に、ジュニパーベリー<sup>7)</sup> 15 粒とバジル 15 g、ローズマリー 15 g を足す。
- 使用する液体……良質な赤ワイン 1 1/2 L、ヴィネガー 3 dl、油 2 1/2 dl。
- 作業手順……上記と同じ。

このマリナードに上等な赤ワインを使える場合には、素材の量を次のように調整すること。赤ワイン 12 dl、ワインヴィネガー 6 dl、油は上記の分量とする。

1) 原文 lardon (ラルドン)、通常は拍子木状に切ったものを言うが、ここではファルスとして後で細かく挽くことになるので、形状はあまり問題にならない。

2) émincer (エマンセ) 薄切りにする、スライスする。

3) 具体的には赤鹿 cerf (セール) や猪、トナカイの成獣など。ニホンジカやエゾジカは cerf に分類されるので、これを参考にするといいだろう。

4) ソース・シュヴルイユ参照。

5) セイヨウネズの実。ジンの香り付けに用いられている。

6) オートザルプ県の山岳地帯およびピレネー山脈に生息する野生の山羊。ピレネー山脈のものは Isard (イザール) と呼ばれる。若い獣の肉は大型ジビエのなかでもとりわけ美味とされる。成獣の肉は固く、しっかりマリネする必要があると言われている。しばしばノロ鹿と比較される。ここでは、羊肉を白ワインベースのマリナードに漬け込む仕立て、すなわちシュヴルイユ仕立てとの対比として、赤ワインでより強い風味のマリナードに漬け込むことで、シャモフ仕立てとしている。なお、本書においてシャモフ仕立てを料理名に謳ったレシピは掲載されていないので注意。基本的にはシュヴルイユ仕立てと同様に調理する。

7) セイヨウネズの実。ジンの香り付けに用いられている。

ワインの酸味の強さによっては、ヴィネガーの量をワインと同量にすることさえ可能。

**マリナードについての注意事項** …… 1. 加熱マリナードを使用するのは、素材へのマリナードの浸透作用を促進するのが目的。

素材をマリナードに漬け込む時間は、加熱、非加熱ともに、素材の種類と大きさ、気温、環境の変化を勘案して決めること。

2. 一般的な牛、羊肉と肉質の柔らかい大型ジビエに使うマリナードに純粋な酢酸を用いるのは絶対にやめておくこと。酢酸の腐食作用によって肉の風味が失われてしまうからだ<sup>1)</sup>。

猪、赤鹿<sup>2)</sup>、トナカイなどの固い肉についても、純粋な酢酸だけを使うのは不可。

## マリナードの保存方法

### Conservation des marinades

マリナードを長期間保存しておく必要がある場合には、とりわけ夏場は、本書で示した分量に対して2〜3 g のホウ酸を加えるといい。

あえに、夏のあいだは2日に一度、冬季は4〜5日に一度、マリナードを沸騰させ、冷めたら毎回そのマリナードに使っているのと同じワインを2dlとヴィネガー1dlを足してやること。

## ソミュール<sup>3)</sup>

### SAUMURES

#### 塩漬け用ソミュール

##### Saumure au sel

このソミュールは、グレーソルト<sup>4)</sup>1 kg に対して硝石<sup>5)</sup>40 g の割合で作る。この硝石入りの塩の総量は、塩漬けにする肉の数と大きさで決まる。素材が完全に覆えて、重しが出る分量とすること。

- **作業手順** …… 肉を塩漬けにする前にまず、太い針を充分深く刺して穴を何箇所も空ける。次に硝石の粉末を肉の表面にすり付ける。塩1 kg あたりタイム1枝、ローリエの葉1/2枚を加えて肉と塩を容器に詰める。

#### 舌肉用の液体ソミュール

##### Saumure liquide pour langues<sup>6)</sup>

- **材料** …… 水5 L、グレーソルト2.25 kg、硝石150 g、茶色いカソナード<sup>7)</sup>300 g、こしょう12 g、ジュニパーベリー12粒、タイム1枝、ローリエの葉1枚。
- **作業手順** …… 充分な大きさの鍋に材料を全て入れ、強火で沸騰させる。その後、完全に冷めてから、針で穴を複数空けて硝石をしっかりとすり込んだ舌肉を入れた容器に注ぎ込む。  
平均的な重さの舌肉を漬け込む期間は冬季で8日間、夏季は6日間。

1) この注記は第二版から。内容が当時の知見にもとづいたものであることに注意。ただし、19世紀には木酢液を原料として工業用の氷酢酸が既に製造されていた。また、タンパク質はpHの変化によって分解されるので、マリナードにヴィネガーを加えるのは理にかなっている。なお、肉を柔らかくする効果のあるタンパク質分解酵素(プロテアーゼ)の代表的なひとつであるパパインの発見は1940年代になってからのこと。パイナップルに含まれているプロメラインの効果は経験的に知られていた可能性もあるが、この酵素が60℃で不活性化することが広く知られるようになったのは、少なくとも日本では比較的近年のことに過ぎない。

2) cerf (セル)、ニホンジカやエゾジカもフランス語で表現するとこれに含まれるので、これらの料理について chevreuil (しゅうゝ るいゆ)ノロ鹿の名をつけるは、厳密には誤り。

3) この見出しは第四版のみ。初版〜第三版にかけては、マリナードとソミュールのレシピの間に区切りをつけるものは何も挿入されていない。

4) フランス語は sel gris (セルグリ)または gros gris (グログリ)。灰色がかった粗塩。

5) 原文 salpêtre (サルペートル)硝酸カリウム。殺菌作用と、肉類を赤く発色させる効果を持つ。現代の日本では亜硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウムが使われることが多い。いずれも日本では劇物指定されているが、シャルキュトリ(豚肉加工品の製造)においては不可欠とも言われる薬品であり、とりわけボツリヌス菌対策の効果が大きい。そのため劇物ではあるが、食品添加物として認められており、使用限界量が厳密に定められている(食品添加物は国あるいは地域によって扱いが異なるので注意)。硝酸塩あるいは亜硝酸塩による肉の赤い発色を「着色料によるもの」と誤認する消費者は少なくない。これはかつて「魚肉ソーセージ」がコチニール色素でピンク色に染められていたことから連想される誤認と思われる。また、食品添加物イコール毒という安直な考えから忌避する消費者も少なくないのは事実だろう。こうしたことから、現代日本のレストランでは、製造後すぐに提供可能であるために、これら硝酸塩、亜硝酸塩の類を用いないところもある。

6) このソミュールに舌肉を漬け込むと、硝石の作用で舌肉が赤く発色する。それを拍子木状などに切って鶏やフィレ肉の表面に、同様に切ったトリュフや豚背脂などとともに刺して装飾することが19世紀〜20世紀初頭までよく行なわれた。現代ではほとんど行なわれなくなった装飾方法。この場合はあくまでも料理の装飾を目的としたものであり、牛や豚の舌肉を保存食として利用する場合には塩漬けや燻製などの方法も用いられる。

7) 砂糖きびを原料とした粗糖。通常は茶褐色のものが多く「赤糖」とも呼ばれるが、精白したものもある。精製が不完全であるため独特の風味があり、料理および製菓でしばしば用いられる。

1) この項は第二版で追加された。通常はシャルキュティエすなわちシャルキュトリ専門の職人が行なう規模のものであり、料理人の仕事の範疇をやや越えるとも考えられる。

## グランドソミュール

### Grande saumure<sup>1)</sup>

(仕上がり 50 L 分)

- 水……50 L
- 塩……25 kg
- 硝石……2.7kg
- カソナード……1.6 kg
- **作業手順**……メッキされた銅の鍋に材料を全て入れ、強火にかける。沸騰したら、皮を剥いたじゃがいも 1 個を投入する。じゃがいもが浮いてくるようであれば、じゃがいもが沈みはじめる寸前まで水を足す。逆に、じゃがいもが完全に底まで沈んでしまうようなら、じゃがいもが水面に見えてくるまで煮詰める必要がある。

ソミュールがちょうどいい具合になったら、鍋を火から外して、このソミュールで漬け込み槽に注ぎ込む。漬け込み槽の素材は、スレート製、岩製、セメント製、あるいはレンガ製でしっかりエナメル引きしたものをを用いること。

漬け込み槽の底に、木製の網を敷き、その上に漬け込む肉を置くといい。肉が槽の底面に直接当たっていると、肉の下側にソミュール液が浸透しな

い可能性がある。

漬け込む肉は、たとえ小さなものであっても、専用の携行可能な注入器具を使ってソミュールを内部に注入してから、漬け込み槽に入れてやること。この準備作業を怠ると、肉全体が均等に塩漬けにならない可能性がある。肉の中心部がちょうどいい塩加減になる頃には外側は塩が強すぎるということになってしまうのだ。牛のランプ、イチボなどの塊肉で、4～5kg の大きさの場合は、ソミュール液を注入してやる方法を使えば 8 日間で漬かる。

牛舌肉をこの方法で漬ける場合は、出来るだけ新鮮なものを用いる必要がある。軟骨部分をきれいに取り除いてやり、肉叩きか麺棒で丁寧に叩いてやる。ブリデ針<sup>2)</sup>を使って、表面全体に刺し穴をつけてやる。それからソミュールに漬け込むが、何らかの重しをして浮き上がらないようにしてやること。

**【原注】**ソミュールはマリナードほどは腐敗しにくいとはいえ、天候が悪い時季などはとりわけ、よく様子を見て、時々沸騰させてやるのがいい。沸騰させれば多少は濃縮されてしまうから、本文記載の方法でじゃがいもを用いて、毎回少量の水を加える必要がある。

2) 主として鶏などの手羽や腿をまとめて整形し、その形状を保つよう糸で縫う際に用いる縫い針。

## ジュレ GELÉES DIVERSES

どんなジュレも、ベースとなっているのはほぼ全てフォンだ。だから、フォンのメインとなっている素材によってジュレの風味が決まるわけだ。その結果としてジュレの用途も自ずと決まってくる。

人工的な凝固剤を使わずにジュレを確実に固めるためには、フォンのメインとなる素材に、仔牛の足や豚皮のようなゼラチン質の量を計算して加えることになる。仔牛の足や豚の皮を使えば、ジュレを確実に凝固させられるし、しかも柔らかな口あたりに仕上げられる。

そうはいっても、とりわけ夏季には、クラリフィエ<sup>1)</sup>の作業を行なう前に必ず、フォンを氷の上に垂らしてみ、固さと濃度を確認し、必要があれば板ゼラチンを何枚か加えてやること。

追加する板ゼラチンの量は、どんな場合でも、フォン 1 L あたり 9 g (6 枚) を越えないこと。板ゼラチンは、透き通っていてぱりぱりと割れやすく、<sup>にかわ</sup>膠っぽい味のしないものを選ぶこと。必ず冷水でもどしてから使うか、せめてよく洗ってから用いること。

標準的なジュレを作る際に人工着色料を使うことはお勧め出来ない。標準的なジュレは充分に色よく仕上がるものだ。さらに、最後にマデラ酒を加えてやれば充分に、標準的なジュレの特徴ともいえる淡い琥珀色に仕上がる。

### 標準的なジュレ用のフォン

#### Fonds pour gelée ordinaire<sup>2)</sup>

(仕上がり 5 L 分)

- **主素材**……仔牛のすね肉とバモルソー<sup>3)</sup> 2 kg、細かく砕いた仔牛の骨 1.5 kg、牛の脚肉 1.5 kg……これらの肉と骨はオーブンで軽く色付けておくこと。
- **ゼラチン質**……骨を取り除いて<sup>4)</sup>下茹でした<sup>5)</sup>仔牛の足 3 本、背脂を付けたままの生の豚皮<sup>6)</sup> 250 g。

- **香味素材**……にんじん 200 g、玉ねぎ 200 g、ポワロー<sup>7)</sup> 50 g、セロリ 50 g、充分な香りと量のブーケガルニ。
- **使用する液体**……水 8.5 L。
- **加熱時間**……6 時間。
- **作業手順**……ソース用の茶色いフォンとまったく同じ。ただし、ジュレ用のフォンの色合いはソース用のフォンよりも薄くしておくこと。

1) clarifier > clarification 次項参照。

2) この項および次の「白いジュレ用のフォン」は初版と第二版以降の異同が大きい。この「標準的なジュレ用のフォン」は初版では使用する液体が 8 litres et demi de remouillage いわゆる「二番のフォン」であり、加熱時間も 6 時間と短い。第二版は「水 8.5 L」になるが、加熱時間は 6 時間のままで、作業手順が「ソース用の白いフォンと同じ」となっている。第三版で現在の記述となった。

3) 原文 bas morceaux 煮込みなどに用いる部位の総称。bas は「低い」が原義であり、食材として低級な部位というニュアンス。

4) 原文 désosser (デゾセ) 骨を取り除く。

5) 原文 blanchir (ブランシール)。下茹ですることがだ、原義は「白くする」。もとは中世において肉を調理する際にはローストであれ煮込みであれ、ほぼ必ず下茹でしていた。赤い肉を茹でると表面が白くなることからこの用語が定着することになったが、現在ではもっぱら野菜の下茹でなどについて言うことがほとんど。「ブランシェ」と言う現場もあるようだが、もとのフランス語からやや離れているので「ブランシール」で覚えるといいだろう。

6) 塩漬けなどの加工をしていない、ということ。

7) poireau(x) ポロねぎ。日本の長葱とは異なり、植物としてはむしろ、にんにくに近いが、風味はかなり異なる。古代ローマ時代からヨーロッパで広く親しまれてきた野菜のひとつ。ローマ皇帝ネロが演説で大きな声を出すために、ポワローの蜂蜜漬けを好んだという逸話がある。伝統的な栽培方法の場合、旬は秋～冬。播種から収穫まで 10 ヶ月以上かかる品種も多い。太さ 3～5cm、軟白部が 20～40cm くらいのもが多い。フランスの標準的な規格では軟白部 20cm 以上。かつては日本の長葱と同様に成長に応じて「土寄せ」して栽培していたが、その方法では内部に土砂が入りやすい。また、太さ 1 cm 程のミニ・ポワローも付け合わせ用の高級野菜として人気がある。元来ミニ・ポワローは苗の「間引き」を利用したものだったが、現在ではミニ・ポワローむけの品種も開発されている。いずれもヨーロッパでは大型機械を用いた大量生産が一般的。日本にも秋～冬季はヨーロッパ産が、春～夏季はオーストラリア産が安定的に輸入されている。日本国内での生産も明治以降、試みられてはいるが、需給バランスとコスト的に見合わないために断念せざるを得ないケースも少なくないようだ。なお、第二次大戦前は八丈島などでこうした西洋野菜の栽培が行なわれ、船便で東京まで運ばれていたという(cf. 大木健二『大木健二の洋菜ものがたり』日本デシマル、1997 年)。なお、現代フランス語でプレット(ふだんそう)のことを poirée (ポワレ)とも呼ぶが、これは ポワロー poireau と同語源。中世の料理書にはしばしば、野菜をペースト状になるまで煮込んだポターージュとして porée (ポレ)というものが出てくるが、どちらを材料として用いているか判別できないケースもある。



## 白いジュレ用のフォン

### Fonds pour gelée blanche<sup>1)</sup>

主素材、ゼラチン質、香味素材の種類と分量は前記の標準的なジュレ用のフォンを参照。

使用する液体の量は標準的な白いフォンとまったく同じにすること。

加熱時間も作業手順も同様。

## 鶏のジュレ用のフォン

### Fonds pour gelée de volaille

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……仔牛のすね肉 1.5 kg、牛の脚肉 1.5kg、細かく砕いた仔牛の骨 1.5 kg、鶏ガラ、とさか、手羽先、足など(とりわけ湯通しした手羽と足)、1.5 kg。
- ゼラチン質……骨を取り除いて下茹でした仔牛の足(小) 3 本。
- 香味素材……材料の種類は標準的なジュレ用のフォンと同じだが、量はやや少なめにすること。
- 使用する液体……軽く仕上げた白いフォン 8 L。
- 加熱時間……4 時間半。
- 作業手順……ソース用の鶏のフォンとまったく同じ。

## ジビエのジュレ用のフォン

### Fonds pour gelée de gibier

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……仔牛のすね肉 1 kg、牛の脚肉 2 kg、仔牛の骨 750 g、ジビエのガラやバモルソー<sup>2)</sup> 1.75 kg。これらはすべてオーブンで焼いて色付けておくこと。
- ゼラチン質……鶏のジュレ用のフォンと同じ。
- 香味素材……材料の種類は標準的なジュレ用のフォンと同じだが、セロリとタイムを 1/3 量多くすること。ジュニパーベリー<sup>3)</sup> 7~8 粒を追加すること。
- 使用する液体……水 8 L。
- 加熱時間……4 時間。

- 作業手順……ソース用のジビエのフォンとまったく同じ。

## 標準的なジュレ用の魚のフォン

### Fonds de poisson pour gelée ordinaire

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……グロンダン<sup>4)</sup>、ヴィーヴ<sup>5)</sup>、メルラン<sup>6)</sup>などの安い魚 750 g、舌びらめのアラと端肉 750 g。
- 香味素材……薄切りにした<sup>7)</sup>玉ねぎ 200 g、パセリの根 2 本、フレッシュなマッシュルームの切りくず 100 g。
- 使用する液体……やや薄めて透き通った仕上がり魚のフュメ 6 L。
- 加熱時間……45 分間。
- 作業手順……魚のフュメと同じ。

## 赤ワインを用いた魚のジュレ用のフォン

### Fonds pour gelée de poisson au vin rouge

このフォンは通常、鯉やトラウトなどの魚料理に用いられる。

このフォンに使用する液体は、良質なブルゴーニュ産赤ワインと魚のフュメを同量ずつにする。魚のフュメは、ジュレが確実に固まるよう、ゼラチン質が多めのものを用いること。

風味付けは、魚に火を通すのに使った香味野菜によるもので充分だ。

### ジュレ用のフォンについての注意

……ジュレ用のフォンは出来るだけ、使用する前日に仕込んでおくこと。いい具合に煮込んだら、浮き脂を取り除き<sup>8)</sup>、漉してから陶製の容器に入れて冷ます。

冷めるとフォンは凝固する。取り除ききれなかったごくわずかな脂が表面に浮いてくるが、板状に固まるので容易に取り除くことが出来る。布あるいは漉し器でフォンを漉した際にすり抜けてしまった堆積物も自重で容器の底に沈むので、フォンを完全に澄ませることが出来る。

1) 初版全文は「主素材、ゼラチン質、香味素材は上記のとおり。注ぐ液体は水(原文 mouillage à blanc)、作業手順は基本の白いフォンと同様」。第二版で現在の記述となっている。この文脈からすると、白いフォンの二番を使うとも解釈され得るが、前項の「標準的なジュレ用のフォン」が最終的に水を用いて作ることになっているのと比較すると、加熱時間および作業手順が何と同等なのか曖昧になってしまうため、ここでは液体、加熱時間、作業手順を標準的な白いフォンと同じと解釈した。なお、英訳第 5 版では、but use very white stock instead of water「水ではなく白いフォン」を注ぐとなっている。

2) 標準的なジュレ用のフォン 訳注参照。

3) セイヨウネズの実。ジンの香りの特徴付けているもの。

4) ホウボウ科の魚。和名カナガシラ。

5) ハチミシカ科の海水魚の総称。

6) 鱈の近縁種。

7) émincer エマンセ。

8) dégraisser デグレセ。

## ジュレのクラリフィエ<sup>1)</sup> CLARIFICATION DES GELÉES

### 標準的なジュレ

#### Gelées grasses ordinaires<sup>2)</sup>

(仕上がり 5 L 分)

1. まずフォンの濃度を確認する。必要に応じて追加すべきゼラチンの量を調整する。
2. ジュレ用のフォンは充分に浮き脂を取り除き<sup>3)</sup>、沈殿物も取り除い<sup>4)</sup>てあること。
3. 厚手で適切な大きさの片手鍋<sup>5)</sup>に、細挽き<sup>6)</sup>にした脂身のない<sup>7)</sup>赤身の牛肉 500g とセルフユとエストラゴン計 10 g、卵白 3 個分を入れる。
4. 冷たい、あるいは生温い状態のジュレ用のフォンを挽肉の上から入れ、泡立て器かヘラで混ぜる。ゆっくり混ぜながら、強過ぎない程度の火加減で沸騰させる。卵白に含まれるアルブミンの分子が澄ませる作用を持っているので<sup>8)</sup>、混ぜることで卵白がまんべんなく広がるようにするわけだ。15 分程、微沸騰の状態を保ち、目の詰まった布で漉す。

【原注】ジュレに酒類を添加するのは、ほぼ冷めた状態になってからにするのがいい。クラリフィエの作業中に酒類を加えるのは、沸騰しているために味が悪くなってしまうので、致命的な誤りでさえある。

そうではなく、ほぼ冷めた状態のジュレに酒類を添加すれば、その香気はそのまま保たれることになる。

作業の最後に酒類をジュレに添加すればジュレを薄めてしまう結果になるわけだからそれを考慮して、添加する酒類の量によっては、あらかじめジュレを充分に固めに作っておくのがいい。そうすれば、ジュレが固まるのに充分なゼラチンの濃度を保てるわけだ。

マデラ酒、マルサラ酒、シェリー酒を加える場合の分量はジュレ 1 L あたり 1 dl とすること。

ライン産のワインやシャンパーニュ、銘醸白ワインを加える場合は、ジュレ 1 L あたり 2 dl とすること。加える酒類がどんなものであっても、文句ない程に良質のものを用いるべきだ。質の悪い酒類を加えてジュレの仕上がりを台無しにしてしまうくらいなら、加えないほうがまだましと言える。

### 鶏のジュレ

#### Gelée de volaille

鶏のジュレのクラリフィエは標準的なジュレの場合とまったく同じに行なう。香味素材(セルフユとエストラゴン)、澄ませるための材料(卵白)も同様にする。

ただし、味の補強に用いる肉については変更すること。すなわち牛の赤身肉を半量にして、残り半量は鶏の首肉にする。つまり、牛肉 250 g と鶏の首肉 250 g の挽肉を用いる。

【原注】鶏のローストのガラを粗く砕いてエチューヴ<sup>9)</sup>でよく乾燥させて脂気を抜いたものを、このクラリフィエの際に加えると、素晴らしい結果が得られる。

### ジビエのジュレ

#### Gelée de gibier

クラリフィエの作業のやり方はまったく同様。ただし、このジュレを作る際には、いくつか留意すべきポイントがある。

標準的なジビエのジュレ、つまり特有の風味を持たせないものの場合は、味の補強には牛の挽肉 250 g とジビエの赤身の挽肉 250 g を用いること。ジュレに独特の香りを持たせる必要がある場合には、必ず、肉それ自体に香気のあるジビエの肉、す

1) clarification (クラリフィカシオン) 澄ませること、透明にさせること、の意の名詞だが、(1) 本文にあるように、ただ単に「澄ませる」だけではなく、風味を補ったり強化し、色合いを調節する作業も兼ねていること、(2) 現代日本の調理現場ではフランス語の動詞 clarifier をカタカナにして「クラリフィエ」と呼ぶケースが多いことなどを考慮して、カタカナで動詞形のクラリフィエとした。なお、「クラリフェ」と呼ぶ現場もあるようだが、もとのフランス語が clarifier と i の音があるのでこれは許容しがたい。

2) この grasse < gras は「脂気のある、太った」の意ではなく、カトリックにおける「小斎」の食事を maigre と表現することと対になっているもの。すなわち「小斎ではない通常の」の意であることに注意。小斎については魚料理用ソース・エスパニョール訳注およびソース・ラギピエール訳注参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) décanter デカンテ。

5) casserole カスロール。

6) ミートチョッパーやフードプロセッサが一般化する以前はアショワール hachoir という、両側に柄の付いた刃が湾曲した専用の包丁で細かく刻んでいた。

7) ここで原文は maigre を用いているが、これはもちろん「脂気のない」の意。

8) やや大雑把な説明になるが、液体中に浮遊している不純物を抱き込むかたちで卵白が熱変性により凝固する、その結果として液体を「澄ませる」ことになる。ただし、これだけだと液体の味そのものや風味が薄くなってしまうために、それを補うあるいは強化する意味で挽肉や香草、香り付けの酒類を加える、ということ。

9) 食品の乾燥などに主に用いられる低温のオーブンの一種。

1) gélinotte 雷鳥の一種。

なわち、ペルドロー、雉、ジェリノット<sup>1)</sup>などをクラリフィエの際に用いること。

どんなジビエのジュレでも仕上げに、ジュレ 1 L あたり大さじ 2 杯の上等なコニャックを加える。ただし、コニャックは絶対に良質のものでなければいけない。平凡なコニャックしか使えないのなら、これは省いたほうがいい。

この香り付けをしなくても、ジュレは不完全なものとはいて、一応使えるものになる。いっぽうで、ありきたりのコニャックで香り付けすると、美味しくは仕上がらない。

### 魚の白いジュレ

#### Gelée de poisson blanche

魚のジュレのクラリフィエは以下のとおり<sup>2)</sup>。

1. 卵白を使う場合、ジュレ 5 L あたり卵白 3 個分に、クラリフィエによって薄まってしまうのを補うためにメルランの身を細かく刻んだもの 250 g を加える。
2. もし可能なら新鮮なキャビア、なければ圧縮キャビア<sup>3)</sup>をジュレ 1 L あたり 50 g 用いる。方法は魚のコンソメのクラリフィエで説明している<sup>4)</sup>（ポタージュの章を参照）。

魚のジュレの香り付けには、辛口のシャンパーニュもしくはブルゴーニュの銘醸白ワインを用いるといいが、**標準的なジュレ**の注において説明した酒類

を加える場合の注意事項を勘案すること。

**【原注】** 場合によっては、ジュレ 1 L あたり 4 尾のエクルヴィスを用いることで、魚のジュレに独特の風味付けをすることも出来る。エクルヴィスをソテーしてビスクを作る要領で煮てから、鉢に入れて細かくすり潰し、最後に漉す作業の 10 分前に魚のフォンに加える。

### 赤ワインを用いた魚のジュレ

#### Gelée de poisson au vin rouge

このジュレのクラリフィエには、ジュレ 5 L あたり卵白 4 個分を用いる。

赤ワインで魚を煮ている途中や、ジュレのクラリフィエ作業の際に、タンニン由来の色素にすぐ変化してしまうことがしばしば、というかほぼ必ず起こる。ワインが分解してしまうのは魚のフュメに含まれているゼラチン質と接触して反応するためのようだ。こんにちに至るまで、これを避ける方法は見つかっていない。

そのため、色合いの不足を補うには人工色素（液体のカルミン<sup>5)</sup>か別の植物由来の色素）を加える必要がある。ただし、使用量にはごく細心の注意を払い、ジュレがやや深みをおびたバラ色を越えてしまわないようにすること。

2) (1)または(2)の方法をとる、と解釈していいだろう。

3) **キャビアバター** 訳注参照。

4) 概要は、キャビアをピュレ状にすり潰し、冷たい魚のコンソメでのばして加える。火にかけて絶えず混ぜながら沸かし、微沸騰の状態を 20 分保った後、布で漉す、という方法。

5) コチニール色素。**合わせバター** 本文および訳注参照。

## II. ガルニチュール GARNITURES

料理においてガルニチュール<sup>1)</sup>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<sup>2)</sup>、あるいは雄鶏のとさかとロニョン<sup>3)</sup>、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<sup>4)</sup>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<sup>5)</sup>

#### 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. 主にガランティース、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。ロニョン rognon は通常なら腎臓を意味するが、この場合のロニョンは rognon blanc ロニョンブラン(白いロニョン)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、ガランティース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<sup>1)</sup>

### LES PANADES POUR FARCES

ファルスに用いるパナードにはいくつかの種類がある。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<sup>2)</sup>。

## 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<sup>3)</sup>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、バターを入れて火にかけて、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 と同様にし

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。

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まで似ていることからの命名と思われる。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違い、

て冷ます。

### C. パナード・フランジパーヌ

#### Panade à la Frangipane<sup>1)</sup>

……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 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup>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 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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<sup>4)</sup>。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<sup>ぬる</sup>くらいで使うこと。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<sup>5)</sup>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。

- 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、

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もの。macaron craquelé (マカロンクラクレ)はこのタイプの代表的なもの。焼く際に膨らんで割れ目が出来ることからクラクレ(裂け目のある)の名称が付けられた。

- 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。本書ではこれら四旬節の際などの「小斎」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。
- 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。

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<sup>1)</sup>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<sup>2)</sup>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

(滑らかな仕上がりのクネル用)

- **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<sup>3)</sup> 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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。ヘラで滑らかになるよう混ぜ、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ならない。

【原注】手に入った生クリームが必ずしも最上級のもでない場合には、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・ムスリース

### Farce à la Crème, ou Mousseline

(ムース、ムスリース、ポター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<sup>4)</sup> 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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、ヘラで滑らかになるまで混ぜたら、たっぷりの氷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をのばしていく。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、滑らかな仕上が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<sup>5)</sup>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て済む。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。

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<sup>1)</sup> / 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<sup>2)</sup> 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、完全に混ぜ合わせて一体化するまでよくすり潰し、卵を一個ずつ、すり潰す作業を止めずに加えていく。  
裏漉して、平皿に<sup>3)</sup>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<sup>4)</sup>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っぱら、**ヴォロヴァン**の詰め物<sup>5)</sup>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<sup>6)</sup>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<sup>7)</sup>」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別にお勧めだ。

ゴディヴォは十分に氷を加えて水気を含んだ状態にしておく。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。

1) ゴディヴォ godiveau はフランソワ・ラブレの小説『ガルガンチュアとパンタグリュエル』の「第三の書」(1546 年)が初出。原書の綴りは guodiveaulx。これは「アンドゥイエット(のようなもの)」と一般に解釈されている。ラブレはこれに先立つ 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「ゴドビヨとは、たっぷり肥育した牛のトリップ(胃と腸)のこと」と本文中で説明している。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ゥ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 世紀のラブレにおけるゴディヴォが当時アンドゥイエットと呼ばれるものと同様だったとしても、アンドゥイエット andouillette がアンドゥイユ andouille に縮小辞を付したものであることから、中世のアンドゥ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』においてアンドゥイユは確かに「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ゥ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「スペイン風アンドゥイエット」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ゥ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、揚げたバセリを添える、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』では豚のアンドゥイユ、仔牛のアンドゥイユとともに、仔牛のアンドゥ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、アンドゥイエットは「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ゥ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・シャペル『近代料理』第 1 巻のアンドゥ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十分に考えられるだろう。もちろんゴドビ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(ヘット)の原料となる。

3) 大きなパット。

4) 少量を、沸騰しない程度の温度で火を通し(ポシェ)で様子を見ること。

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。



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。クネルが微温ぬる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 / ケンネ脂入りブロシェのファルス

### Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse<sup>1)</sup>

- 材料……皮とアラをきれいに取り除いたブロシェ<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup> 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……まず鉢でブ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。ブ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。ブ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。  
裏漉して、陶製の器に入れ、十分に滑らかになるまでヘラで練る<sup>3)</sup>。

### ファルス・グラタン A

### Frace Gratin A<sup>4)</sup>

1) このレシピは第二版以降。

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。

3) 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。

4) ここでゴディヴォのように小見出しがあっ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」ファルスではないことに注意。語源的には gratin < gratter (グラテ) 引っ掻く、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、牛の骨髄、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ールの『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ていた。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。

(標準的な温製パテ<sup>1)</sup>、大皿料理<sup>2)</sup>の縁飾りなど)

- **ファルス 1 kg 分の材料**……豚背脂 250 g、筋をきれいに取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<sup>3)</sup> 2 g、マデラ酒 1 1/2 dl、ソース・エスパニョール 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。ソテー鍋にマデラ酒を注いでデグラセ<sup>4)</sup>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・エスパニョールとデグラセしたマデラ酒を加える。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<sup>5)</sup>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、マデラ酒 1 1/2 dl、ジビエで作った**ソース・エスパニョール**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、軽く炒めたらマデラ酒を注ぎ蓋をして弱火で 5 分程蒸し煮<sup>6)</sup>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**……生のフレッシュな豚

1) 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。

2) 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。

3) 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。

4) 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」を取るのではないので注意。

5) lapin de garenne (ラパンドガレーヌ)、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)。

6) étuver (エチュヴェ)。

1) 塩漬けなどの加工をしていないということ。なお、lard (gras) (ラー ル グラ)は「豚背脂」を意味し、lard maigre (ラールメーグル)または lard de poitrine (ラールドポワトリーヌ)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」という商品名のもものもあるらしく、紛らわしいので注意が必要だろう。いずれにしても、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。この際に少な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

背脂<sup>1)</sup>を器具を用いておろしたもの<sup>2)</sup>300 g、鶏レバー 600 g、エシャロット 4〜5 個の薄切り<sup>3)</sup>、マッシュルームの切りく<sup>4)</sup>ず 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<sup>5)</sup>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<sup>6)</sup>。

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 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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<sup>7)</sup>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る。

これはソーセージ用の挽肉<sup>8)</sup>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の含まない部分 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<sup>9)</sup> 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<sup>10)</sup>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<sup>11)</sup>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、豚肉の脂身の少ないところ 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。

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だろう。

9) *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。

10) *poids net* (ポワネット)。

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



**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。コナ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メをよく煮詰めて少量加えるといい。

## 魚のブレゼ<sup>1)</sup>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<sup>2)</sup> 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<sup>3)</sup>

### 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. 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<sup>4)</sup>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。

1) 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(ボシェ)。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。

2) 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。

3) 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 という語それ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。

4) 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。



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。

ゴダールやレジャンス、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。

# 索引

- ail  
Beurre d'—, 54
- Aïoli  
Sauce —, 46
- airelle  
Sauce aux Airelles  
(Cranberries-Sauce), 40
- Albert  
Sauce — (Albert-Sauce), 40
- Albuféra  
Sauce —, 25
- allemand  
Sauce allemande (— Parisienne), 12
- amande  
Beurre d'—, 54
- américain  
Sauce Américaine, 25
- anchois  
Beurre d'—, 54  
Sauce —, 25
- Andalous(e)  
Sauce Andalouse, 46
- anglais(e)  
sauces —es chaudes, 40  
Sauce aux Airelles  
(Cranberries-Sauce), 40  
Sauce Albert (Albert-Sauce), 40  
Sauce aux Aromates  
(Aromatic-Sauce), 40  
Sauce au Beurre à l'anglaise  
(Butter Sauce), 41  
Sauce brune aux Huitres  
(Brown Oyster Sauce), 42  
Sauce aux Câpres  
(Capers-Sauce), 41  
Sauce au Céleri (Celery-Sauce), 41  
Sauce Chevreuil (Roe-buck  
Sauce), 41  
Sauce Crème à l'anglaise  
(Cream-Sauce), 41  
Sauce Crevettes à l'anglaise  
(Shrimps-Sauce), 41  
Sauce au Fenouil (Fennel  
Sauce), 42  
Sauce aux Groseilles  
(Gooseberry Sauce), 42  
Sauce Homard à l'anglaise  
(Lobster Sauce), 42  
Sauce aux Huitres (Oyster  
Sauce), 42  
Jus coloré (Brown Gravy), 42  
Sauce aux OEufs à l'anglaise  
(Eggs Sauce), 43  
Sauce aux OEufs au beurre  
fondue (Eggs and butter  
Sauce), 43
- Sauce aux Oignons (Onions  
Sauce), 43
- Sauce au Pain (Bread Sauce), 43
- Sauce au Pain frit (Fried bread  
Sauce), 43
- Sauce Persil (Perseley Sauce), 43
- Sauce Persil pour Poissons, 43
- Sauce aux Pommes (Apple  
Sauce), 44
- Sauce au Porto (Porto Wine  
Sauce), 44
- Sauce au Raifort chaude (Horse  
radish Sauce), 44
- Sauce Réforme (Reform Sauce), 44
- Sauce Diable (Deville Sauce), 41
- Sauce Ecossoise (Scotch eggs  
Sauce), 42
- Sauce Sauge et Oignons (Sage  
and onions Sauce), 44
- Sauce Yorkshire, 44
- sauces —es froides  
Sauce Cambridge  
(Cambridge-Sauce), 52  
Sauce Cumberland  
(Cumberland-Sauce), 52  
Sauce Gloucester  
(Gloucester-Sauce), 52  
Sauce Menthe (Mint-Sauce), 52  
Sauce Raifort (Cold horseradish  
sauce), 52  
sauces froides —es, 52
- aromate  
Sauce aux Aromates, 40
- aurore  
Sauce —, 25  
Sauce Chaud-froid —, 28  
Sauce — maigre, 26
- aveline  
Beurre d'—, 54
- bâtard  
Sauce Bâtarde, 27
- bavarois(e)  
Sauce —(e), 26
- béarnais  
Sauce Béarnaise à la glace de  
viande, 26  
Sauce Béarnaise tomatée, 26
- béarnais(e)  
Sauce —e, 26
- Béchamel (sauce), 13
- Bercy  
Beurre —, 54  
Sauce —, 27
- beurre  
Beurre de Provence (Aïoli), 46  
Beurres Composés, 53  
Beurre de Paprika, 57  
Beurre Bercy, 54  
Beurre de Caviar, 54  
Beurre Chivrya, 54  
Beurre Colbert, 54  
Beurre Colorant rouge, 54  
Beurre Colorant vert, 55  
Beurre de Crevette, 55  
Beurre d'Ail, 54  
Beurre d'Amande, 54  
Beurre d'Anchois, 54  
Beurre d'Aveline, 54  
Beurre d'Echalote, 55  
Beurre d'Ecrevisse, 55  
Beurre pour les Escargots, 55  
Beurre d'Éstragon, 55  
Beurre de Hareng, 55  
Beurre de Homard, 56  
Beurre de Laitance, 56  
Beurre à la Maître d'hôtel, 56  
Beurre Manié, 56  
Beurre Marchand de vin, 56  
Beurre à la Meunière, 57  
Beurre de Montpellier pour  
croûtonnage de plats, 57  
Beurre de Montpellier, 57  
Beurre de Moutarde, 57  
Beurre noir pour les grands  
services, 57  
Beurre de noisette, 57  
Beurre de Pimentos, 57  
Beurre de Pistache, 57  
Beurre à la Polonaise, 58  
Beurre de Raifort, 58  
Beurre Ravigote, 54, 58  
Beurre de Saumon fumé, 58  
Beurre de Truffe, 58  
Beurre vert, 58  
Beurres Printaniers, 58  
Coulis divers, 58  
Huile de Cruſtacés, 58  
Sauce au Beurre, 27  
Sauce au Beurre à l'anglaise  
(Butter Sauce), 41  
beurre manié, 56  
bigarade  
Sauce —, 14  
bohémien(ne)  
Sauce Bohémienne, 46  
Bonnefoy  
Sauce —, 27  
bordelais  
Sauce Bordelaise au vin blanc, 27  
bordelais(e)  
Sauce Bordelaise, 14  
bourguignon(ne)

Sauce Bourguignonne, 14  
 breton  
 Sauce Bretonne (blanche), 27  
 breton(ne)  
 Sauce Bretonne (brune), 14  
 Cambridge  
 Sauce — (Cambridge-Sauce), 52  
 canotier(ère)  
 Sauce Canotière, 27  
 câpre  
 Sauce aux Câpres, 27  
 Sauce aux Câpres (Capers-Sauce), 41  
 cardinal  
 Sauce —, 27  
 caviar  
 Beurre de —, 54  
 céleri  
 Sauce au Céleri (Celery-Sauce), 41  
 champignon  
 Sauce aux Champignons (blanche), 28  
 Sauce aux Champignons (brune), 15  
 Chantilly  
 Sauce —, 28  
 Sauce — (froide), 46  
 charcutier(ère)  
 Sauce Charcutière, 15  
 chasseur  
 Sauce —, 15  
 Sauce — (Procédé Escoffier), 15  
 Chateaubriand  
 Sauce —, 28  
 chaud-froid  
 Sauce — Aurore, 28  
 Sauce — blanche ordinaire, 28  
 Sauce — blonde, 28  
 Sauce — brune, 15  
 Sauce — brune pour Canards, 15  
 Sauce — brune pour Gibier, 15  
 Sauce — maigre, 29  
 Sauce — tomate, 16  
 Sauce — au Vert-pré, 28  
 chevreuil  
 Sauce —, 16  
 Sauce Chevreuil (Roe-buck Sauce), 41  
 Chivry  
 Beurre —, 54  
 Sauce —, 29  
 Choron  
 Sauce —, 26  
 clarification  
 — des gelées, 65  
 gelée  
 — de gibier, 65  
 — s grasses ordinaires, 65  
 — de poisson blanche, 66  
 — de poisson au vin rouge, 66  
 — de volaille, 65  
 Colbert  
 Beurre —, 54  
 Sauce —, 16  
 colorant  
 Beurre — rouge, 54  
 Beurre — vert, 55  
 coulis  
 Coulis divers, 58  
 Coulis d'ognons Soubise, 37  
 cranberry  
 Cranberries-Sauce, 40

crème  
 Sauce à la —, 29  
 Sauce Crème à l'anglaise (Cream-Sauce), 41  
 crème aigre  
 Sauce Smitane, 37  
 crevette  
 Beurre de —, 55  
 Sauce aux Crevettes, 29  
 Sauce Crevettes à l'anglaise (Shrimps-Sauce), 41  
 crustace  
 Huile de —s, 58  
 Cumberland  
 Sauce — (Cumberland-Sauce), 52  
 currie  
 Sauce —, 29  
 Sauce — à l'Indienne, 30  
 diable  
 Sauce —, 16  
 Sauce Diable (Deville Sauce), 41  
 Sauce — Escoffier, 16  
 Diane  
 Sauce —, 16  
 diplomat(e)  
 Sauce —e, 30  
 duxelles  
 Sauce —, 17  
 echalote  
 Beurre de —, 55  
 écossais(e)  
 Sauce —e, 30  
 ecrevisse  
 Beurre d'—, 55  
 Sauce Nantua, 34  
 escargot  
 Beurre pour les —, 55  
 espagnol  
 Sauce —e, 10  
 Sauce Espagnole maigre, 11  
 essence  
 —s diverses (fonds), 7  
 — de poisson, 6  
 estouffade  
 — (fonds brun), 5  
 estragon  
 Beurre d'—, 55  
 Jus lié à l'Estragon, 19  
 Sauce — (blanche), 30  
 Sauce — (brune), 17  
 farce, 67, 69  
 A. — à la Panade et au beurre, 69  
 B. — à la Panade et à la crème, 70  
 B. — fine à la crème, ou Mousseline, 70  
 — pour les pièces froides A (Porc), 74  
 — pour les pièces froides B (Veau et Porc), 74  
 — pour les pièces froides C (Volaille et Gibier), 74  
 Godiveau A. Godiveau mouillé à la glace, 71  
 Godiveau B. Godiveau à la crème, 72  
 Godiveau C. Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse, 72  
 — gratin, 72  
 — Gratin A, 72

— Gratin B, 73  
 — Gratin C, 73  
 les panades pour farces, 68  
 panade A, 68  
 panade B, 68  
 panade C, 69  
 panade D, 69  
 panade E, 69  
 — pour les pièces froides, 74  
 —s spéciales pour les poissons braisés A, 75  
 —s spéciales pour les poissons braisés B, 75  
 — de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées, etc., 72  
 Godiveau, 71  
 — de veau à la graisse de boeuf, 71  
 fenouil  
 Sauce au Fenouil (Fennel Sauce), 42  
 financier(ère)  
 Sauce Financière, 17  
 fines herbes  
 Sauce aux —, 17  
 Sauce aux — (blanche), 30  
 fonds, 1  
 — blanc ordinaire, 5  
 — brun, 5  
 estouffade (fonds brun), 5  
 — de gibier, 6  
 — de poisson au vin rouge, 6  
 — de veau brun, 5  
 fumet de poisson, 6  
 — de volaille, 5  
 Foyot  
 Sauce —, 26  
 fumet  
 — de poisson, 6  
 garniture  
 farce, 69  
 A. Farce à la Panade et au beurre, 69  
 B. Farce à la Panade et à la crème, 70  
 C. Farce fine à la crème, ou Mousseline, 70  
 Farce pour les pièces froides A (Porc), 74  
 Farce pour les pièces froides B (Veau et Porc), 74  
 Farce pour les pièces froides C (Volaille et Gibier), 74  
 Farce Gratin B, 73  
 Farce Gratin C, 73  
 Farce spéciale pour les poissons braisés A, 75  
 Farce spéciale pour les poissons braisés B, 75  
 Godiveau, 71  
 Farce Gratin, 72  
 Farce Gratin A, 72  
 panade, 68  
 Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées etc., 72  
 Farce de veau à la graisse de boeuf, 71  
 panade, 68  
 garnitures, 67  
 farces, 67, 68  
 panade A, 68

- panade B, 68  
panade C, 69  
panade D, 69  
panade E, 69  
gelée, 63  
Fonds pour gelée de gibier, 64  
Fonds pour gelée ordinaire, 63, 64  
Fonds de poisson pour gelée ordinaire, 64  
Fonds pour gelée de poisson au vin rouge, 64  
Fonds pour gelée de volaille, 64  
gelée  
Clarification  
— de gibier, 65  
— s grasses ordinaires, 65  
— de poisson blanche, 66  
— de poisson au vin rouge, 66  
— de volaille, 65  
Clarification des —s, 65  
genevois(e)  
Sauce Genevoise, 17  
Génois(e)  
Sauce —e (froide), 46  
gibier  
fonds de —, 6  
glace de —, 8  
gibier  
gelée  
Fonds pour gelée de —, 64  
glace  
—s diverses, 7  
— de gibier, 8  
— de poisson, 8  
— de viande, 7  
— de volaille, 8  
Gloucester  
Sauce — (Gloucester-Sauce), 52  
Godard  
Sauce —, 18  
godiveau, 71  
A. — mouillé à la glace, 71  
B. — à la crème, 72  
C. — Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse, 72  
grand-veneur  
Sauce —, 18  
Sauce — (Procédé Escoffier), 18  
gratin  
farce —, 72  
Sauce —, 18  
gravy  
Jus coloré (Brown Gravy), 42  
gribiche  
Sauce — (froide), 47  
groseille  
Sauce — au Raifort (froide), 47  
Sauce —s, 31  
Sauce aux Groseilles (Gooseberry Sauce), 42  
haché(e)  
Sauce Hachée, 18  
Sauce Hachée maigre, 19  
hareng  
Beurre de —, 55  
hollandais(e)  
Sauce —e, 31  
homard  
Beurre de —, 56  
Sauce —, 31  
Sauce Homard à l'anglaise (Lobster Sauce), 42  
hongrois(e)  
Sauce —e, 31  
huître  
Sauce aux Huîtres, 32  
Sauce aux Huîtres (Oyster Sauce), 42  
Sauce brune aux Huîtres (Brown Oyster Sauce), 42  
Hussard(e)  
Sauce Hussarde, 19  
indien(ne)  
Sauce —ne, 32  
italien(ne)  
Sauce Italienne, 19  
Sauce —ne (froide), 47  
ivoire  
Sauce —, 32  
Joinville  
Sauce —, 32  
jus  
— de veau brun, 5  
— de veau lié, 11  
— lié à l'Estragon, 19  
— lié tomate, 19  
Laguipière  
Sauce —, 32  
laitance  
Beurre de —, 56  
livonien(ne)  
Sauce —ne, 33  
lyonnais(e)  
Sauce Lyonnaise, 19  
madère  
Sauce —, 20  
maître d'hôtel  
Beurre à la —, 56  
maltais(e)  
Sauce —e, 33  
marcand de vin  
Beurre —, 56  
marinade, 59  
conservation des marinades, 61  
marinade crue ou cuite pour grosse venaison, 60  
marinade crue pour viande de boucherie ou venaison, 60  
marinade cuite pour le mouton en chevreuil, 60  
marinade cuite pour viande de boucherie ou venaison, 60  
marinade instantanée, 59  
marinade et saumures, 59  
marinier(ère)  
Sauce Marinière, 33  
matelote  
Sauce —, 20  
Sauce — blanche, 33  
mayonnaise  
Sauce —, 48  
Sauce Mayonnaise collée, 48  
Sauce — fouettée à la Russe, 48  
Sauces — diverses, 49  
menthe  
Sauce — (Mint-Sauce), 52  
meunière (à la)  
Beurre à la —, 57  
mirepoix, 10  
moelle  
Sauce —, 20  
Montpellier  
Beurre de —, 57  
Beurre de — pour Croûtonnage de plats, 57  
Mornay  
Sauce —, 33  
moscovite  
Sauce —, 20  
mousquetaire  
Sauce —, 49  
mousseline  
farce mousseline, 70  
Sauce —, 34  
mousseux/mousseuse  
Sauce Mousseuse, 34  
moutarde  
Beurre de —, 57  
Sauce —, 34  
Sauce — à la crème (froide), 49  
Nantua  
Sauce —, 34  
New-burg  
Sauce — avec le homard cru, 34  
Sauce — avec le homard cuit, 35  
noir  
Beurre — pour les grands services, 57  
noisette  
Beurre de —, 57  
Sauce —, 35  
noix  
sauce  
Sauce Raifort aux — (froide), 49  
normande  
Sauce —, 35  
oeuf  
Sauce aux OEufs à l'anglaise (Eggs Sauce), 43  
Sauce aux OEufs au beurre fondu (Eggs and butter Sauce), 43  
oignon  
Sauce aux Oignons (Onions Sauce), 43  
Sauce Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce), 44  
oriental(e)  
Sauce —e, 36  
pain  
Sauce au Pain (Bread Sauce), 43  
Sauce au Pain frit (Fried bread Sauce), 43  
palois  
Sauce Paloise, 36  
panade, 68  
A. — au pain, 68  
B. — à la farine, 68  
C. — à la Frangipane, 69  
D. — au Riz, 69  
E. — à la pomme de terre, 69  
paprika  
Beurre de —, 57  
parisien  
Sauce Parisienne = Sauce Allemande, 12  
Pau  
Sauce Paloise, 36  
périgourdin(e)  
Sauce Périgourdine, 20  
Périgueux  
Sauce —, 20



- persil  
Sauce Persil (Perseley Sauce), 43  
Sauce Persil pour Poissons, 43
- pimentos  
Beurre de —, 57
- piquant(e)  
Sauce Piquante, 20
- piñtache  
Beurre de —, 57
- poisson  
gelée  
Fonds de — pour gelée ordinaire, 64  
Fonds pour gelée de poisson au vin rouge, 64
- poivrade  
Sauce — pour Gibier, 21  
Sauce — ordinaire, 21
- poivron  
beurre pimentos  
Beurre de Pimentos, 57
- polonais(e)  
Beurre à la —e, 58
- pomme  
Sauce aux Pommes (Apple Sauce), 44
- porto  
Sauce au Porto (Porto Wine Sauce), 44
- Porto  
Sauce au —, 21
- portugais(e)  
Sauce Portugaise, 21
- poulette  
Sauce —, 36
- printanier(ère)  
Beurres Printaniers, 58
- provençal(e)  
Sauce Provençale, 21
- Provence  
Beurre de Provence (Aïoli), 46
- raifort  
Beurre de —, 58  
Sauce — (Cold horseradish sauce), 52  
Sauce Groseilles au — (froide), 47  
Sauce au Raifort chaude (Horse radish Sauce), 44  
Sauce — aux noix (froide), 49
- ravigote  
Beurre —, 58  
Sauce —, 36  
Sauce —, ou vinaigrette (froide), 49
- ravitote  
Beurre —, 54
- reform  
Sauce Réforme (Reform Sauce), 44
- Régence  
Sauce —, 22  
Sauce — pour garnitures de Volaille, 36  
Sauce — pour Poissons, 36
- rémoûlade  
Sauce —, 50
- riche  
Sauce —, 36
- Robert  
Sauce —, 22  
Sauce — Escoffier, 22
- romain(e)  
Sauce Romaine, 22
- rouannais(e)  
Sauce Rouannaise, 22
- roux, 8  
— blanc, 9  
— blond, 9  
— brun, 8  
cuisson du —, 8
- Rubens  
Sauce —, 37
- russe  
Sauce — (froide), 50  
Sauce Mayonnaise fouettée à la —, 48
- Saint-Malo  
Sauce —, 37
- salmis  
Sauce —, 23
- sauce  
\*Grandes —s de Base, 3, 10  
— Allemande, 12  
— Béchamel, 13  
— Demi-glace, 11  
— Espagnole, 10  
— Espagnole maigre, 11  
— de veau lié, 11  
— Suprême, 12  
— tomate, 13  
Velouté, 12  
— Albuféra, 25  
— Américaine, 25  
— Anchois, 25  
— Andalouse, 46  
— anglaie chaude  
— aux Câpres (Capers-Sauce), 41  
—s anglaises chaudes, 40  
— aux Airelles (Cranberries-Sauce), 40  
— Albert (Albert-Sauce), 40  
— aux Aromates (Aromatic-Sauce, 40  
— au Beurre à l'anglaise (Butter Sauce), 41  
— brune aux huitres (Brown Oyster Sauce), 42  
— au Céleri (Celery-Sauce), 41  
— Chevreuil (Roe-buck Sauce), 41  
— Crème à l'anglaise (Cream-Sauce), 41  
— Crevettes à l'anglaise (Shrimps-Sauce), 41  
— Diable (Deville Sauce), 41  
— Ecosaise (Scotch eggs Sauce), 42  
— au Fenouil (Fennel Sauce), 42  
— aux Groseilles (Gooseberry Sauce), 42  
— Homard à l'anglaise (Lobster Sauce), 42  
— aux huitres (Oyster Sauce), 42  
Jus coloré (Brown Gravy), 42  
— aux OEufs à l'anglaise (Eggs Sauce), 43  
— aux OEufs au Beurre fondu (Eggs and butter Sauce), 43  
— aux Oignons (Onions Sauce), 43  
— au Pain (Bread Sauce), 43  
— au Pain frit (Fried bread Sauce), 43  
— Persil (Perseley Sauce), 43  
— Persil pour Poissons, 43  
aux Pommes (Apple Sauce), 44  
— au Porto (Port Wine Sauce), 44  
— au Raifort Chaude (Horse radish Sauce), 44  
— Réforme (Reform Sauce), 44  
— Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce), 44  
— Yorkshire, 44  
— Aurore, 25  
— Aurore maigre, 26  
— Bâtarde, 27  
— Bavaroise, 26  
— Béarnaise, 26  
— Béarnaise à la glace de viande, 26  
— Béarnaise tomatée, 26  
— Béchamel, 13  
— Bercy, 27  
— au Beurre, 27  
— Bigarade, 14  
— Bohémienne, 46  
— Bonnefoy, 27  
— Bordelaise, 14  
— Bordelaise au vin blanc, 27  
— Bourguignonne, 14  
— Bretonne (blanche), 27  
— Bretonne (brune), 14  
— Canotière, 27  
— aux Câpres, 27  
— Cardinal, 27  
— aux Cerises, 14  
— aux Champignons (brune), 15  
— aux Champignons (blanches), 28  
— Chantilly, 28  
— Chantilly (froide), 46  
— Charcutière, 15  
— Chasseur, 15  
— Chasseur (Procédé Escoffier), 15  
— Chateaubriand, 28  
— Chaud-froid Aurore, 28  
— Chaud-froid blanche ordinaire, 28  
— Chaud-froid blonde, 28  
— Chaud-froid brune, 15  
— Chaud-froid brune pour Canards, 15  
— Chaud-froid brune pour Gibier, 15  
— Chaud-froid maigre, 29  
— Chaud-froid tomatée, 16  
— Chaud-froid au Vert-pré, 28  
— Chevreuil, 16  
— Chivry, 29  
— Choron, 26  
— Colbert, 16  
— à la Crème, 29  
— aux Crevettes, 29  
— Currie, 29  
— Currie à l'Indienne, 30  
— Demi-glace, 11  
— Diable, 16  
— Diable Escoffier, 16  
— Diane, 16  
— Diplomate, 30  
— Duxelles, 17  
— Ecosaise, 30  
— Espagnole, 10  
— Espagnole maigre, 11  
— Estragon (blanche), 30  
— Estragon (brune), 17

- Financière, 17
- aux Fines Herbes, 17
- aux Fines Herbes (blanche), 30
- Foyot, 26
- s froides anglaises, 52
  - Cambridge (Cambridge-Sauce), 52
  - Cumberland (Cumberland-Sauce), 52
  - Gloucester (Gloucester-Sauce), 52
  - Menthe (Mint-Sauce), 52
- s froides anglaises06
  - Raifort (Cold horseradish sauce), 52
- Genevoise, 17
- Génoise (froide), 46
- Godard, 18
- Grand-Veneur, 18
- Grand-Veneur (Procédé Escoffier), 18
- Gratin, 18
- Gribiche (froide), 47
- Groseilles au Raifort (froide), 47
- Groseilles, 31
- Hachée, 18
- Hachée maigre, 19
- Hollandaise, 31
- Homard, 31
- Hongroise, 31
- aux Huitres, 32
- Hussarde, 19
- Indienne, 32
- Italienne (froide), 47
- Italienne, 19
- Ivoire, 32
- Joinville, 32
- Jus lié à l'Éstragon, 19
- Jus lié tomate, 19
  - Laguipière, 32
  - Livonienne, 33
  - Lyonnaise, 19
  - Madère, 20
  - Maltaise, 33
  - Marinière, 33
  - Matelote, 20
  - Matelote blanche, 33
  - Mayonnaise, 48
  - Mayonnaise collée, 48
  - Mayonnaise fouettée à la Russe, 48
- s Mayonnaises diverses, 49
- Moelle, 20
- Mornay, 33
- mousseline, 34
- Moscovite, 20
- Mousquetaire, 49
- Mousseuse, 34
- Moutarde, 34
- moutarde à la crème (froide), 49
- Nantua, 34
- New-burg avec le homard cru, 34
- New-burg avec le homard cuit, 35
- Noisette, 35
- Normande, 35
- Orientale, 36
- Paloise, 36
- parisienne (ex-Allemande), 12
- Périgourdine, 20
- Pêrigneux, 20

Petites —s Blanches Composées, 25

- Albuféra, 25
- Américaine, 25
- Anchois, 25
- Aurore maigre, 26
- Bavaroise, 26
- Béarnaise, 26
- à la glace de viande, 26
- Béarnaise tomate, 26
- Bercy, 27
- au Beurre, 27
- Bonnefoy, 27
- Bretonne, 27
- Canotière, 27
- qux Câpres, 27
- Cardinal, 27
- aux Champignons, 28
- Chantilly, 28
- Chateaubriand, 28
- Chaud-froid Aurore, 28
- Chaud-froid blanche ordinaire, 28
- Chaud-froid blonde, 28
- Chaud-froid maigre, 29
- Chaud-froid au Vert-pré, 28
- Chivry, 29
- à la Crème, 29
- aux Crevettes, 29
- Currie, 29
- Currie à l'Indienne, 30
- Diplomate, 30
- Ecossaise, 30
- Estragon, 30
- aux Fines Herbes, 30
- Groseilles, 31
- Hollandaise, 31
- HOMard, 31
- Hongroise, 31
- aux Huitres, 32
- Indienne, 32
- Ivoire, 32
- Joinville, 32
- Laguipière, 32
- Livonienne, 33
- Maltaise, 33
- Marinière, 33
- Matelote blanche, 33
- Mornay, 33
- Mousseline, 34
- Mousseuse, 34
- Moutarde, 34
- Nantua, 34
- New-burg avec le homard cru, 34
- New-burg avec le homard cuit, 35
- NOisette, 35
- NORmande, 35
- Orientale, 36
- paloise, 36
- Poulette, 36
- Ravigote, 36
- Régence pour garnitures de Volaille, 36
- Régence pour Poissons, 36
- Riche, 36
- Rubens, 37
- Solférino, 37
- Saint-Malo, 37
- Smitane, 37
- Soubise, 37
- Soubise tomate, 38

- Souchet, 38
- Tyrolienne, 38
- Tyrolienne à l'ancienne, 38
- Valois, 39
- Vénitienne, 39
- Véron, 39
- Villageoise, 39
- Villeroy, 39
- Villeroy Soubisée, 39
- Villeroy tomate, 39
- Vin blanc, 39

Petites —s Brunes Composées, 14

- Bigarade, 14
- Bordelaise, 14
- bourguignonne, 14
- Bretonne, 14
- aux Cerises, 14
- aux Champignons, 15
- Charcutière, 15
- Chasseur, 15
- Chasseur (Procédé Escoffier), 15
- Chaud-froid brune, 15
- Chaud-froid tomate, 16
- Chaud-froid pour Canards, 15
- Chaud-froid pour Gibier, 15
- Chevreuil, 16
- Colbert, 16
- Diable, 16
- Diable Escoffier, 16
- Diane, 16
- Duxelles, 17
- Estragon, 17
- Financière, 17
- aux Fines Herbes, 17
- Genevoise, 17
- Godard, 18
- Grand-Veneur, 18
- Grand-Veneur (Procédé Escoffier), 18
- Gratin, 18
- Hachée, 18
- Hachée maigre, 19
- Hussarde, 19
- Italienne, 19
- Jus lié à l'estragon, 19
- Jus lié tomate, 19
  - Lyonnaise, 19
  - Madère, 20
  - Matelote, 20
  - Moelle, 20
  - Moscovite, 20
  - Périgourdine, 20
  - Périgueux, 20
  - piquante, 20
  - Poivrade pour Gibier, 21
  - Poivrade, 21
  - Porto, 21
  - Portugaise, 21
  - Provençale, 21
  - Régence, 22
  - Robert, 22
  - Robert Escoffier, 22
  - Romaine, 22
  - Rouannaise, 22
  - Salmis, 23
  - Tortue, 23
  - Venaïson, 24
  - au Vin rouge, 24
  - Zingara A, 24
  - Zingara B, 24
- Piquante, 20

— Poivrade pour Gibier, 21  
 — Poivrade ordinaire, 21  
 — au Porto, 21  
 — Portugaise, 21  
 — Poulette, 36  
 — Provençale, 21  
 — Raifort aux noix (froide), 49  
 — Ravigote, 36  
 — Ravigote, ou Vinaigrette (froide), 49  
 — Régence, 22  
 — Régence pour garnitures de Volaille, 36  
 — Régence pour Poissons, 36  
 — Rémoulade, 50  
 — Riche, 36  
 — Robert, 22  
 — Robert Escoffier, 22  
 — Romaine, 22  
 — Rouannaise, 22  
 — Rubens, 37  
 — Russe (froide), 50  
 — Saint-Malo, 37  
 — Salmis, 23  
 sauce froide  
   — Aioli, 46  
   — Andalouse, 46  
   Beurre de Provence, 46  
   — Bohémienne, 46  
   — Chantilly, 46  
   — Génoise, 46  
   — Gribiche, 47  
   — Groseilles au Rifort, 47  
   — Italienne, 47  
   — Mayonnaise, 48  
   — Mayonnaise collée, 48  
   — fouettée à la Russe, 48  
   — Mayonnaise diverses, 49  
   — Mousquetaire, 49  
   — moutarde à la crème, 49  
   — Raifort aux noix, 49  
   — ravigote, ou vinaigrette, 49  
   — Rémoulade, 50  
   — Russe, 50  
   — Suédoise, 51  
   — Tartare, 50  
   — Verte, 50  
   — Vincent, 51  
 sauces froides, 46  
 — Smitane, 37  
 — Solférino, 37  
 — Soubise, 37  
 — Soubise tomate, 38  
 — Souchet, 38  
 — Suédoise (froide), 51  
 — Suprême, 12  
 — Tartare (froide), 50  
 — tomate, 13  
 — Tortue, 23  
 Traitement des Éléments de Base dans le Travail des —s, 5  
 — Tyrolienne, 38  
 — Tyrolienne à l'ancienne, 38  
 — Valois, 26, 39  
 Velouté de Poisson, 12  
 Velouté de Volaille, 12  
 — Venaïson, 24  
 — Vénitienne, 39  
 — Véron, 39  
 — Verte, 50  
 — Villageoise, 39  
 — Villeroy, 39  
 — Villeroy Soubisée, 39

— Villeroy tomate, 39  
 — vin blanc, 39  
 — au Vin rouge, 24  
 — Vincent, 51  
 — Zingara A, 24  
 — Zingara B, 24  
 sauge  
   Sauce Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce), 44  
 saumon fumé  
   Beurre de —, 58  
 saumure, 61  
   grande —, 62  
   — liquide pour langues, 61  
   — au sel, 61  
 Scotland  
   Sauce Ecossaise (Scotch eggs Sauce), 42  
 sel épicé, 74  
 smitane  
   Sauce —, 37  
 Solférino  
   Sauce —, 37  
 Soubise  
   Sauce —, 37  
   Sauce — tomate, 38  
 Souchet  
   Sauce —, 38  
 suédois(e)  
   Sauce —e (froide), 51  
 suprême  
   Sauce —, 12  
 tartare  
   Sauce — (froide), 50  
 tomate  
   Jus lié tomate, 19  
   Sauce —, 13  
 tortue  
   Sauce —, 23  
 truffe  
   Beurre de —, 58  
 Tyrolien  
   Sauce Tyrolienne à l'ancienne, 38  
 tyrolien(ne)  
   Sauce —ne, 38  
 Valois  
   Sauce —, 26, 39  
 veau  
   fonds ou jus de — brun, 5  
   jus de — lié, 11  
 velouté, 12  
   — de Poisson, 12  
   sauce blanche grasse, 12  
   — de Volaille, 12  
 venaison  
   Sauce —, 24  
 vénitien(ne)  
   Sauce —ne, 39  
 Véron  
   Sauce —, 39  
 vert(e)  
   Beurre —, 58  
   Sauce —e, 50  
 vert-pré  
   Sauce Chaud-froid au —, 28  
 villageois  
   Sauce Villageoise, 39  
 Villeroy  
   Sauce —, 39  
   Sauce — Soubisée, 39  
   Sauce — tomate, 39

vin  
   Sauce au — rouge, 24  
   Sauce vin blanc, 39  
 vinaigrette ⇒ sauce ravigote (froide), 49  
 Vincent  
   Sauce —, 51  
 Yorkshire  
   Sauce Yorkshire, 44  
 Zingara  
   Sauce — A, 24  
   Sauce — B, 24  
 アーモンド  
   —バター, 54  
 アイヨリ, 46  
 アヴリース  
   ブール・—, 54  
 赤ピーマン  
   —バター, 57  
 赤ワイン  
   —ソース, 24  
 悪魔 ⇒ ディアブル  
   ソース  
     ソース・ディアブル・エスコ  
     フィエ, 16  
     ソース・ディアブル, 16  
     デビルソース(イギリス風), 41  
 アメリカ風  
   ソース・アメリカス, 25  
 アルパート  
   —ソース, 40  
 アルビュフェラ  
   ソース・—, 25  
 アルマン(ド)  
   ソース・アルマンド, 12  
 合わせバター, 53  
   アーモンドバター, 54  
   赤ピーマンパプリカバター, 57  
   アンチョビバター, 54  
   色付け用の赤いバター, 54  
   色付け用の緑のバター, 55  
   ブール・ヴェール, 58  
   エクルヴィスバター, 55  
   エシャロットバター, 55  
   エスカルゴ用バター, 55  
   エストラゴンバター, 55  
   オマールバター, 56  
   格式ある宴席用焦がしバター, 57  
   キャビアバター, 54  
   クリ各種, 58  
   クルヴェットバター, 55  
   甲殻類のオイル, 58  
   ブール・シヴリ, 54  
   白子バター, 56  
   スモークサーモンバター, 58  
   装飾用モンペリエバター, 57  
   トリュフバター, 58  
   にしんバター, 55  
   にんにくバター, 54  
   パプリカバター, 57  
   ピスタチオバター, 57  
   ブール・コルベール, 54  
   ブール・ダヴリース, 54  
   ブール・ベルシー, 54  
   ブール・ド・ノワゼット, 57  
   ブール・プランタニエ, 58  
   ブールマニエ, 56  
   ブール・マルシャンドヴァン, 56  
   ポーランド風バター, 58  
   マスタードバター, 57

ムニエル用バター, 57  
 メートルデルバター, 56  
 モンペリエバター, 57  
 ブール・ラヴィゴット, 54, 58  
 レフォールバター, 58  
 アンダルシア  
 -風ソース, 46  
 アンチョビ  
 -ソース, 25  
 アンチョビ  
 -バター, 54  
 イヴォワール  
 ソース・-, 32  
 イギリス風  
 -ソース(冷製), 52  
 -ソース(温製), 40  
 アップルソース, 44  
 アルパートソース, 40  
 アロマティックソース, 40  
 エッグアンドバターソース, 43  
 エッグソース, 43  
 オニオンソース, 43  
 牡蠣入りソース, 42  
 牡蠣入りブラウンソース, 42  
 ゲーズベリーソース, 42  
 クランベリーソース, 40  
 クリームソース, 41  
 ケイパーソース, 41  
 シュリンプソース, 41  
 スコッチエッグソース, 42  
 セージと玉ねぎのソース, 44  
 セロリソース, 41  
 デビルソース, 41  
 パセリソース, 43  
 パセリソース(魚料理用), 43  
 バターソース, 41  
 フェンネルソース, 42  
 フライドブレッドソース, 43  
 ブラウングレイビー, 42  
 ブレッドソース, 43  
 ホースラディッシュソース, 44  
 ポートワインソース, 44  
 ヨークシャーソース, 44  
 リフォームソース, 44  
 ローバックソース, 41  
 ロブスターソース, 42  
 -ソース(冷製)  
 カンバーランドソース, 52  
 グロスターソース, 52  
 ケンブリッジソース, 52  
 ホースラディッシュソース, 52  
 ミントソース, 52  
 イタリア風  
 -ソース, 19  
 -ソース(冷製), 47  
 インド風  
 -ソース, 32  
 ヴァロワ  
 ソース・-, 26, 39  
 ヴェンサン  
 ソース・-, 51  
 ヴィネグレット ⇒ ソース・ラヴィゴット  
 (冷製), 49  
 ヴィルロワ  
 ソース・-, 39  
 スピーズ入りソース・-, 39  
 トマト入りソース・-, 39  
 ヴェール / ヴェルト  
 ソース・ヴェルト, 50  
 ヴェールブレ  
 ソース・ショーフロワ・-, 28

ヴェネツィア風  
 -ソース, 39  
 ヴェロン  
 ソース・-, 39  
 ヴォライユ  
 ヴルテドヴォライユ(鶏のヴルテ), 12  
 ジュレ  
 ヴォライユのジュレ用のフォン ⇒  
 鶏のジュレ用のフォン, 64  
 フォンドヴォライユ, 5  
 ヴネゾン  
 ソース・-, 24  
 海亀 ⇒ トルチュ  
 ソース・トルチュ, 23  
 ヴルテ  
 魚料理用-, 12  
 鶏の-(ヴルテドヴォライユ), 12  
 標準的なソース・-, 12  
 エクルヴィス  
 ソース・ナンチュア, 34  
 -バター, 55  
 エシャロット  
 -バター, 55  
 エスカルゴ  
 -用バター, 55  
 エストゥファード, 5  
 エストラゴン  
 ソース・- (ホワイト系), 30  
 ソース・- (ブラウン系), 17  
 -バター, 55  
 エスパニョール  
 ソース・-, 10  
 ソース・- (魚料理用), 11  
 エッセンス  
 -について(フォン), 7  
 魚の-, 6  
 オーロール  
 ソース・-, 25  
 魚料理用ソース・-, 26  
 ソース・ショーフロワ・-, 28  
 大型ジビエ ⇒ ヴネゾン  
 ソース・ヴネゾン, 24  
 オマール  
 ソース  
 ロブスターソース(イギリス風), 42  
 ソース・-, 31  
 -バター, 56  
 オランダ風  
 オランダーズソース, 31  
 オランダーズ  
 -ソース, 31  
 オリエント風  
 -ソース, 36  
 牡蠣  
 牡蠣入りソース, 32  
 牡蠣入りソース(イギリス風), 42  
 牡蠣入りブラウンソース(イギリス風), 42  
 家禽  
 鶏のヴルテ, 12  
 鶏のフォン, 5  
 カノティエール  
 ソース・-, 27  
 狩人風 ⇒ ソース・シャスール, 15  
 狩人風 ⇒ ソース・シャスール(エスコフィエ流), 15  
 カルディナル  
 ソース・-, 27  
 ガルニチュール, 67  
 ファルス, 67, 69

A. パナードとバターを用いるファルス, 69  
 B. パナードと生クリームを用いるファルス, 70  
 C. 生クリームを用いる滑らかなファルス / ファルス・ムスリース, 70  
 ファルス・グラタン, 72  
 -・グラタン A, 72  
 -・グラタン B, 73  
 -・グラタン C, 73  
 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-, 72  
 仔牛肉とケンネ脂のファルス / ゴディヴォ, 71  
 ゴディヴォ, 71  
 魚のプレゼのガルニチュール用-, A, 75  
 魚のプレゼのガルニチュール用-, B, 75  
 パナード, 68  
 パナード A. パンの-, 68  
 パナード B. 小麦粉の-, 68  
 パナード C, 69  
 パナード D. 米の-, 69  
 パナード E, 69  
 冷製料理用-, A, 74  
 冷製料理用-, B, 74  
 冷製料理用-, C, 74  
 カレー  
 -ソース, 29  
 インドーソース, 30  
 カンバーランド  
 -ソース, 52  
 基本ソース  
 -・アルマンド, 12  
 ヴルテ(標準的な), 12  
 -・エスパニョール, 10  
 魚料理用-, エスパニョール, 11  
 魚料理用ヴルテ, 12  
 -・シュブレーン, 12  
 -・ドゥミグラス, 11  
 トマト-, 13  
 鶏のヴルテ, 12  
 とろみを付けた仔牛のジュ, 11  
 ベシャメル-, 13  
 キャビア  
 -バター, 54  
 ゲーズベリー  
 ゲーズベリーソース(イギリス風), 42  
 グラス  
 -ドヴォライユ, 8  
 -ドヴィアンド, 7  
 魚の-, 8  
 ジビエの-, 8  
 鶏の-(ドヴォライユ), 8  
 グラス  
 -について, 7  
 グラタン  
 ソース・-, 18  
 ファルス・-, 72  
 クラリフィエ  
 ジュレの-, 65  
 赤ワインを用いた魚の-, 66  
 ヴォライユの-, 65  
 魚の白い-, 66  
 ジビエの-, 65  
 鶏の-, 65  
 標準的な-, 65  
 グランヴヌール



ソース・ー, 18  
 ソース・ー(エスコフィエ流), 18  
 クランベリー  
 ーソース, 40  
 クリ  
 玉ねぎのクリ・スピーズ, 37  
 クリ各種, 58  
 クリーム  
 ソース・クレーム, 29  
 ーソース(イギリス風), 41  
 グリビッシュ  
 ソース・ー(冷製), 47  
 クルヴェット  
 ソース・ー, 29  
 シュリンプソース(イギリス風), 41  
 クルヴェット  
 ーバター, 55  
 くるみ  
 ー入りソース・レフォール, 49  
 グレイヴィー  
 ブラウングレイヴィー(イギリス風  
 ソース), 42  
 黒  
 ーバター, 57  
 グロスター  
 ーソース, 52  
 グロゼイユ  
 ソース  
 グーズベリーソース(イギリス風),  
 42  
 ー・スリーズ, 14  
 ソース・ー, 31  
 レフォール風味のソース・ー(冷製),  
 47  
 ケイパー  
 ー入りソース, 27  
 ーソース(イギリス風), 41  
 ケンブリッジ  
 ーソース, 52  
 甲殻類  
 甲殻類のオイル, 58  
 仔牛  
 ーの茶色いフォン(ジュ), 5  
 とろみを付けたーのジュ, 11  
 香辛料入りの塩 ⇒ スパイスソルト, 74  
 香草  
 アロマティックソース, 40  
 ーソース(ホワイト系), 30  
 ーソース(ブラウン系), 17  
 ゴダール  
 ソース・ー, 18  
 骨髓 ⇒ モワル  
 ソース・モワル, 20  
 ゴディヴォ, 71  
 A. 氷を入れて作るー, 71  
 B. 生クリーム入りー, 72  
 C. リオン風ー / ケンネ脂入りプロシェ  
 のファルス, 72  
 コルベール  
 ソース・ー, 16  
 ブール・ー, 54  
 魚  
 ジュレ  
 標準的なジュレ用のーのフォン,  
 64  
 赤ワインを用いたーのジュレ用の  
 フォン, 64  
 サ克蘭ボ  
 ソース  
 ー・スリーズ, 14

サルミ  
 ソース・ー, 23  
 サワークリーム  
 ソース・スミタース, 37  
 ザンガラ  
 ソース・ー A, 24  
 ソース・ー B, 24  
 サンマロ風  
 ーソース, 37  
 シヴリ  
 ソース・ー, 29  
 ブール・ー, 54  
 ジェノヴァ風  
 ソース・ー(冷製), 46  
 ジビエ  
 ーのグラス, 8  
 ジュレ  
 ーのジュレ用のフォン, 64  
 ーのフォン, 6  
 ジブシー風  
 ソース・ザンガラ A, 24  
 ソース・ザンガラ B, 24  
 シャスール  
 ソース・ー, 15  
 ソース・ー(エスコフィエ流), 15  
 シャトーブリヤン  
 ソース・ー, 28  
 シャルキュトリ風  
 ーソース ⇒ ソース・シャルキュティ  
 エール, 15  
 シャンティイ  
 ソース・ー, 28  
 ソース・ー(冷製), 46  
 シャンピニオン  
 ソース・ー(ブラウン系), 15  
 ジュ  
 仔牛のー(とろみを付けた), 11  
 仔牛の茶色いー, 5  
 とろみを付けたー エストラゴン  
 風味, 19  
 とろみを付けたー トマト風味, 19  
 シュヴルイユ  
 ソース・ー, 16  
 ローバックソース(イギリス風), 41  
 ジュネーヴ風  
 ーソース, 17  
 シュブレーム  
 ソース・ー, 12  
 ジュレ, 63  
 赤ワインを用いた魚のジュレ用の  
 フォン, 64  
 ヴォライユのジュレ用のフォン ⇒ 鶏  
 のジュレ用のフォン, 64  
 ーのクラリフィエ, 65  
 赤ワインを用いた魚のー, 66  
 ヴォライユのー, 65  
 魚の白いー, 66  
 ジビエのー, 65  
 鶏のー, 65  
 標準的なー, 65  
 ジビエのジュレ用のフォン, 64  
 白いジュレ用のフォン, 64  
 鶏のジュレ用のフォン, 64  
 標準的なジュレ用の魚のフォン, 64  
 標準的なジュレ用のフォン, 63  
 ショーフロワ  
 ソース・ー・ヴェールプレ, 28  
 ソース・ー・オーロール, 28  
 ブロンドのソースー, 28  
 ショーフロワ  
 魚料理用ソースー, 29  
 茶色いソース・ー(ジビエ用), 15

白いソースー(標準), 28  
 トマト入りソース・ー, 16  
 茶色いソース・ー, 15  
 茶色いソース・ー(鴨用), 15  
 ショロン  
 ソース・ー, 26  
 ジョワンヴィル  
 ソース・ー, 32  
 白子  
 ーバター, 56  
 白ワイン  
 ーソース, 39  
 スーシェ  
 ソース・ー, 38  
 スウェーデン風  
 ーソース(冷製), 51  
 すぐり  
 ソース  
 グーズベリーソース(イギリス風),  
 42  
 スコットランド  
 スコッチエッグソース(イギリス風),  
 42  
 スコットランド風  
 ーソース, 30  
 スパイスソルト, 74  
 スピーズ  
 ソース・ー, 37  
 トマト入りソース・ー, 38  
 スペイン風(エスパニョール)  
 ソース・エスパニョール, 10  
 ソース・エスパニョール(魚料理用),  
 11  
 スミタース  
 ソース・ー, 37  
 スモークサーモン  
 ーバター, 58  
 セージ  
 セージと玉ねぎのソース(イギリ  
 ス風), 44  
 セロリ  
 ーソース(イギリス風), 41  
 ソース  
 赤ワインー, 24  
 ー・アシエ, 18  
 魚料理用ー・アシエ, 19  
 ー・アメリカヌ, 25  
 ー・アルピュフェラ, 25  
 アンダルシア風ー, 46  
 アンチョビー, 25  
 ー・イヴォワール, 32  
 イギリス風ー(温製), 40  
 アップルソース, 44  
 アルバートー, 40  
 アロマティックー, 40  
 エッグアンドバターソース, 43  
 エッグソース, 43  
 オニオンソース(イギリス風), 43  
 牡蠣入りー, 42  
 牡蠣入りブラウンー, 42  
 グーズベリーー, 42  
 クランベリーー, 40  
 クリームー, 41  
 ケイパーー, 41  
 魚料理用パセリソース, 43  
 シュリンプー, 41  
 スコッチエッグー, 42  
 セージと玉ねぎのソース, 44  
 セロリー, 41  
 デビルー, 41

パセリソース, 43  
 パター-, 41  
 フェンネル-, 42  
 フライドブレッドソース, 43  
 ブラウングレイヴィー(イギリス風), 42  
 ブレッドソース, 43  
 ホースラディッシュソース, 44  
 ポートワインソース, 44  
 ヨークシャーソース, 44  
 リフォームソース, 44  
 ローバック-, 41  
 ロブスター-, 42  
 イギリス風-(冷製), 52  
   カンバーランド-, 52  
   グロスター-, 52  
   ケンブリッジ-, 52  
   ホースラディッシュ-, 52  
   ミント-, 52  
 イタリア風-, 19  
 イタリア風-(冷製), 47  
 インド風-, 32  
 インドカレー-, 30  
   -・ヴァロワ, 26, 39  
   -・ヴァンサン, 51  
   -・ヴィルロワ, 39  
 スピーズ入り-・ヴィルロワ, 39  
 トマト入り-・ヴィルロワ, 39  
 ヴェネツィア風-, 39  
   -・ヴェルト, 50  
   -・ヴェロン, 39  
   -・ヴェネゾン, 24  
 ヴルテ(魚料理用), 12  
 ヴルテ(鶏), 12  
 ヴルテ(標準的な), 12  
   -・エストラゴン(ホワイト系), 30  
   -・エストラゴン(ブラウン系), 17  
   -・エスパニョル, 10  
   -・エスパニョル(魚料理用), 11  
   -・オーロール, 25  
 魚料理用-・オーロール, 26  
   -・オマル, 31  
 オランダーズ-, 31  
 オリエント風-, 36  
 牡蠣入り-, 32  
   -・カノティエール, 27  
   -・カルディナル, 27  
 カレー-, 29  
 基本-, 3, 10  
   -・アルマンド, 12  
   ヴルテ(標準的な), 12  
   -・エスパニョル, 10  
   魚料理用-・エスパニョル, 11  
   魚料理用ヴルテ, 12  
   -・シュプレーム, 12  
   -・ドゥミグラス, 11  
   トマト-, 13  
   鶏のヴルテ, 12  
   とろみを付けた仔牛のジュ, 11  
   ベシャメル-, 13  
   -・グラタン, 18  
   -・グランヴヌール, 18  
   -・グランヴヌール(エスコフィエ流), 18  
   -・グリビッシュ, 47  
   -・クルヴェット, 29  
   くるみ入り-・レフォール(冷製), 49  
   -・クレーム, 29  
   -・グロゼイユ, 31  
   ケイパー入り-, 27  
   クーティング用マヨネーズ, 48  
   香草-(ホワイト系), 30  
   香草-(ブラウン系), 17

  -・ゴダール, 18  
   -・コルベール, 16  
   魚料理用-・ショフロワ, 29  
   -・サルミ, 23  
   -・ザンガラ A, 24  
   -・ザンガラ B, 24  
   サンマロ風-, 37  
   -・シヴリ, 29  
   ジェノヴァ風-, 46  
   -・シャスール, 15  
   -・シャスール(エスコフィエ流), 15  
   -・シャトーブリヤン, 28  
   シャルキュトリ風 ⇒ -・シャルキュティエール, 15  
   -・シャンティイ, 28, 46  
   -・シュヴルイユ, 16  
   ジュネーヴ風-, 17  
   -・ショフロワ・ヴェールブレ, 28  
   -・ショフロワ・オーロール, 28  
   白い-・ショフロワ(標準), 28  
   茶色い-・ショフロワ(鴨用), 15  
   茶色い-・ショフロワ, 15  
   茶色い-・ショフロワ(ジビエ用), 15  
   トマト入り-・ショフロワ, 16  
   ブロードの-・ショフロワ, 28  
   -・ショロン, 26  
   -・ジョワンヴィル, 32  
   白ワイン-, 39  
   -・スーシェ, 38  
   スウェーデン風-(冷製), 51  
   スコットランド風-, 30  
   -・スピーズ, 37  
   トマト入り-・スピーズ, 38  
   -・スミターヌ, 37  
   -・スリーズ, 14  
   -・シュプレーム, 12  
   -のベース作り, 5  
   -・ソルフェリノ, 37  
   タルタル-(冷製), 50  
   チロル風-, 38  
   チロル風- クラシック, 38  
   -・ディアース, 16  
   -・ディアブル, 16  
   -・ディアブル・エスコフィエ, 16  
   -・ディプロマット, 30  
   -・デクセル, 17  
   -・ドゥミグラス, 11  
   トマト-, 13  
   -・トルチュ, 23  
   とろみを付けた仔牛のジュ, 11  
   とろみを付けたジュエストラゴン風味, 19  
   とろみを付けたジュ トマト風味, 19  
   -・ナンチュア, 34  
   活けオマルを使う-・ニューバーク, 34  
   茹でたオマルを使う-・ニューバーク, 35  
   ノルマンディ風-, 35  
   バイエルン風-, 26  
   -・バタルド, 27  
   パリ風 ⇒ -・アルマンド, 12  
   ハンガリー風-, 31  
   -・ビガラード, 14  
   -・ピカント, 20  
   -・オブール, 27  
   -・フィナンシエール, 17  
   -・フォイヨ, 26  
   ブラウン系の派生-, 14  
   赤ワイン-, 24  
   -・アシェ, 18  
   魚料理用-・アシェ, 19  
   -, 19

  -・ヴェネゾン, 24  
   -・エストラゴン, 17  
   -・グラタン, 18  
   -・グランヴヌール, 18  
   -・グランヴヌール(エスコフィエ流), 18  
   香草-, 17  
   -・ゴダール, 18  
   -・コルベール, 16  
   -・サルミ, 23  
   -・ザンガラ A, 24  
   -・ザンガラ B, 24  
   -・シャスール, 15  
   -・シャスール(エスコフィエ流), 15  
   -・シャルキュティエール, 15  
   -・シャンピニオン, 15  
   -・シュヴルイユ, 16  
   ジュネーヴ風-, 17  
   茶色い-・ショフロワ(エスコフィエ流), 15  
   茶色い-・ショフロワ(鴨用), 15  
   茶色い-・ショフロワ(ジビエ用), 15  
   茶色い-・ショフロワ, 15  
   -・スリーズ, 14  
   -・ディアース, 16  
   -・ディアブル, 16  
   -・ディアブル・エスコフィエ, 16  
   -・デクセル, 17  
   トマト入り-・ショフロワ, 16  
   -・トルチュ, 23  
   とろみを付けたジュ エストラゴン風味, 19  
   とろみを付けたジュ トマト風味, 19  
   -・ビガラード, 14  
   -・ピカント, 20  
   -・フィナンシエール, 17  
   ブルゴーニュ風-, 14  
   ブルターニュ風-, 14  
   プロヴァンス風-, 21  
   -・ペリグー, 20  
   -・ペリグルディース, 20  
   -・ポルト, 21  
   ボルドー風-, 14  
   ポルトガル風-, 21  
   -・ボワヴラード(標準), 21  
   -・ボワヴラード(ジビエ用), 21  
   マッシュルーム ⇒ -・シャンピニオン, 15  
   -・マデール, 20  
   -・マトロット, 20  
   モスクワ-, 20  
   -・モワル, 20  
   -・ユサルド, 19  
   リヨン風-, 19  
   ルーアン風-, 22  
   -・レジャンス, 22  
   ローマ風-, 22  
   -・ロベール, 22  
   -・ロベール・エスコフィエ, 22  
   ブルゴーニュ風-, 14  
   ブルターニュ風-(ホワイト系), 27  
   ブルターニュ風-(ブラウン系), 14  
   -・プレット, 36  
   プロヴァンス風-, 21  
   -・ノワゼット, 35  
   -・ベアルネーズ, 26  
   -・ベアルネーズ(グラス・ド・ヴィアンド入り), 26  
   トマト入り-・ベアルネーズ, 26  
   ベシャメル-, 13

ー・ペリゲー, 20  
 ー・ペリグアルディース, 20  
 ー・ベルシー, 27  
 ポー風ー, 36  
 ー・ボヌフォワ, 27  
 ー・ボヘミアの娘, 46  
 ー・ポルト, 21  
 ボルドー風ー, 14  
 ボルドー風ー(白), 27  
 ポルトガル風ー, 21  
 ホワイト系の派生ー, 25  
   ー・アメリカス, 25  
   ー・アルビュフェラ, 25  
   アンチョビー, 25  
   ー・イヴォワール, 32  
   インド風ー, 32  
   インド風カレーー, 30  
   ー・ヴィルロワ, 39  
   スピーズ入りー・ヴィルロワ, 39  
   トマト入りー・ヴィルロワ, 39  
   ヴェネツィア風ー, 39  
   ー・ヴェロン, 39  
   ー・ヴァロワ, 39  
   ー・エストラゴン, 30  
   ー・オーロール, 25  
 魚料理用ー・オーロール, 26  
   ー・オマール, 31  
   オランダーズー, 31  
   オリエント風ー, 36  
   牡蠣入りー, 32  
   ー・カノティエール, 27  
   ー・カルディナル, 27  
   カレーー, 29  
   ー・クルヴェット, 29  
   ー・クレーム, 29  
   ー・グロセイユ, 31  
   ケイパー入りー, 27  
   香草ー, 30  
   サンマロ風ー, 37  
   ー・シヴァリ, 29  
   ー・シャトーブリヤン, 28  
   ー・シャンティイ, 28  
   ー・ショフロワ・ヴェールブレ, 28  
   ー・ショフロワ・オーロール, 28  
 魚料理用ー・ショフロワ, 29  
   白いー・ショフロワ(標準), 28  
   ブロンドのー・ショフロワ, 28  
   ー・ジョワンヴィル, 32  
   白ワインー, 39  
   ー・スーシェ, 38  
   スコットランド風ー, 30  
   ー・スピーズ, 37  
   トマト入りー・スピーズ, 38  
   ー・スミターヌ, 37  
   ー・ソルフェリノ, 37  
   チロル風ー, 38  
   チロル風ー クラシック, 38  
   ー・ディプロマツト, 30  
   ー・ナンチュア, 34  
   活けオマールで作るー・ニュー  
   バーク, 34  
   茹でたオマールで作るー・ニュー  
   バーク, 35  
   ノルマンディ風ー, 35  
   ー・ノワゼット, 35  
   バイエルン風ー, 26  
   ハンガリー風ー, 31  
   ー・オ・ブール, 27  
   ブルターニュ風ー, 27  
   ー・プレット, 36  
   ー・ベアルネーズ, 26  
   グラスドヴィアント入りー・ベアル  
   ネーズ, 26

トマト入りー・ベアルネーズ, 26  
 ー・ベルシー, 27  
 ポー風ー, 36  
 ー・ボヌフォワ, 27  
 マッシュルーム入りー, 28  
 ー・マトロット, 33  
 ー・マリニエール, 33  
 マルタ風ー, 33  
 ー・ムスーズ, 34  
 ー・ムスリース, 34  
 ー・ムタルド, 34  
 村人風ー, 39  
 ー・モルネー, 33  
 ー・ラヴィゴット, 36  
 ー・ラギピエール, 32  
 リヴォニア風ー, 33  
 ー・リッシュ, 36  
 ー・ルーベンス, 37  
 魚料理用ー・レジャンス, 36  
 鶏料理のガルニチュール用ー・レ  
 ジャンス, 36  
 ー・ボワヴラード(標準), 21  
 ー・ボワヴラード(ジビエ用), 21  
 マッシュルーム ⇨ ー・シャンピニオン,  
 15  
 マッシュルームー(ホワイト系), 28  
 ー・マデール, 20  
 ー・マトロット, 20  
 白いー・マトロット, 33  
 マヨネーズ, 48  
 マヨネーズのバリエーション, 49  
 ー・マリニエール, 33  
 マルタ風ー, 33  
 ー・ムスーズ, 34  
 ー・ムスクテール, 49  
 ー・ムスリース, 34  
 ー・ムタルド, 34  
 生クリーム入りー・ムタルド(冷製),  
 49  
 村人風ー, 39  
 モスクワ風ー, 20  
 ー・モルネー, 33  
 ー・モワル, 20  
 ー・ユサルド, 19  
 ー・ラヴィゴット, 36  
 ー・ラヴィゴット(冷製), 49  
 ー・ラギピエール, 32  
 リヴォニア風ー, 33  
 ー・リッシュ, 36  
 リヨン風ー, 19  
 ルーアン風ー, 22  
 ー・ルーベンス, 37  
 冷製ー  
   アイヨリ, 46  
   アンダルシア風ー, 46  
   イタリア風ー, 47  
   ー・ヴァンサン, 51  
   ー・ヴェルト, 50  
   ー・グリビッシュ, 47  
   くるみ入りー・レフォール, 49  
   コーティング用マヨネーズ, 48  
   ジェノヴァ風ー, 46  
   ー・シャンティイ, 46  
   スウェーデン風ー, 51  
   タルタルー, 50  
   生クリーム入りー・ムタルド, 49  
   プロヴァンスバター, 46  
   ー・ボヘミアの娘, 46  
   マヨネーズ, 48  
   マヨネーズのバリエーション, 49  
   ー・ムスクテール, 49  
   ラヴィゴット(ヴィネグレット), 49

レフォール風味のー・グロセイユ,  
 47  
 ー・レムラード, 50  
 ロシア風ー, 50  
 ロシア風ホイップマヨネーズ, 48  
 冷製ソース, 46  
 ー・レジャンス, 22  
 魚料理用ー・レジャンス, 36  
 鶏料理のガルニチュール用ー・レ  
 ジャンス, 36  
 レフォール風味のー・グロセイユ, 47  
 ー・レムラード, 50  
 ローマ風ー, 22  
 ロシア風ホイップマヨネーズ, 48  
 ロシア風ー(冷製), 50  
 ー・ロベール, 22  
 ー・ロベール・エスコフィエ, 22  
 ソミュール, 61  
   グランドー, 62  
   塩漬け用ー, 61  
   舌肉用の液体ー, 61  
 ソルフェリノ  
   ソースー, 37  
 卵  
   エッグソース(イギリス風), 43  
   エッグアンドバターソース(イギリ  
   ス風), 43  
 玉ねぎ  
   セージと玉ねぎのソース(イギリ  
   ス風), 44  
   オニオンソース(イギリス風), 43  
 タルタル  
   ーソース(冷製), 50  
 着色素材  
   色付け用の赤いバター, 54  
   色付け用の緑のバター, 55  
 微税官風 ⇨ フィナンシエール  
   ソース・フィナンシエール, 17  
 チロル風  
   ーソース, 38  
   ーソース クラシック, 38  
 ディアース  
   ソースー, 16  
 ディアープル  
   ソース  
   ソースー・エスコフィエ, 16  
   ソースー, 16  
   デビルソース(イギリス風), 41  
 ディプロマツト  
   ソースー, 30  
 デュクセル  
   ソースー, 17  
 ドイツ風  
   ソース・アルマンド(ドイツ風ソース),  
   12  
 東方風  
   オリエント風ソース, 36  
 トマト  
   ーソース, 13  
 鶏  
   ジュレ  
   ーのジュレ用のフォン, 64  
 トリュフ  
   ーバター, 58  
 トルチュ  
   ソースー, 23  
 ナンチュア  
   ソースー, 34

- にしん  
ーバター, 55  
ニューバーグ  
活けオマールを使うソースー, 34  
茹でたオマールを使うソースー, 35  
にんにく  
ーバター, 54  
  
ノルマンディ風  
ーソース, 35  
ノロ鹿 ⇒ シュヴレイユ  
ソース  
ソース・シュヴレイユ, 16  
ローバックソース(イギリス風), 41  
ノワゼット  
ブルー・ドー, 57  
ヘーゼルナッツソース, 35  
  
ハーブ ⇒ 香草  
香草ソース(ホワイト系), 30  
香草ソース(ブラウン系), 17  
バイエルン風  
ーソース, 26  
バセリ  
バセリソース(イギリス風), 43  
バセリソース(魚料理用、イギリス風), 43  
バター  
合わせバター  
アーモンドバター, 54  
赤ピーマンバター, 57  
アンチョビバター, 54  
色付け用の赤いバター, 54  
色付け用の緑のバター, 55  
ブルー・ラヴィゴット, 58  
ブルー・ヴェール, 58  
エクルヴィスバター, 55  
エシャロットバター, 55  
エスカルゴ用バター, 55  
エストラゴンバター, 55  
オマールバター, 56  
格式ある宴席用焦がしバター, 57  
キャビアバター, 54  
クリ各種, 58  
クルヴェットバター, 55  
甲殻類のオイル, 58  
ブルー・シヴリ, 54  
白子バター, 56  
スモークサーモンバター, 58  
装飾用モンペリエバター, 57  
トリュフバター, 58  
にしんバター, 55  
にんにくバター, 54  
パプリカバター, 57  
ピスタチオバター, 57  
ブルー・コルベール, 54  
ブルー・ダヴリース, 54  
ブルー・ド・ノワゼット, 57  
ブルー・プランタニエ, 58  
ブルー・ベルシー, 54  
ブルマニエ, 56  
ブルー・マルシャンドヴァン, 56  
ポーランド風バター, 58  
マスタードバター, 57  
ムニエル用バター, 57  
メートルドテルバター, 56  
モンペリエバター, 57  
ブルー・ラヴィゴット, 54  
レフォールバター, 58  
エッグアンドバターソース(イギリス風), 43  
焦がしー, 57  
ソース・オ・ブルー, 27  
  
ーソース(イギリス風), 41  
プロヴァンスバター, 46  
バター ⇒ 合わせバター, 53  
バタルド  
ソースー, 27  
パナード, 68  
A. パンのー, 68  
B. 小麦粉のー, 68  
C. ー・フランジパース, 69  
D. 米のー, 69  
E. じゃがいものー, 69  
パプリカ  
ーバター, 57  
バリ風  
ーソース ⇒ ー・アルマンド, 12  
パン  
フライドブレッドソース(イギリス風), 43  
ブレッドソース(イギリス風), 43  
ハンガリー風  
ーソース, 31  
  
ビガラード  
ソースー, 14  
ピスタチオ  
ーバター, 57  
  
ブルー・コンボゼ ⇒ 合わせバター, 53  
ブルマニエ, 56  
ファルス, 67, 69  
A. パナードとバターを用いるー, 69  
B. パナードと生クリームを用いるー, 70  
C. 生クリームを用いる滑らかなー / ー・ムスリース, 70  
ファルス・グラタン, 72  
ー・グラタン A, 72  
ー・グラタン B, 73  
ー・グラタン C, 73  
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, 72  
牛仔牛肉とケンネ脂のー / ゴディヴォ, 71  
ゴディヴォ, 71  
A. 氷を入れて作るゴディヴォ, 71  
B. 生クリーム入りゴディヴォ, 72  
C. リヨン風ゴディヴォ / ケンネ脂入りプロジェのファルス, 72  
魚のブレゼのガルニチュール用ー A, 75  
魚のブレゼのガルニチュール用ー B, 75  
ー用パナード, 68  
A. パンのパナード, 68  
パナード B. 小麦粉のー, 68  
パナード C, 69  
D. 米のパナード, 69  
パナード E, 69  
冷製料理用ー A, 74  
冷製料理用ー B, 74  
冷製料理用ー C, 74  
冷製料理用のー, 74  
フィナンシエール  
ソースー, 17  
フェネル  
フェネルソース(イギリス風), 42  
フォイヨ  
ソースー, 26  
フォン, 1  
赤ワインを用いた魚のー, 6  
仔牛の茶色いー, 5  
魚のー, 6  
  
ジビエのー, 6  
白いー, 5  
茶色いー, 5  
鶏のー, 5  
フュメ  
魚のー, 6  
フュメドボワソン, 6  
プランタニエ  
ブルーー, 58  
ブルーテ ⇒ ヴルテ, 12  
ブルゴーニュ風  
ーソース, 14  
ブルターニュ風  
ーソース(ホワイト系), 27  
ーソース(ブラウン系), 14  
プレット  
ソースー, 36  
プロヴァンス風  
ーソース, 21  
プロヴァンス  
プロヴァンスバター, 46  
  
ヘーゼルナッツ  
ソース・ノワゼット, 35  
ブルー・ダヴリース, 54  
ベアルヌ風  
ソースー, 26  
グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ, 26  
トマト入りソース・ベアルネーズ, 26  
ベアルネーズ  
ソースー, 26  
ベシャメル  
ーソース, 13  
ペリグー  
ソースー, 20  
ペリゴール風 ⇒ ペリグルダン/ペリグルディース  
ソース・ペリグルディース, 20  
ベルシー  
ソースー, 27  
ブルーー, 54  
  
ホースラディッシュ  
ーソース, 52  
ポー風  
ーソース, 36  
ポーランド  
ー風バター, 58  
ボヌフォワ  
ソースー, 27  
ボヘミア  
ソースーの娘, 46  
ボルドー風  
ーソース, 14  
ーソース(白), 27  
ポルトガル風  
ーソース, 21  
ポルト酒  
ポートワインソース(イギリス風), 44  
ポルト酒 ⇒ ポルト  
ソースー, 21  
ボワヴラード  
ソースー(標準), 21  
ソースー(ジビエ用), 21  
ボワヴロン ⇒ 赤ピーマン, 57  
  
マスタード  
ーバター, 57  
マスタード(ムタルド)  
ソース・ムタルド, 34  
生クリーム入りソース・ムタルド, 49  
マッシュルーム ⇒ シャンピニオン, 15



マッシュルーム  
 -ソース(ホワイト系), 28  
 マデラ酒 ⇒ マデール  
 ソース・マデール, 20  
 マトロット  
 ソース・-, 20  
 白いソース・-, 33  
 マヨネーズ, 48  
 コーティング用-, 48  
 -のバリエーション, 49  
 ロシア風ホイップ-, 48  
 マリナード, 59  
 牛、羊肉および大型ジビエ用加熱-, 60  
 牛、羊肉および大型ジビエ用非加熱-, 60  
 即席-, 59  
 とりわけ大型のジビエ用非加熱および加熱-, 60  
 羊のシャモワ仕立て用加熱-, 60  
 羊のシュヴルイユ仕立て用加熱-, 60  
 -の保存方法, 61  
 マリナードとソミュール, 59  
 マリニエール  
 ソース・-, 33  
 マルシャンドヴァン  
 ブール・マルシャンドヴァン, 56  
 マルタ風  
 -ソース, 33  
 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53  
 緑 ⇒ ヴェール, 58  
 ミルボワ, 10  
 ミント  
 -ソース, 52  
 ムスー(ズ)  
 ソース・ムスーズ, 34  
 ムスクテル  
 ソース・-, 49  
 ムスリース  
 ファルス・-, 70  
 ムスリースモルネー

-ソース, 34  
 ムタルド(マスタード)  
 ソース・ムタルド, 34  
 生クリーム入りソース・-(冷製), 49  
 ムニエル  
 -用バター, 57  
 村人風  
 -ソース, 39  
 メートルドテル  
 -バター, 56  
 モスクワ風  
 -ソース, 20  
 モルネー  
 -ソース, 33  
 モンペリエ  
 装飾用-バター, 57  
 -バター, 57  
 ユサルド  
 ソース・-, 19  
 ヨークシャー  
 ヨークシャーソース(イギリス風), 44  
 ラヴィゴット  
 ソース・-, 36  
 ソース・-(冷製), 49  
 ブール・-, 54, 58  
 ラギピエール  
 ソース・-, 32  
 リヴォニア風  
 -ソース, 33  
 リッシュ  
 ソース・-, 36  
 リフォーム  
 リフォームソース(イギリス風), 44  
 リヨン風  
 -ソース, 19  
 リンゴ  
 アップルソース(イギリス風), 44

ルー, 8  
 白い-, 9  
 茶色い-, 8  
 -の火入れについて, 8  
 ブロンド-, 9  
 ルーアン風  
 -ソース, 22  
 ルーベンス  
 ソース・-, 37  
 レジャンス  
 ソース・-, 22  
 魚料理用ソース・-, 36  
 鶏料理のガルニチュール用ソース・-, 36  
 レフォール  
 -風味のソース・グロゼイユ, 47  
 -バター, 58  
 ホースラディッシュソース(イギリス風), 44  
 レフォール(ホーシュラディッシュ)  
 くるみ入りソース・-(冷製), 49  
 レムラード  
 ソース・-, 50  
 ローバック  
 -ソース(イギリス風), 41  
 ローマ風  
 -ソース, 22  
 ロシア風  
 -ソース(冷製), 50  
 -ホイップマヨネーズ, 48  
 ロブスター  
 ロブスターソース(イギリス風), 42  
 ロベール  
 ソース・-, 22  
 ソース・-・エスコフィエ, 22  
 ワイン  
 白ワイン  
 -ソース, 39  
 ワイン商人 ⇒ マルシャンドヴァン  
 ブール・マルシャンドヴァン, 56