オーギュスト・エスコフィエ 『料理の手引き』全注解

五島 学

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¹⁾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²⁾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³⁾。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⁴⁾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⁵⁾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⁶。

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⁷⁾。そ

¹⁾ Urbain Dubois (1818~1901)。19 世紀後半を代表する料理人。

²⁾ Philéas Gilbert (1857~1942)。19 世紀末から 20 世紀初頭に活躍した料理人。料理雑誌「ポトフ」を主宰した。

³⁾ エスコフィエはセザール・リッツの経営するホテルグループにおいて料理に関わる重要な役割を一手に担っていた。1890 年~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⁾ このとおりであれば、具体的なレシピの執筆者は上記のように複数おり、エスコフィエ自身は各章、各節における「概説」に相当する部分と「原注」を担当したことになる。とはいえ、第二版以降については、口頭によるコメントの「聞き書き」的なものが含まれている可能性が。原書の文体における「ゆらぎ」から推測されよう。つまり、エスコフィエは本書の制作にあたっても、やはり「総料理長」であった、と考えていい。そしてそのことはエスコフィエの偉業である本書の価値をいっかな減ずるものではない。

^{7) 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』初版と同様の八折り版 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、八折り判というのは書籍の大きさを表す用語で、概ね縦 20~25 cm、横 12~16 cm 程度。こ

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¹⁾、書棚の飾りのごときにはして欲しくない。そうではなく、いつでも、どんな時でも手元に置いて、分からないことを常に明らかにしてくれる 盟友として欲しい。

本書には五千を越える²⁾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。まことに困ったことだが、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³⁾両氏の著作⁴⁾に昔から慣れ親しみ、その巨大な影がなおも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いと思う。

調理現場を取り巻く諸事情により、私は、デュボワ、ベルナール両氏がもたらしたサービス(給仕)面での革新⁵⁾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、より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⁶⁾を廃止して、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が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なのに、だ。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

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』が四折り判(概ね縦 45 cm、横 30 cm)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

¹⁾ 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、装丁の依頼をして自分の好みの想定にさせることが一般的に行なわれていた。

²⁾ 初版、第二版は「五千近い」。第三版になってようやくこの表現になった。

³⁾ Emile Bernard (1827~1897)。 クラシンスキ将軍の料理人を務めた。

⁴⁾ 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。

^{5) 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キ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。

⁶⁾ 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、あくまで装飾的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。

しないとなどと主張するとは蒙昧ではないか。芸術は流行によって栄えるものだし、流 行のように移ろいやすいものだ。

だが、カレームの時代にはこんにちと同じく既にあり、料理が続く限りなくならないだろうものがある。それが料理の基礎だ。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 1 、ファーヴル 2 、エルーイ 3 、ルキュレ 4 はとても素晴らしい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代の名著に比肩し得るものはひとつとしてない 5 。

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

本書を上梓するにあたって唯ひとつ望むこと、切に願う唯一のことは、上記の点において、本書の対象たる読者諸君が我が言に耳を傾け、実践するさまを見ることに尽きる。 A. エスコフィエ

1902年11月1日

¹⁾ Jules Gouffé (1807~1877)。著書多数。主著『料理の本(1867 年)は前半が家庭料理、後半が高級料理(オート・キュイジーヌ)の 2 部構成になっており、レシピもまず材料表を掲げた後に調理手順を説明するという現代の書き方に近く、挿絵も多く分りやすい。この『料理の手引き』とともに 19 世紀後半のフランス食文化史における名著のひとつ。19 世紀前半からのヴィアールやオドが版を内容を増補しながら版を重ねたのに対して、この本は再版の際もほとんど異同がない点もまた特徴のひとつ。

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)。この『事典』に収録されているレシピの数は 5,531 であり(番号が振られている)、エスコフィエがレシピ数 5 千という表現にややこだわりを示しているように思われるのも、ほぼ同時代の出版物であるファーヴルの『事典』を意識していた可能性はある。

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。

⁵⁾ デュボワ、ベルナールの『古典料理』を称揚するあまりにこのような表現になっていると思われるが、そもそもファーヴルの著書は『事典』であって教本ではない。また、グフェ『料理の本』については、掲載レシピ数は少ないものの、記述の明快さと、技術の習熟度合いに合わせて家庭料理と高級料理(haute cuisine オートキィジーヌ)の二部構成にするなどの配慮から、こんにちでも充分に料理の入門~中級教本として高く評価出来るものだろう。

iv

第二版序文1)

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さざるを得ないと思われたテーマについて能う限り肉薄することでもある。私たちは本文の見直しをするとともに、多くのレシピを追加した。そのほとんどは調理法と盛り付けにおいて、こんにちの顧客のニーズを鑑みて着想したものであり、そのニーズが正当かつ実現可能な範囲において、顧客への給仕のペースが日増しに加速していく傾向をも考慮に入れたものだ。こういった傾向は数年来まさしく際立ってきているが故に、我々としも常に気を配っておかねばならぬ。

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

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

¹⁾ この第二版序文は文体が初版序文と異なり、とりわけ前半部分については、いわゆる「悪文」と見なさざるを得ないものとなっている。また、前半と後半でも文体の「ゆらぎ」のようなものが認められる。内容から判断するかぎり、エスコフィエ自身の言葉であることは確かだが、末尾に署名がなく日付のみ記されていることも含めて考えると、ジルベールとフェチュによる「聞き書き」によって作成された可能性も完全には否定できないと思われる。

第二版序文

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¹)、料理の周囲の装飾²)、飾り串³)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⁴⁾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うことこそが、料理人諸君にとって有益と信じている。全体として、私たちのメソッドはまだまだ日々のルーチンワークに依存し過ぎているものだ。顧客の求めに応えるため、私たちは既に仕事のやり方をシンプルなものにせざるを得なかった。だが、残念ながらいまだ途半ばに過ぎぬと感じている。私たちは自己の信念をしっかり堅持しており、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。ごく稀にとはいえ、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

¹⁾ socle (ソークル)、「序」p.ii、訳注 6 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 (ブロシェット) で焼いてからこの飾り串に刺し直し、それを大きな塊肉や丸鶏、大型の魚 1 尾の料理に刺した。19 世紀初頭、カレームの時代に全盛となり、その著書『パリ風料理』において詳述されている。19 世紀末まではこの装飾がなされることが多かった。また、その飾り串そのものが美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 (コミュス)。ラテン語では同じ綴りでコムスと読む。ギリシア、ローマ神話における、悦びと美食の神。 18 世紀の料理本作家マランの主著は『コモス神の贈り物』がタイトル。

vi

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¹⁾であれ、牛・羊肉料理であれ、家禽であれ魚料理であれ、そうせざるを得ない。そのようにして構成要素を減らしたガルニチュールは、素早い皿出しが要求される場合には必ず、ソースと同様に別添で供するのがいい。その場合、盛り付けは奇抜というくらいシンプルなものとなるが……メインの料理はより冷めない状態で、より早く、よりきれいに供することが可能になる。給仕が料理を取り皿に分けてお客様に出すにせよ、お客様が大皿を自分たちで受け渡して取り分けるにせよ、サービス担当者は安心して仕事が出来るし、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じてしまうこと、食べ手が少人数の場合には必然的に、料理を見せて周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しか説明がつかぬ。

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言える²。

繰り返しになるが、本書が新しい方法を勧めているからといって、偏見で古典的なものを悪いと断じているのでは決してない。私たちは、料理人諸君に、顧客たちの生活習慣や味の好みを研究し、自らの仕事をそれらに適合させるよう誘いたいと思っているだけなのだ。我々料理人にとって高名な師とも呼ぶべきカレームは、ある日、同業たる料理人のひとりとおしゃべりをしていた際に、その料理

^{1) 19} 世紀前半まで主流であった「フランス式サービス」つまり、一度に多くの料理の皿を食卓に並べるという給仕方式において、ポタージュを入れた大きな深皿が空くと、それを給仕が下げて、豪華な装飾を施した大きな塊肉の料理がポタージュを置いてあった場所に据えられた。これを 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)。

²⁾ 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。

第二版序文 vii

人が仕えている主人の洗練さに欠けた食事の習慣や下卑た味覚を苦々しげに語るのを聞かされたという。その食事の習慣と味覚に憤慨して、自分が人生をかけて追究してきた知的な料理の原則を曲げてまで仕え続けるくらいなら、いっそ辞めてしまいたいと思っている、と。カレームはこう答えた。「そんなことをするのは君のほうが間違っているよ。料理において原則なんていくつも存在しないんだ。あるのはひとつだけ、仕えているお方に満足していただけるか、ということだけなんだよ」と。

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

私たちがかくも安易に顧客の気まぐれにおもねったり、過度なまでに盛り付けをシンプルにするせいで、料理芸術の価値を下げ、単なる仕事のひとつにしてしまっている、と非難する向きもあるだろう。……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¹⁾。

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²⁾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っては、価値のないものにしかならないのだ」。

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

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

私たちは二人の名著を尊重し、敬愛し、研究しなくてはならない。それはカレームとともに、料理人の仕事の礎たるものだ。だが、書いてあることを盲目的に真似るのではなく、私たち自身で新たな道を切り拓き、私たち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と考える次第だ。

1907年2月1日

¹⁾ この序文における名句のひとつ。ただし、エスコフィエの時代における「シンプル」とポストモダン以降の時代であるこんにちの「シンプル」はもはや具体的な意味がまったく違うことに留意。もちろん、理念として普遍的な価値を持つ名句であることは確かだろう。

^{2) 1814} 年ナポレオンが退位して国外へ亡命、ルイ 18 世を戴く王政へ回帰した時期。1830 年まで続いたが 7 月革命でブルボン家は断絶し、その後オルレアン朝による七月王政が 1848 年まで続いた。

viii

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』が以下のように書かれた約束も果せたと思う。「本書には五千近くもの²)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。まことにも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3)
- 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⁴⁾
- 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、フィレアス・ジルベールかエミール・フェチュのいずれか、あるいは二人によって書かれたと判断される。

²⁾ 初版および第二版では「五千近い」となっており、第三版で「五千以上」と表現が変更された。

³⁾ 初版および第二版はいわゆる「八折り版」約 21.5 cm×13.5 cm であったのに対し、第三版は約 24 cm×16 cm、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」のこと。

第四版序文 ix

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¹⁾。こんにちもなお料理は厳しい試練にさらされている。しかしながら、料理界はその試練に耐えてきたし、戦後のこの辛い時期に終止符を打ち、料理界がさらに前進し始めるのもさして遠いことではないと信じている。だが、目下のところ、あらゆる食材の異常なまでの高騰により、料理長諸賢が責務を果すことがひどく難しくなっている。料理長がその責務を果すということの困難さを経験上よく知っているからこそ、今回の版において我々は、多くのレシピ、とりわけガルニチュールについて、その本質的なところを曲げることなしに、よりシンプルなものにすることにこだわった。

さらに、もはやあまり興味を持たれないであろうレシピは全て削除して、その代わりに近年創案されたレシピを収録することとした。

したがって、料理人諸賢および料理に関心を持つ皆様方に向けてこの『料理の手引き』第四版を上 梓するにあたり、旧版同様、皆様に温かく受け容れていただけると信じる次第である²⁾。

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。

x 序

【参考】盛り付けをシンプルにするということ(初版のみ)

本書では、かつては料理の盛り付けによく用いられた飾り串¹⁾、縁飾り²⁾、クルトン³⁾、チョップ花⁴⁾などを使う指示がほとんど出てこない。著者としては、盛り付け方法を近代化すると同時に、ほぼ完全に上記のものどもを削除しなくしてしまいたいとさえ考えたくらいだ。

我らが先達が考えていたような盛り付けには、長所がたったひとつしかない。皿を荘厳に、魅力的な姿にすることで、料理を味わう前に、食べ手の目を楽しませ、喜んでいただくということだ。

だが、そうした盛り付けの作業は複雑で難しいものであり、かなりの時間を必要とする。比較的少人数の宴席でないかぎりは、こうした盛り付けは事前に用意しておく必要がある。そのようにして作られた料理は、それを置いておく場所のことを考えに入れないとしても、必ずといっていい程、冷めてしまっている。また、料理を載せる台や縁飾り、飾り串に費す時間も考えなくてはならないし、そういった装飾にかかる費用も考えなくてはならない。忘れてはならないことだが、そのように装飾した皿の見た目の調和がとれている時間というのは、その皿をお客様にお見せする間だけなのだ。メートルドテルのスプーンが料理に触れるやいなや、かくも無惨な姿となりお客様の目には不快なものとなってしまう。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5は不要なものとなる。

この皿は冷製料理にもまた便利に使うことが出来る。周囲に氷を積み重ねて囲うか、薄い氷のブロックの上に盛り付ければ、飾りには、ごく繊細なジュレだけていい。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な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報せすることは 我々の義務であると考える。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

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もなるだろう。

ひとつひとつの項目において、いろいろな飲食を提供する形態を網羅するようにレシピを書くことが不可能だったということは理解されよう。料理人自身が自主性をもって本書の内容を補えるし、そうすべきなのだ。ある者たちにとって非常に大切なことが、大多数の者にとってはそこそこの興味しか引かず、一般的に見たら無益で幼稚に思われることだってあるのだ。

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

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。

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¹⁾について少々述べておきたい²⁾。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。そんなことをしていては、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。そこに手間隙かけていればそれだけ厨房全体の仕事がきちんと進むのだから、注文を受けた料理をきちんと作れるかどうかは、結局のところ、料理のベースとなる仕込み類にどれだけ手間隙をかけるかということなのだ。

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激増したことを考えると、その先見の明に驚かざるを得ない。

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 3

基本ソース Grandes Sauces de Base

- ・およびそれらを組み合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 1 。すなわち、茶色いソースは「茶色いジュ」(エストゥファード)から作る。ヴルテには「澄んだジュ(白いフォン 2)を使う。ソースを担当する料理人はまず第一に、完璧なジュを作るところから始めなければならない。キュシー侯爵 3 が言うように、ソース担当の料理人は「頭脳明晰な化学者 4 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⁵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⁶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⁷⁾、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

¹⁾ ここではジュといわゆるフォンが同じ意味で使われている。

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

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

⁴⁾ 原文 chimiste。現代は分子ガストロノミーが盛んだが、料理を作る過程で起きる現象や結果を「化学」で説明しようとする 試みは少なくともカレーム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。

色合いでしかも風味のしっかりした仔牛のフォンが見直されつつある。そのようなわけで、ソース・エスパニョルそれ自体の重要性はだんだん減っていくだろうと思われる。

ソース・エスパニョルが基本ソースとして扱われるべき理由は何か? ソース・エスパニョルそれ自体に固有の色合いや風味というものはなく、これらはどんなフォンを用いて作るかで決まる。まさにこの点にソース・エスパニョルの長所が存するのだ。補助材料としてルーを加えるが、ルーにはとろみを付けるという意味しかなく、風味にはまったく寄与しない。そもそも、ソースを完璧に仕上げるためには、とろみ以外のルーに含まれる成分はソースからほぼ完全に取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でルーを作るようになるかも知れない。

料理界の現状を鑑みるに、<u>ソース・エスパニョルととろみを付けたジュ</u>をそれぞれ使い分けざるを得ない。これにはさまざまな理由があるが、大きな仕立てのブレゼや、羊や仔羊以外を材料にしたラグーでは、肉汁が煮汁に染み出してきて美味しくなるわけだから、トマトを加えたソース・エスパニョルを用いるのがいい。なお、ソース・エスパニョルをさらに丁寧に仕上げるとソース・ドゥミグラスとなる。これはいろいろなソテーに不可欠なもので、今後も変わることはないだろう。

一方、牛や羊、家禽を使った繊細で軽い仕立ての料理にはとろみを付けたジュの方が好まれる。デ グラセの際に少量だけ、料理の主素材と同じものからとったジュを用いる。

こんにちのフランス料理においては、肉とソースの調和がとれているべきという、まことに理に 適った厳守すべき決まりがある。

だから、ジビエ料理にはジビエのフォンを用いるか、とりたてて際立った個性を持たないフォンを用いて作ったソースを添える。牛や羊のフォンは用いない。ジビエのフォンというのは、さほど濃厚なものを作ることは出来ないが、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 5

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(エストゥファード) Fonds brun ou Estouffade

(仕上がり 10 L 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)、塩漬けし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。 骨は細かく砕き、オーブンに入れて軽く焼き色を付ける。野菜は焼き色が付くまで炒める。これらを鍋に入れて14Lの水を注ぎ、ゆっくりと、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 1)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 2)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 10kg、鶏の手羽やとさか、足など、または鶏がら4羽分、
- 香味素材……にんじん800g、玉ねぎ400g、ポワロー300g、セロリ100g、ブーケガルニ(パセリの枝100g、タイム1枝、ローリエの葉1枚、クローブ4本)。
- 使用する液体と味付け……水 12 L、塩 60 g。

- 作業手順……肉は骨を外し、紐で縛る。骨は細かく砕く。鍋に肉と骨を入れ、水を注ぎ塩を加える。火にかけ、浮いてくるアクを取り除き香味素材を加える。
- 加熱時間……弱火で3時間。

【原注】このフォンは火加減を抑えて、出来るだけ澄んだ仕上がりにすること。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、始めに細かく砕いた骨だけを煮てから指定量の水を注ぎ、弱火で5時間煮る方法もある。

この骨を煮た汁で肉を煮るわけだ。その作業内容は上記茶色いフォンの場合と同様。この方法は、骨からゼラチン質を完全に抽出出来るという利点がある。当然のことだが、煮ている間に蒸発して失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、細かく砕いた仔牛の骨 5 kg。
- 香味素材……にんじん600g、玉ねぎ400g、パセリの枝100g、ローリエの葉2枚、タイム2枝。
- 使用する液体……白いフォンまたは水 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 菜から水分が汗をかくように出るイメージで蒸

菜から水分が汗をかくように出るイメージで蒸し焼き状態にし、素材の味を引き出す³⁾。フォンまたは水少量を加え、煮詰める。この作業をさらに 1~2 回行なう。残りのフォンまたは水を注ぎ、蓋をし、沸騰させる。アクを丁寧に取る。微沸騰の状態で 6 時間煮る。

¹⁾ パンセ pincer と呼ばれる手法。原義は「抓む」。材料が鍋底に張り付いて、トングなどでしっかり「抓ま」ないと取れない くらい強く焼き付けることからそう呼ばれるようになった。古い料理書では推奨するものも多かった。

^{2) 19}世紀頃、赤身肉の美味しさの本質であると考えられていた想像上の物質。赤褐色をした窒素化合物の一種で水に溶ける性質があるとされた。なお、当時のヨーロッパではグルタミン酸はもとよりイノシン酸が「うま味」の要素であるという概念すらなく、「コクがある」corséとか「肉汁たっぷり」onctueux(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。

³⁾ suer (スュエ) シュエ。

布で漉し、ストックしておく。使用目的や必要 に応じて、さらに煮詰めてからストックしても いい。

ジビエのフォン Fonds de gibier

(仕上がり5L分)

- 主素材……ノロ鹿の頸、胸肉および端肉 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¹⁾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 $^{2)}$ 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³⁾。

魚のフュメ(フュメドポワソン)⁴⁾ Fonds, ou Fumet de poisson

(仕上がり 10L 分)

- 主素材……舌びらめ、メルラン⁵⁾やバルビュ⁶⁾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⁷⁾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

ることを想定する場合には、魚のあらをバターでエチュベしてから水と白ワインを注いで煮るといい。

赤ワインを用いた魚のフォン Fonds de poisson au vin rouge

このフォンそれ自体を用意することは滅多にない。というのも、例えばマトロットのような料理の魚の煮汁そのものだからだ。

とはいえ、こんにちでは魚のアラをすっかり取り除いた状態で料理を提供する必要がますます高まってきているので、ここでそのレシピを記しておくべきだろう。このフォンの必要性と有用さはどんどん高まっていくと思われる。

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

(仕上がり5L分)

- 主素材……料理に用いるのと同じ魚種の頭と アラ 2.5 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⁸⁾」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 9 および舌びらめの頭、アラ 2 kg。
- 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 ½ L、良質の白ワイン 3 dL。
- 所要時間……45 分。
- 作業手順……鍋にバター 100 g と玉ねぎ、パセ

- 2) セイヨウネズの樹の実。
- 3) 最後に布で漉す必要があるが、当然のこととして明記されていないので注意。
- 4) 本質的には前出の「フォン」と同様のものだが、魚(およびジビエ)を素材としたフォンは香りがポイントとなるため、フュメ fumet (香気、良い香りの意) の名称のほうが一般的に使われている。
- 5) タラの近縁種。
- 6) ヒラメの近縁種。
- 7) パセリには根がにんじん形に肥大する品種もある (persil tubéreux 根パセリ。葉は平らでイタリアンパセリのように使う)。
- 8) 前項のフュメドポワソンのこと。
- 9) タラの近縁種。

¹⁾ lièvre (リエーヴル)。

ソースのベース作り

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。アラと端肉を加える。蓋をして約 15 分弱火で蒸し煮する¹⁾。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 2 などのフィレ 3 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、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、そもそも充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⁴、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)、ジビエのグラス、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。

7

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充分なものにすべき、ということだった。

確かに時間と費用の点で制限がなければその理屈は正しい。だが、こんにちでは、そのようなことの出来る調理現場はほとんどない。そもそもグラスは、正しく適量を用いるのであれば、そのグラスが丁寧に作られたものであるならな、素晴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(エストゥファード)を煮詰めて 作る。

煮詰めて濃くなっていく途中、何度か布で漉して、より小さな鍋に移しかえていく。煮詰めている際に、丁寧にアクを引くことが、澄んだグラスを作るポイント。

煮詰めている際には、フォンの濃縮具合に応じて、火加減を弱めていくこと。最初は強火でいいが、作業の最後の方は弱火にしてゆっくり煮詰めてやること。

スプーンを入れてみて、引き上げた際に、艶のあるグラスの層でスプーンが覆われ、しっかり張り付いているくらいが丁度いい。要するに、スプーンがグラスでコーティングされた状態になればいいということだ。

【原注】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。

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⁾ いずれも鰈、ひらめの近縁種。チュルボタンはチュルボの小さいものを言う。

^{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 キノコの一種。和名アミガサタケ。

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、そうなるとでフォンなどの液体を加えた際に上手な記をらず、滑らかなとろみの付いたソースによらである。を燥豆をいきなり熱湯で茹でるのと同じない。乾燥豆をいきなり熱湯であると同じない。乾燥豆をいきなり熱湯である。とが起きるわけだ。低い温度から始め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。このようにして発酵状態の初期のようになる。これが「とろず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²⁾。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³⁾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。

ルーはソース作りの出発点だ。だから次の点も記憶に留めること。小麦粉にでんぷんが含まれているからこそソースに「とろみ」が付く。だから純粋なでんぷん(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。

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充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、同時代の料理書ー例えばペラプラ『近代料理技術』(1935年) – には、ルーを作るのにバターを使う必要はなく、グレスドマルミットで充分、としているものもある。

³⁾ dépouiller デプイエ。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 (デプイエ)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、このデプイエという作業は 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

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¹⁾。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 1 kg 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はあるだろう。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¹⁾ Sauce espagnole

(仕上がり5L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²⁾(香味素材)……小さなさいの目に 切った塩漬け豚ばら肉 $150 \,\mathrm{g}$ 、 $2 \,\mathrm{mm}$ 程度のさい の目³⁾に切ったにんじん $250 \,\mathrm{g}$ と玉ねぎ $150 \,\mathrm{g}$ 、 タイム $2 \,\mathrm{t}$ 、ローリエの葉 $2 \,\mathrm{t}$ 。
- 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4)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^{5} を加えてデグラセ 6 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 7 ながら弱火で約 1 時間煮込む。

- 3. ソースをシノワ⁸⁾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 2L とトマトピュレ 1L または同等の生のトマトつまり $2 \log$ を加える。

トマトピュレを用いる場合は、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

- 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ヨ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 に大量のブイヨンを注いだ後、いきなり強火にかけるのではなく、弱火で加熱していくやり方を「スペイン式の方法」と述 べている。カレームにおいては、これがソースの名称の根拠のひとつになっていると考えていいだろう。もちろん、ソー ス・エスパニョルという名称のソースはカレーム以前からあり、1806 年刊のヴィアール『帝国料理の本』にもカレームの レシピより簡単だが、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」であることの理由 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われているが真偽は不明。同様のものに matignon (マティニョン) がある。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。第2章ガルニチュール、ミルポワ訳注参照。
- 3) brunoise (ブリュノワーズ)。 $1\sim2$ mm のさいの目に切ること。couper en mirepoix(クゥペオンミルポワ) 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 1 dL=100 mL」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 デプイエ。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。

心の注意を払いながら徹底的に取り除く。布で 漉し、完全に冷めるまで、ゆっくり混ぜ続ける こと。

【原注】ソース・エスパニョルで仕上げに不純物を取り除くのにかかる時間はいちがいには言えない。これは、ソースに用いるフォンの質次第で変わるからだ。

ソースにするフォンが上質なものであればある程、仕上げに不純物を取り除く作業は早く済む。そういう場合には、ソース・エスパニョルを 5 時間で作ることも無理ではない。

魚料理用ソース・エスパニョル¹⁾ Sauce espagnole maigre

(仕上がり5L分)

- バターを用いて²⁾作ったルー……500 g。
- 魚のフュメ(フュメドポワソン)(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3250 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 に小斉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⁴⁾ Sauce demi-glace

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

最後の仕上げにグラスドヴィアンドなどを加える。風味付けに何らかの酒類⁵⁾を加えれば、当然ながらソースの性格も変わるので、最終的な使い途に応じて決めること。

【原注】ソースの色合いを決めるワインを仕上げに加える際には、「火から外して」行なうこと。沸騰しているとワインの香りがとんでしまうからだ。

とろみを付けた仔牛のジュ Jus de veau lié

(仕上がり1L分)

- 仔牛のフォン……仔牛の茶色いフォン4L。
- とろみ付け材料……アロールート⁶⁾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
- 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「小斉の際の料理用」となろう。小斉とは、カトリックで古くから特定の期間、曜日に肉類を断つ食事をする宗教的食習慣。日本の「お精進」とニュアンスは近いが、小斉においては忌避されるのは鳥獣肉のみであり、魚介や乳製品はいいとされた。こじつけのように、水鳥は水のものだから魚介扱いであり、またイルカも魚類として扱われていた。小斉が行なわれるのは復活祭の前46日間(四旬節、逆に言えばカーニバルの最終日マルディグラの翌日から46日)と、週に一度(多くの場合は金曜)であった。合計すると小斉が行なわれるのは年間100日近くもあり、中世から18世紀の料理人たちは小斉の宴席に供する料理に工夫を凝らしていた。この習慣は19世紀になるとだんだん廃れていき、エスコフィエの時代には、料理人に対して小斉のための料理を要求することは少なくなっていった。
- 2) 初版〜第三版にかけては、茶色いルーを作るのに「バターまたは、きれいなグレスドマルミット(コンソメなどを作る際に表面に浮いてくる脂をすくい取って、不純物を漉し取ったものであり、基本的に獣脂)」を用いる、とある。上述のように、カトリックにおける「小斉」の場合、獣脂は忌避されたがバターなどの乳製品は許容された。そのため特に「バターを用いて作ったルー」という指定がなされ、第四版では茶色いルーに澄ましバターのみを使う旨が強調されたが、ここでは初版以来の記述がそのまま残っているために、やや冗長に思われる表現となっている。
- 3) champignons de Paris (シャンピニョン 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 といって{螺旋}{らせん}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り、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を意味するからだ。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、甘口のものが多い)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。

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、 しっかりした味で透き通った、きれいな薄茶色 に仕上げること。

ヴルテ¹⁾(標準的な白いソース) Velouté, ou sauce blanche graisse

(仕上がり5L分)

- とろみ付けの材料……バターを用いて作った 2 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取り除いていく3。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⁴⁾。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⁵⁾) Sauce parisienne (ex-Allemande)

(仕上がり1L分)

標準的なヴルテに卵黄でとろみを付けたソース。

- 標準的なヴルテ……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、強火で紫量になるまで、ヘラで混ぜながら煮詰める。

へラの表面がソースでコーティングされる状態 になるまで煮詰めたら、布で漉す。

膜が張らないよう、表面にバターのか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」というの名称に正当性がないからだ。習慣としてそう呼ばれてきただけであって、明らかに理屈に合わない名称だ⁶⁾。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⁷⁾。

- 2) 魚料理用ソース・エスパニョル、訳注参照。
- 3) dépouiller (デプイエ)。ソース・エスパニョル、訳注参照。
- 4) ある程度濃度のある液体やピ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圧し搾る」(『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」と訳しているので注意されたい。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カレームは述べている。
- 1) 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。
- 2) フランスの生クリームのうち、料理でよく使われるのは、日本の生クリームにやや近い「クレーム・フレッシュ・パストゥリゼ」(低温殺菌した生クリームで乳脂肪分 30~38 %)のほか、「クレーム・フレッシュ・エペス」(低温殺菌後に乳酸醗酵させたもので日本で一般的な生クリームより濃度がある)、「クレーム・ドゥーブル」(殺菌後に乳酸醗酵させたもので乳脂

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。

基本ソース 13

ソース・シュプレーム¹⁾

Sauce supême

鶏のヴルテに生クリーム 2 を加えてなめらかに 仕上げ 3 たもの。ソース・シュプレームは、正し く作った場合「白さの際だったとても繊細な」 仕上がりのものでなくてはいけない。 (仕上がり1L分)

- 鶏のヴルテ……1 L。
- 追加素材……鶏の白いフォン1L、マッシュルームの茹で汁1dL、良質な生クリーム2½dL。
- ・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1dLの生クリームとバター80g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⁴⁾ Sauce Béchamel

(仕上がり5L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⁵⁾、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⁶⁾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手早く作ることも出来る。沸かした牛乳に塩、薄切りにした玉ねぎ、タイム、粗く砕いたこしょう、ナツメグを加える。蓋をして弱火で10分煮る。これを漉してルーを入れた鍋の中に入れ、強火にかけて沸騰させる。その後15~20分だけ煮込めばいい。

トマトソース Sauce tomate

(仕上がり5L分)

- 主素材……トマトピュレ4L、または生のトマト 6 kg。
- ・ミルポワ……さいの目に切って下茹でしておいた塩漬け豚ばら肉 $140 \,\mathrm{g}$ 、 $1\sim2 \,\mathrm{mm}$ 角のさいの目に刻んだにんじん $200 \,\mathrm{g}$ と玉ねぎ $150 \,\mathrm{g}$ 、ローリエの葉 $1 \,\mathrm{枚}$ 、タイム $1 \,\mathrm{t}$ 、バター $100 \,\mathrm{g}$ 。
- 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、充分な濃度になるまでしっ かり煮詰めてやること。

肪分40%程度でかなり濃度がある)などがある。

³⁾ monter モンテ。原義は「上げる、ホイップする」だが、ソースの仕上げの際などに、バターや生クリームを加えて、なめらかに仕上げることも「モンテ」の語を使用する場合が多い。

^{4) 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。

⁵⁾ ヴルテ訳注参照。

⁶⁾ 小斉のこと。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¹⁾ Sauce Bigarade

仔鴨のブレゼ用 ……仔鴨をブレゼ²⁾した際の煮汁を漉してから浮き脂を取り除き³⁾、煮詰める。煮詰まったらさらに目の細かい布で漉し、ソース1L あたりオレンジ4個とレモン1個の搾り汁でのばす。

仔鴨のポワレ用 ……仔鴨をポワレ⁴⁾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 20 g 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5)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⁶⁾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 $1\frac{1}{2}$ 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 $^{7/2}$ 25 g 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 80 g (バター 45 g と小麦粉 35 g) を加えてとろみを付ける。提供直前にバター 150 g を溶かし込み、カイエンヌ $^{8/2}$ ごく少量で加えて風味よく仕上げる。

……いろいろな卵料理や、家庭料理に好適な ソース。

ブルターニュ風ソース Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個をみじん切りにして、バターでブロンド色になるまで炒める。白ワイン $2\frac{1}{2}$ dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここに

- 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ぴったり入る大きさ鍋に入れ、茶色いフォンを注ぎ、蓋をしてオーブンに入れ、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(マティニョン)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ブ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、マティニョ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) 原文 viande noire de boucherie (ヴィヨンドノワールドブシュリ) 逐語訳すれば「肉屋の赤身肉」(noir(e) は黒の意だが肉の場合は赤身肉を指す)だが、一般的に viande de boucherie (ヴィヨンドドブシュリ)とだけ言えば、<u>伝統的に肉屋で扱かわれてきた、白身肉を除く畜産精肉のことで、具体的には牛、羊、場合によっては馬も含まれる</u>(馬肉は食材としてあまり一般的ではないが、専門店がある)。副生物(内臓や足、耳、舌肉など)は含まれない。この場合の「白身肉」とは一般的に乳呑仔牛、乳呑仔羊のことであり、鶏(およびその他の家禽)や豚は別扱いになる。ここでわざわざ viande noire 赤身肉と表現しているのは、19世紀後半以降、上記のような区分がやや曖昧になったことによるものだろう。以下、本書の訳では viande de boucherie の訳語として「牛、羊肉」をあてることにする。
- 7) 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。
- 8) 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。

ソース・エスパニョル 3 ½ 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¹⁾ Sauce aux Cerises

ポルト酒 2 dL にイギリス風ミックススパイス 2 1 つまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1 2 杯加えて 2 3 量になるまで煮詰める。 グロゼイユのジュレ 2 1 2 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・シャンピニョン³⁾ Sauce aux Champignons

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 を投入して味を調え、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⁴⁾ Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロベール 1L に細さ 2 mm 程度で短かめの千切り 5 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⁶⁾ Sauce Chasseur

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150 g をバターで炒める。エシャロット 7 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8)とエストラゴン9)をみじん切りにしたもの大さじ 11/2 杯を加えて仕上げる。

ソース・シャスール(エスコフィエ流) Sauce Chasseur (Procédé Escoffier)

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150 g 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 1/2 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¹⁰⁾ Sauce Chaud-froid brune

(仕上がり1L分)

ソース・ドゥミグラス 3/4 L とトリュフエッセンス 1 dL、ジュレ $6\sim7$ 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。

マデイ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

- 1) cerise (スリーズ) さくらんぼの意。このレシピではグロゼイユ (すぐり) のジュレを用いるが、古くはさくらんぽ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。
- 2) 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。
- 3) 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 champignons de Paris(シャンピニョンドパリ)い わゆるマッシュルームを指す。
- 4) シャルキュトリ (豚肉加工業) 風、の意。Charcutrie の語源は char (肉) +cuite (調理された) +rie (業)。ハムやソーセージなどと定番の組合せであるマスタードを使うソース・ロベールと、おなじく定番のつけ合わせであるコルニション (小さいうちに収穫してヴィネガー漬けにしたきゅうり。専用品種がある)を使うことに由来。
- 5) julenne (ジュリエーヌ) $1\sim 2mm$ 程度の細さの千切りにした野菜などのこと。調理現場によって「ジュリエンヌ」「ジュリアン」(なぜか男性名) と呼ぶところもある。
- 6) 狩人風、の意。古くは猟獣肉をすり潰したものを使った料理を指したという説もある。マッシュルームとエシャロット、白ワインを使うのが特徴であり、このソースを使った料理にも「シャスール」の名が付けられる。
- 7) 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。
- 8) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。
- 9) 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。
- 10) choud-froid(ショフロワ)は 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 Chaufroix 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 Chaufroix 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。

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¹⁾大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっかりと下茹でしてよく水気をきっておくこと。

茶色いソース・ショフロワ(ジビエ用) Sauce Chaud-froid brune pour Gibier

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

トマト入りソース・ショフロワ Sauce Chaud-froid tomatée

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピュレ 1 L を、さらに煮詰めながら $7\sim8$ dL のジュレを 少しずつ加えていく。全体量が 1 L 以下になるまで煮詰めること。

布で漉し、使いやすい固さになるまで、ゆっくり混ぜながら冷ます。

ソース・シュヴルイユ Sauce Chevreuil

標準的なソース・ポワヴラードと同様に作るが、

- 1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合³⁾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 4 。 良質の赤ワイン $1 \frac{1}{2} dL$ 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 5)。

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え、布で漉す。

ソース・コルベール⁶⁾ Sauce Colbert

メートルドテルバターにグラスドヴィアンドを加えたもののことだが、正しくは「ブール・コルベール」と呼ぶべきものだ 7)。

また、ブール・コルベールとソース・シャトーブリアンとの違いを明確にさせようとして、メートルドテルバターにエストラゴンを加える者もいる。だが、必ずそうすべきということではない。実際、ブール・コルベールとソース・シャトーブリアンは軽く仕上げただ。ソース・シャトーブリアンは軽く仕上げたグラスドヴィアントにバターとパセリのみじん切りを加えたものである。一方、ブール・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・ディアーブル⁸⁾ Sauce Diable

効かせる⁹⁾。

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 1/2 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

……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・ディアーブル・エスコフィエ Sauce Diable Escoffier

- 1) zeste ゼスト。オレンジやレモンの皮の表面を器具を用いてすりおろすか、ナイフでごく薄く表皮を向き、細かい千切りにしたもの。ここでは後者を使う指定になっている。
- 2) ジビエのフォン参照。
- 3) chevreuil シュヴルイユはノロ鹿のことだが、このように事前にマリネした牛・羊肉を用いた料理にもこのソースを使い「シュヴルイユ(風)(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い、と説明 されている。つまり、ノロ鹿とは必ずマリネしてから調理するものという一種のコンセンサスがあったために、マリネした 牛・羊肉の料理にも「シュヴルイユ(風)」の名称が謳われるようになったと考えられる。
- 4) シノワ (ソース・エスパニョル訳注参照) などを用いる。
- 5) dépouiller デプイエ≒ écumer エキュメ。
- 6) 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。
- 7) 具体的なレシピはブール・コルベール参照のこと。
- 8) diable (ディアーブル) 悪魔の意。
- 9) 「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。
- 1) 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

このソースは完成品が市販¹⁾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・ディアーヌ²⁾

Sauce Diane

不純物を充分に取り除き、コクと風味ゆたかなソース・ポワヴラード 5 dL を用意する。提供直前に、泡立てた生クリーム 4 dL (生クリーム 2 dL 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 3 、フィレ料理用。

ソース・デュクセル⁴⁾ Sauce Duxelles

白ワイン 2 dL 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

【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⁵⁾ Sauce Estragon

れる。

(仕上がり 2 1/2 dL 分)

白ワイン 2 dL 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 6 。 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⁷⁾ Sauce Financière

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⁸⁾

Sauce aux Fines Herbes

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

【原注】古典料理ではこの「香草ソース」とソース・デュクセルが混同されることもあったが、こんにちではまったく違うものとして扱われている。

ジュネーヴ風ソース Sauce Genevoise

鍋にバターを熱し、細かく刻んだミルポワを色付かないよう強火でさっと炒める。ミルポワの材料は、にんじん 100 g、玉ねぎ 80 g、タイムとローリエ少々、パセリの枝 20 g。そこにサーモンの頭 1 kg 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 1 L を注ぐ。

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。

- 2) ローマ神話の女神ディアーナのこと。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。
- 3) noisette ノワゼット。
- 4) デュクセル・セッシュ (第2章ガルニチュール) を用いることからこの名称が用いられている。
- 5) ヨモギ科のハーブ。ソース・シャスール訳注参照。
- 6) infuser (アンフュゼ) 煮出す、煎じる、の意。なおハーブティはこの派生語 infusion (アンフュジオン) と呼ぶ。
- 7) 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、雄鶏のとさかと睾丸、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。ブリヤ=サヴァランは『美味礼讃』(味覚の生理学)において、徴税官たちは旬のはしりの食材を真っ先に食べられる、いわば特権階級だと述べている。なお、カレーム『19世紀フランス料理』においては、ソースとガルニチュールを分離せず、「ラグー・アラ・フィナンシエール」として採りあげられているが、全ての素材を別々に加熱調理してソースと合わせるものであり、いわゆる「煮込み」とは呼びがたいものとなっている。フランス料理の影響が比較的強かった北イタリアにこの原型に近いと思われるラグー「ピエモンテ風フィナンツィエラ」がある。鶏のとさか、肉垂、睾丸、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。
- 8) 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 フィレドバールポワレコンポットートドトマトバジ 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。

半量になるまで煮詰める。そこに $魚料理用ソース・エスパニョル 1/2 L を加える。弱火で 1 時間煮込む。漉し器を使い、材料を押しつけながら漉す。しばらく休ませてから、表面に浮いた油脂を取り除く<math>^{1)}$

さらに赤ワイン 1/2 L と、魚のフュメ 1/2 L を加える。ソースの表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除き 2 、丁度いい濃さになるまで煮詰める。

これを布で漉し、静かに混ぜながら、アンチョヴィのエッセンス大さじ 1 杯とバター 150 g を加えて仕上げる。

……サーモン、鱒料理用。

【原注】このソースはもともとカレームが「ジェノヴァ風」³⁾と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェ⁴⁾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⁵⁾。

間違っているとはいえ、ジュネーヴ風という 名称で定着してしまっているので、本書でも そのままにしている。だが、ジュネーヴ風であ れジェノヴァ風であれ、カレーム、ルキュレ、 デュボワ、グフェはいずれもこのソースに赤ワ インを用いるよう指示している。つまり赤ワイ ンを用いることがこのソースのポイント。

ソース・ゴダール⁶⁾ Sauce Godard

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 1L 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⁷ で漉す。

2/3 量になるまで煮詰め、布で漉す。

……ガルニチュール ゴタール用。

ソース・グランヴヌール⁸⁾ Sauce Grand-Veneur

大型ジビエのフュメで澄んだ色合いに作った ソース・ポワヴラードに、ソース 1 L あたり野 うさぎの血 1 dL をマリネ液 1 dL で薄めたもの を加える。

火をごく弱くして、血が沸騰しないよう気をつけながら数分間煮る。布で漉す。

ソース・グランヴヌール(エスコフィエ流) Sauce Grand-Veneur (Procédé Escoffier)

軽く仕上げたソース・ポワヴラード 1L あたり グロゼイユのジュレ大さじ 2 杯と生クリーム 2 1/2 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⁹⁾ Sauce Gratin

白ワインと、このソースを合わせる魚のアラなどでとった魚のフュメ各3dLにエシャロットのみじん切り大さじ11/2杯を加え、半量以下になるまで煮詰める。

デュクセル・セッシュ大さじ3杯と、魚料理用 ソース・エスパニョルまたはソース・ドゥミグ

- 1) 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。
- 2) dépouiller デプイエ≒ écumer エキュメ。
- 3) 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。
- 4) 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。提供直前にマデイ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。
- 5) 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うべきものだろう。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バ風ソース」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。
- 6) 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。
- 7) ソース・エスパニョル訳注参照。
- 8) 王家や貴族に仕える狩猟長のことを grand-veneur (グランヴヌール) と呼ぶ。
- 9) 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」のグタランの項目参照。

ラス 5 dL を加える。 $5\sim6$ 分間煮立たせる。提供直前に、パセリのみじん切り大さじ 1/2 を加えて仕上げる。

……舌びらめ、メルラン $^{1)}$ 、バルビュ $^{2)}$ のフィレなどのグラタン用。

ソース・アシェ³⁾ Sauce Hachée

玉ねぎの細かいみじん切り 100 g と、エシャロットの細かいみじん切り大さじ $1 \frac{1}{2}$ 杯をバターで色付かないよう炒める。ヴィネガー 3 dLを注ぎ、半量まで煮詰める。ソース・エスパニョル 4 dL とトマトソース $1 \frac{1}{2} d$ L を加える。 $5 \sim 6$ 分煮立たせる。

ハムの脂身のない部分を細かく刻んだもの大さじ 1 ½ 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1 ½ 杯、「デュクセル・セッシュ」大さじ 1 ½ 杯、パセリのみじん切り大さじ ½ 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 またはブールマニエ 50 g でとろみを付ける。弱火で $8\sim 10$ 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½杯とバター60g、または80~100g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4ヵ。

ソース・ユサルド⁵⁾ Sauce Hussarde

玉ねぎ2個とエシャロット2個を細かくみじ

ん切りにして、バターで色よく炒める。白ワイン 4 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 4 dL とトマトピュレ大さじ 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⁶に刻んだハムと、おろしたレフォール⁷⁾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⁸⁾として供する際に用いる。

イタリア風ソース⁹⁾ Sauce Italienne

トマトの風味の効いたソース・ドゥミグラス 3/4 L に、デュクセル・セッシュ大さじ 4 杯と、加熱ハムの脂身のないところを小さなさいの目に切ったもの 125 g を加える。5~6 分間煮る。提供直前に、パセリとセルフイユ、エスゴラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。……いろいろな肉料理に合わせる。

【原注】このソースを魚料理に合わせる場合、ハムは使わずに<u>魚のフュメ</u>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

F4のフォンまたは鶏のフォンに、エストラゴン 50 g を加えて香りを煮出し 10)たもの。 布で漉してから、アロールート 11 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

とろみを付けたジュ トマト風味 Jus lié tomaté

仔牛のフォン 1L あたりトマトエッセンス 3dL を加え、4/5 量まで煮詰める。

……牛、羊肉料理用。

添える。

- 2) 鰈の近縁種。この場合のフィレはいわゆる「五枚おろし」にしたもの。
- 3) 細かく刻んだもの、の意。
- 4) 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。
- 5) もとはハンガリーで農家 20 戸につき 1 人の割合で招集された騎兵 hussard を指す。この語は 16 世紀まで遡ることが出来るが、のちに「乱暴者」といったニュアンスでも使われるようになった。à la hussarde は「乱暴に、粗野に」の意味でも用いられるが、料理においてはレフォールを使ったものに名付けられることが多い。
- 6) brunoise ブリュノワーズ。
- 7) raifort (レフォール) いわゆる西洋わさび、ホースラディッシュ。
- 8) 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。
- 9) 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。
- 10) imfuser アンフュゼ。
- 11) コーンスターチで代用する。

¹⁾ タラの近縁種。

リヨン風ソース Sauce Lyonnaise

中位の大きさの玉ねぎ 3 個をみじん切りにし、バターでじっくり、ごく弱火でブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2 dL とヴィネガー 2 dL を注ぐ。1/3 量まで煮詰め、ソース・ドゥミグラス 3/4 L を加える。 $5\sim6$ 分かけて表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除き1)、布で漉す。【原注】このソースを合わせる料理によっては、ソースを布で漉さずに玉ねぎを残してもいい。

ソース・マデール Sauce Madère

ソース・ドゥミグラスを煮詰め 2 、火から外して、ソース 1 L あたりマデイラ酒 1 dL の割合で加え、普通の濃度にする。

ソース・マトロット³⁾

Sauce Matelote

魚をポシェするのに使った赤ワイン入りの魚用 クールブイヨン 3 dL にマッシュルームの切り くず 25 g を加え、1/3 量になるまで煮詰める。 煮詰めたら魚料理用ソース・エスパニョル 8 dL を加えてひと煮立ちさせる。布で漉し、バター 150 g とごく少量のカイエンヌの粉末を加えて 仕上げる。

ソース・モワル⁴⁾ Sauce Moelle

ソースの作り方はボルドー風ソースとまったく同じだが、バターを加えるのは何らかの野菜料理に添える場合のみであり、その場合のバターの量は通常どおりとするこ。

どんな場合にせよ、仕上げに、小さなさいの目に切ってポシェしておいた骨髄をソース 1L あたり $150\sim180$ g および刻んで下茹でしたパセ

1) dépouiller デプイエ。現代ではエキュメと呼ぶ現場が多い。

リの葉小さじ1杯を加える。

モスクワ風ソース⁵⁾ Sauce Moscovite

大型ジビエのフュメで作ったソース・ポワヴラードを 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 6)、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 $^{7)}40$ g を加えて仕上げる。

……大型ジビエ⁸⁾の塊肉の料理用。

ソース・ペリグー⁹⁾ Sauce Périgueux

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¹⁰⁾ Sauce Périgourdine

ソース・ペリグーのバリエーション。トリュフを細かく刻むのではなく、オリーブ形か小さな真珠のような形状にナイフで成形¹¹⁾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¹²⁾ Sauce Piquante

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

ソース・エスパニョル 6 dL を加え、浮いてくる 不純物を取り除きながら 13 10 分間煮る。 火から外し、コルニション 14 、パセリ、セルフ

- 2) ソース・ドゥミグラスは既に煮詰めて仕上がった状態のものなので、9割程度にまでしか煮詰めないことに注意。
- 3) 水夫風、船員風、の意。トゥーレーヌ地方の郷土料理 Matelote d'anguille (マトロットダンギーユ) 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。
- 4) moelle 骨髄のこと。
- 5) 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。キャビアとウォトカを食前に愉しむのが流行したのもその時代からである。フランスとロシアの食文化は相互に影響関係にあったと言えよう。
- 6) 1 cL (センチリットル) = 10 mL、つまりこの場合は 70 mL。
- 7) 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。
- 8) venaison ヴネゾン。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。
- 9) トリュフの産地として有名なペリゴール地方の町の名。
- 10) périgourdin(e) (ペリグルダン/ペリグルディーヌ) ペリゴール地方風の意。
- 11) 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。
- 12) 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。
- 13) dépouiller デプイエ。エキュメ écumer と呼ぶ現場も多い。
- 14) 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。
- 1) bouilli 茹で肉。もとはブイヨ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

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¹⁾、ローストによく合わせるソース。牛肉のブイイや牛や羊のエマンセにも合わせることが出来る。

ソース・ポワヴラード²⁾(標準)

Sauce Poivrade ordinaire

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

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

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

漉し器で香味素材を軽く押すようにして漉す。マリナード 3 2 dL でソースをのばす。火にかけて 35 分間、所定の量 4 になるまで煮詰めながら、表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除く 5 。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上 $f(3^6)$ 。

ソース・ポワヴラード(ジビエ用) Sauce Poivrade pour Gibier

細かいさいの目に切ったにんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、タイムの枝と鳥類ではないジビエ⁷⁾ の端肉 1 kg からなるミルポワを油で色よく炒める

ミルポワが色付いてきたら、鍋の油を捨てる。

ヴィネガー 3 dL と白ワイン 2 dL を注ぎ、完全 に煮詰める。

ソース・エスパニョル 1L とジビエの茶色いフォン 2L、マリナード 1L 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 でのばし、再び火にかけて 40 分間、表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除きながら、1 L になるまで煮詰める。

これを布で漉し、バター 75 g 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

マデイ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⁸⁾ソース Sauce Portugaise

(仕上がり1L分)

大きめの玉ねぎ 1 個を細かくみじん切りにする。鍋に油を熱し、強火で玉ねぎを炒める。玉ねぎがブロンド色になったら、皮を剥いて種子を取り除き、粗みじん切りにしたトマト 750 gと、つぶしたにんにく 1 片、塩、こしょうを加える。トマトの酸味が強い場合は砂糖少々も加

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。

- 2) 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」Saulce de poyvre ou poyvrade 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、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 分程煮込む。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と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 (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。
- 3) ヴィネガーやワイン、香味素材、塩などを合わせて肉を漬け込む液体。マリネ液と呼ぶこともある。
- 4) 明記されていないが、ここでは約1L。
- 5) dépouiller デプイエ。現代では écumer エキュメの語を使う現場が多い。
- 6) 現代では、バターでモンテする monter au beurre という表現を用いる現場も多い。
- 7) gibier à poil 逐語訳すると「毛の生えているジビエ」すなわち」鹿、猪、野うさぎなどを指す。
- 8) 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。

える。鍋に蓋をして、弱火で煮る。トマトエッセンス少々と、薄めに作ったトマトソースを適量¹⁾、温めて溶かしたグラスドヴィアンド 1 dL、新鮮なパセリの葉のみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

プロヴァンス風ソース Sauce Provençale

大ぶりのトマト 12 個の皮を剥き、つぶして種子は取り除いて、粗く刻む 2)。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「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」3)、を収録した。

ソース・レジャンス⁴⁾ Sauce Régence

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 $25 \, g$ 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⁵⁾、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

ソース・ロベール⁶⁾ Sauce Robert

(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。Y-X・ドゥミグラス $3 \, dL$ を加え、弱火で 10 分間煮る。

シノワ 7 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⁸⁾。 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⁹⁾ソース Sauce Romaine

- 1) 仕上がりの全体量が 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。
- 2) concasser コンカセ。
- 3) 加熱によって溶かしたもの、の意。このレシピはあくまでも「ソース」であり、料理を作る際のアパレイユ≒パーツとしてのいわゆるトマトフォンデュについては第2章ガルニチュール、温製ガルニチュール用のアパレイユなど、の項を参照。
- 4) Régence (レジョンス) 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。
- 5) dépouiller デプイエ≒ écumer エキュメ。
- 6) 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 なってしまう。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、干鱈のソース・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。
- 7) 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。
- 8) ソース・ディアーブル・エスコフィエ訳注参照。
- 9) 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。

砂糖 50 g を火にかけてブロンド色にカラメリゼ¹⁾する。これをヴィネガー 1 1/2 dL でのばす。砂糖を完全に溶かし込めたら、ソース・エスパニョル 6 dL とジビエのフォン 3 dL を加える。これを 3/4 量弱まで煮詰める。布で漉し、松の実 20 g をローストしたものと、大きさが揃るよう選別したスミヌル干しぶどう20 g およびコリント干しぶとう30 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、 主肉の料理に合わせることも可能。

ルーアン風⁴⁾ソース Sauce Rouennaise

(仕上がり 5 dL 分)

ボルドー風ソース 4 dL を用意する。ただし、良質な赤ワインを使って作ること。(ボルドー風ソース参照)。

中位の大きさの鴨のレバー3個を裏漉しする。こうして出来たレバーのピュレをソースに加え、沸騰させない程度の温度で火を通す⁵⁾。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⁶⁾ Sauce Salmis

ソースというよりはむしろクリ⁷⁾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⁸⁾の際の食材として扱えるもの⁹⁾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¹⁰⁾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¹¹⁾。 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

- 1) 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。
- 2) トルコ産の白い干しぶどう。
- 3) 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)。
- 4) 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。
- 5) pocher ポシェする。
- 6) 語源は「ごった煮」を意味する salmigondis とするのが定説のようだが、salmigondis がその意味で用いられるようになったのは 19 世紀以降と考えられ、それ以前は ragoût ラグーと同義と見なされていた。ラグーはその語源的意味が「食欲をそそるもの」であり、17 世紀に、それまでポタージュと呼ばれていた煮込み料理についてラグーの名称をつけることが流行した。また、salmigondis の古い語形のひとつ salmigondin は 16 世紀の小説家フランソワ・ラブレー『ガルガンチュアとパンタグリュエル』の「第四の書」において用いられているが、日本語の「ごった煮」のニュアンスとはかなり違う意味で、美味な料理のひとつとして挙げられている。いずれにしても、salmigondin、salmigondis というラグーの別称が、ある時期から鳥類を材料にしたものに限定されるようになったことは確かで、カレームの『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。
- 7) 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レと理解するといい。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。
- 8) 小斉のこと。カトリックの習慣として(厳密な教義ではない)四旬節(復活祭までの46日間)や毎週金曜などに行なわれる、肉食を断つ行為のこと。
- 9) ある種の水鳥はイルカと同様に魚と同等のものと見做され、小斉の場合にも食材として認められていた。具体的にはハシヒロ鴨、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くないわけで、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、厳密に小斉の料理として成立するレシピと言えるかは疑問の残るところだ。
- 10) 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。
- 11) dépouiller デプイエ。現代では écumer エキュメの語を用いる現場が多い。
- 1) 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

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¹⁾。

【原注】仕上げの際に、ソース 1L 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²⁾ Sauce Tortue

21/2LのF 中のフォンを鍋で沸かし、セージ 3 g、マジョラム 1 g、ローズマリー 1 g、バジル 2 g、タイム 1 g、ローリエの葉 1 g、パセリの葉 1 つまみ、マッシュルームの切りくず 25 g を投入する。蓋をして 25 分間煎じる。こうして煎じた液体を漉す 2 分前に大粒のこしょう 4 個を加える

布で漉し、ソース・ドゥミグラス 7 dL にトマトソース 3 dL を合わせたものに、上記で煎じた液体を、風味が際立つ程度に適量加える。3/4量まで煮詰め、布で漉す。仕上げにマデラ酒 1 dL とトリュフエッセンス少々を加え、さらにカイエンヌで風味を引き締める。

【原注】このソースはある程度まとまった量で作る必要がある。カイエンヌを使う指示があるからだ。それでも、カイエンヌはとても気をつけて量を加減する必要がある³⁾。

ソース・ヴネゾン⁴⁾ Sauce Venaison

完全に仕上げた「ジビエ用ソース・ポワヴラード」3/4 L に、グロゼイユのジュレ大さじ 3 杯強を生クリーム 1 dL 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 ブールマニエでとろみを付けるブルゴーニュ風 の仕立てか、魚を煮るのに用いた赤ワインを使 うことが特徴である「ソース・マトロット」の いずれかから派生したものなのは言うまでもな い。もっとも、後者の場合はワインの風味は失 われてしまっていてソースの水気と味付けの意 味しか持っていないと言える。

両者どちらもまさしく「赤ワインソース」だが、

ブルゴーニュ風ソースとソース・マトロットは それぞれ作り方も用途も違うから別々の名称 として、この「茶色い派生ソース」の節で説明 した。

筆者としては、本当の「赤ワインソース」は以下のように作るものと考えている。

ごく細かく刻んだ標準的なミルポワ 125 g をバターで炒める。良質の赤ワイン 1/2 L を注ぐ。半量になるまで煮詰める。つぶしたにんにく 1 片、ソース・エスパニョル 7 1/2 dL を加え、12~15 分、火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除く5)。

布で漉し、バター 100 g とアンチョビエッセンス小さじ 1 杯、カイエンヌ 1 つまみを加えて仕上げる。

……魚料理用ソース。

ソース・ザンガラ⁶⁾A Sauce Zingara A

このソースは古典料理のガルニチュール・ザンガラとはまったく関係がない。むしろイギリス料理に由来し、本書でもイギリス風ソースの節において似たようなものをいくつか採り上げている。

ヴィネガー $2 \frac{1}{2}$ dL にエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯を加えて半量になるまで煮詰める。茶色いジュ 7 dL を注ぎ、バターで揚げたパンの身 160 g を加える。弱火で $5\sim6$ 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 3 dL とマッシュルームの茹で汁 3 dL 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 4 dL とトマトソース 2 1/2 dL、白いフォン 1 dL を注ぐ。浮いてくる不純物を徹底的に取り除きながら $5\sim6$ 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 $1\sim2$ mm の千切りにした $^{7)}$ ハム(脂身のないところ)と赤く漬けた舌肉 70 g およびマッシュルーム 50 g、トリュフ 30 g を加える。 …… 仔牛料理、鶏料理用。

表現がよく使われる。

²⁾ 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。

³⁾ 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。

⁴⁾ Venaison (ヴネゾン) 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。

⁵⁾ dépouiller デプイエ≒ écumer エキュメ。

⁶⁾ もとの語形は zingaro ザンガロ、またはヂンガロ。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。

⁷⁾ julienne (ジュリエーヌ)。日本語では「ジュリエンヌ」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¹⁾ Sauce Albuféra

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

……鶏など家禽のポシェ 2 またはブレゼ 3 に ソースとして添える。

ソース・アメリケーヌ⁴⁾ Sauce Américaine

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 5 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 6 、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。

- 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 日の勅令においてに正式に抹消されている。このソースの特徴は赤ピーマン(パプリカ)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湯であり、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。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 ブリデ)、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) オマール・アメリケーヌという料理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 Fraysse 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。1867年 のグフェ『料理の本』にはソース・エスパニョルをベースに白ワインとトマトで作るオマール・アメリケーヌのレシピが掲 載されているので、比較的短期間で広まった料理なのは確か。また、オマールではないが、その 20 年程前に遡ってカレー ム『19 世紀フランス料理』には、「海亀のポタージュ アメリカ風」Potage de tortue à l'américaine およびその派生型「海 亀のソース アメリカ風」のレシピが掲載されている。レシピに先立って、カレームは「アメリカでも海亀のポタージュは 本書のイギリス風海亀のポタージュと同様に、つまりロンドン風に調理するという。ところが、ボストンとニューヨークで 暮したことのある人々から、アメリカ人は海亀のポタージュにうなぎのフィレを加えることを伝え聞いた。当然ながらイギ リス風の海亀のポタージュとは異なる味わいのものとなる (t.1, pp.289-290) と述べている。ここではソースのほうの概要を 見ておこう。皮を剥いた小さめのうなぎを筒切りにする。これをラグー鍋に入れてシャンパーニュを注ぐ。洗ったアンチョ ビのフィレとにんんく、玉ねぎ、薄切りにしたマッシュルーム、タイム、バジル、ローリエの葉、ローズマリー、マジョラ ム、サリエット、メース少々、粗く砕いたこしょう、カイエンヌ少々を加える。弱火にかけて煮込み、煮詰めていく。これ を布で絞り漉す。ここにコンソメとソース・エスパニョルを加え、再度火にかけていい具合になるまで煮詰める。シャン パーニュをグラス 1/2 杯加えて布で漉す。提供直前にバター少々と鶏のグラス、レモン果汁を加える (t.3, pp.81-82)、という もの。
- 5) homard ロブスターのこと。なお高級料理では 800~900 g 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 $1\sim2$ 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 $900~g\sim1~kg$ 程度のものを想定していることに注意。
- 1) 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

……魚料理用。

ソース・オーロール¹⁾ Sauce Aurore

ヴルテに真っ赤なトマトピュレを加えたもの。 分量は、ヴルテが 3/4 に対し、トマトピュレ 1/4 とする。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

魚料理用ヴルテに、上記と同じ割合でトマト ピュレを加える。ソース 1L あたりバター 125g 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 $^{2)}$ レフォール $^{3)}$ 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⁴、オランデーズソースを作る要領で、バター 400 g と大さじ 1 ½ 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。

エクルヴィスバター 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5)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 仕上がりにすること。

ソース・ベアルネーズ⁶⁾ Sauce Béarnaise

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、セルフイユ 10 g、粗挽きこしょう 5 g、塩 1 つまみを加えて、1/3 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⁷⁾。

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。仕上げに、刻んだエストラゴン大さじ杯とセルフイユ大さじ 1/2 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考えないこと。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

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 年刊ヴィエアール『帝国料理の本』に掲載されているが、これはヴルテ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。茹で卵の黄身を漉し器に圧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アールの時代(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も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を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もカレームもこの名称のソースには触れておらず、デュボワとベルナールの『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ン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、おそらくヴィアールの「ソース・アローロール」では一瞬で失な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。

- 2) 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。
- 3) raifort 西洋わさび、ホースラディッシュ。
- 4) 卵黄を加える前に一度漉しておいたほうがいいだろう。
- 5) 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 (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、外来種だ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。
- 6) 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 Pavillon Henri IV (日本語に訳すと「アンリ4世亭」となろうか)が店名に掲げているアンリ4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。
- 7) 卵黄をソースのとろみ付けに用いること自体は中世から行なわれていたため、その発想から「弱火」であることを強調していると思われるが、滑らかな口あたりに仕上げるために、卵黄レシチンによってバターの油脂が乳化作用を起こすことが重要であるということについては、後述のマヨネーズと同様。なおブランケットのような調理の場合、卵黄と生クリームを充分に混ぜてあらかじめ乳化させたものを、よくかき混ぜながら投入するのであれば、ほぼ沸騰状態でもきれいにとろみが付く。

分離してしまう。

そうなってしまったら、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¹⁾

Sauce Béarnaise tomatée, dite Sauce Choron

ソース・ベアルネーズを上記のとおりに作るが、最後にセルフイ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 1/4 量の、充分に煮詰めたトマトピュレを加える。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²⁾

Sauce Béarnaise à la glace de viande, dite Foyot, ou Valois

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1dL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³⁾ Sauce Bercy

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 1/2 dL と \underline{A} のフュメか、このソースを合わせる魚の茹で汁 2 1/2 dL を注ぐ。

2/3 量弱まで煮詰めたら、ヴルテ 3/4 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⁴⁾ Sauce au Beurre, dite Sauce Bâtarde

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 1/2 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 1/2 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300gを加えて仕上げる。

······アスパラガスや、さまざまな茹でた魚⁵⁾

【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。⁶

ソース・ボヌフォワ/白ワインで作るボルドー風 ソース⁷⁾

Sauce Bonnefoy, ou Sauce Bordelaise au vin blanc

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、グラーヴか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 $3\sim5$ cm 位の、ごく細い千切り 8)にしたポワローの白い部分 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 9 。

魚のヴルテ 3/4 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 10 。生ク

- 1) 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 Choron (1837 ~1924)。自ら考案し、命名したという。
- 2) 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。
- 3) パリ東部、セー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。
- 4) 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・オランデ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、パンのバタール bâtard 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」の太さとだからというのが通説。
- 5) 魚料理用ソース・アシェ訳注参照。
- 6) 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ス・ルフーヴルが、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。
- 7) 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。
- 8) julienne (ジュリエーヌ)。
- 9) 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 (エトゥフェ) がある。後者の原義は「窒息させる」。
- 10) dépouiller デプイエ≒ écumer エキュメ。

リーム大さじ 3 杯とバター 50 g を加えて仕上げる。

ソース・カノティエール¹⁾ Sauce Canotière

淡水魚を煮るのに用いた、白ワイン入りクールブイヨンを 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。

1L 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1L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²⁾ Sauce Cardinal

ベシャメルソース 3/4 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 3/4 量まで煮詰めたものを 1 1/2 dL 加える。(2)生クリーム 1 1/2 dL を加える。

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³⁾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<u>魚料理用</u>ヴルテを用いること。

ソース・シャンティイ⁴⁾ Sauce Chantilly

まれにこれを「ソース・シャンティイ」と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⁵⁾。

ソース・シャトーブリヤン⁶⁾ Sauce Chateaubriand

(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。

……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)……標準的なヴルテ 3/4 L、鶏 でとった白いジュレ $6\sim7$ dL、生クリーム $^{8/3}$ dL。

厚手のソテー鍋にヴルテを入れる。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。

- 2) カトリックの^{枢機} (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。
- 3) 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。
- 4) 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。
- 5) むしろ、初版から掲載されている冷製ソースのソース・シャンティイと混同しないよう留意すべきだろう。
- 6) 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 3 cm 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 Châteaubriant 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 Châteaubriant であり、第三版は Châteaubriand という奇妙な綴りとなっている。
- 7) 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、ブール・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。
- 8) フランスの生クリームについてはソース・シュプレーム訳注参照。
- 1) 粘度の高いソースなどを布で漉す方法については、ヴルテ訳注参照。

¹⁾ 小舟の漕ぎ手、の意。

味見をして、固さを確認する。これを布で漉す¹⁾。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²⁾ Sauce Chaud-froid Aurore

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レを布で漉したもの $1 \frac{1}{2} dL$ とパプリカ粉末 0.25 g を少量のコンソメで煎じた3)ものを加える。

……鶏のショフロワ用。

【原注】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⁴⁾ Sauce Chaud-froid au Vert-pré

鍋に白ワイン 2 dL を沸かし、セルフイユとエストラゴン、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1Lになるまで煮詰めておくこと。

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⁵⁾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

- 2) 夜明け、曙光の意。
- 3) infuser アンフュゼ。煮出す、煎じる、の意。
- 4) 緑の野原、草原、の意。
- 5) 日本語では鶏と一言で済ませるが、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 プール (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 quarte quarts プレカトルカール (45 日程で食用にする)、poularde プラルド (肥鶏、1.8 kg 以上のものが多く、AOC を取得している産地もある)、chapon シャポン (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。
- 6) 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『ディアーヌ・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。
- 7) 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。
- 8) pumprenelle パンプルネル、和名ワレモコウ。
- 9) infuser アンフュゼ。
- 10) 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 くらいの大きさの鍋に入れて水あるいはクールブイヨ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用いることもある)。
- 1) 粘度や濃度の高いソースを漉す方法についてはヴルテ訳注参照。
- 2) 乳酸醗酵させた濃度の高い生クリーム。詳しくはソース・シュプレーム訳注参照。

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) 通常のヴルテではなく魚料理用ヴルテを用いる。(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りようことだ。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⁶⁾ Sauce Chivry

白ワイン 1 ½ dL に以下を各 1 つまみずつ投入 する⁷⁾……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⁸⁾ の若い葉。蓋をして鍋を火から外し、10 分間煎 じる⁹⁾。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 沸かしておいたヴルテ 3/4 L に加える。火から 外し、ブール・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¹⁰⁾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 1L に生クリーム 2dL 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 1 。フレッシュなクレーム・ドゥーブ ν^{2} 2 1 2 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³⁾ Sauce aux Crevettes

魚料理用ヴルテまたはベシャメルソース 1L に、生クリーム $1\frac{1}{2}$ dL と魚のフュメ $1\frac{1}{2}$ 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、ブール・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⁴)30 g、こ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 50 g とカレー粉⁵⁾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⁶⁾、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⁷⁾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。

【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 まざまで、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なので、本来のものよりいい筈だ。

ソース・ディプロマット⁸⁾ Sauce Diplomate

既に仕上げで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。

- 3) 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。
- 4) パセリには根パセリ persil tubéreux (ペルスィチュベルー)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。
- 5) 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ユにおいてコロンボ colombo というカレーのバリエーションが成立した。コロンボ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)。
- 6) dégraisser (デグレセ)。
- 7) 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。
- 8) 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。
- 1) relevé (ルルヴェ)。17 世紀~19 世紀前半に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。

……大きな魚一尾まるごとの¹⁾料理用。

スコットランド風ソース Sauce Ecossaise

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。 $1\sim2~mm$ 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 2 、白いコンソメに完全に浸したものを 1~dL。……卵料理、鶏料理に添える。

ソース・エストラゴン³⁾ Sauce Estragon

エストラゴンの枝 30 g を粗く刻み⁴、強火で下茹でする⁵⁾。水気をしっかりときり、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。味を調え、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)

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 1/2 L に、エシャロットバター 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・フォイヨ 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⁶⁾ Sauce Groseilles

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 全に火をとおす。布で漉す。

こうして出来たピュレに、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⁷⁾ 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⁸⁾でも作ることが可能。

オランデーズソース⁹⁾ Sauce Hollandaise

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。

- 2) étuver エチュヴェ。
- 3) 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。
- 4) concasser コンカセ。
- 5) blanchir ブランシール。
- 6) 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 グロゼイヤマクロー(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の入る種類もある。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。
- 7) 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。
- 8) 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。
- 9) 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、このオランデーズソースの原型ともいうべき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、これがオランデ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、オランデーズとは「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、オランデ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)。

……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

魚料理用ヴルテ 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¹⁾ Sauce Hongroise

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 1 1 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ルテあるいは魚料理用ヴルテ1L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。

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³⁾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⁴⁾

Sauce Ivoire

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 $た^{5}$ 鶏に添える。

ソース・ジョワンヴィル⁶⁾ Sauce Joinville

ノルマンディ風ソース1Lを、仕上げる直前の段階まで作る⁷⁾。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なわない大きな茹でた魚⁸⁾に添える場合には、細さ 1~2 mm 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て加える点がソース・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⁹⁾ Sauce Laguipière

上述のとおりに作ったソース・オ・ブール 1L に、レモン 1 個の搾り汁と $\underline{\mathbf{m}}$ のグラスまたはそれと同等に煮詰めた $\underline{\mathbf{m}}$ 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

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) pocher < poche ポシュ (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。
- 4) 象牙、の意。
- 5) pocher (ポシェ)。
- 6) 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。
- 7) すなわち、布で漉すところまで。
- 8) 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。
- 9) 18 世紀末~19 世紀初頭にかけ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。
- 1) 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、<u>魚料理用グランドソース</u>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

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 1)。

リヴォニア風ソース²⁾ Sauce Livonienne

バターを加えて仕上げた 3 魚のフュメで作ったヴルテ 1 L に、 1 ~2 mm の細さで長さ 3 ~4 cm の千切り 4)にしたにんじん、セロリ、マッシュリューム、玉ねぎをあらかじめバターを加えて弱火で蒸し煮 5)しておいたもの 1 00 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 6 、バルビュ 7 のような魚によく合う。

マルタ風ソース⁸⁾ Sauce Maltaise

前述のとおりに、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⁹ 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¹⁰⁾ Sauce Marinière

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さじ $3\sim4$ 杯を加え、卵黄 6 個でとろみを付ける 11 。

……ムール貝の料理専用。

白いソース・マトロット¹²⁾ Sauce Matelote blanche

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 $^{13)}$ 25 g を加えて 1/3 量まで煮詰める。

魚料理用ヴルテ8dLを加える。数分間煮立た

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」であることの理由だが、同じ巻の「魚 料理用ソース・エスパニョル」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(小斉=肉断ちを する慣習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。それなら美味しくて当然だろう、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、通常の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斉=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こと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。

- 2) 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。
- 3) monter au beurre バターでモンテする。
- 4) julienne ジュリエンヌ
- 5) étuver au beurre バターでエチュヴェする。
- 6) turbotin < turbo チュルボ。鰈の近縁種。
- 7) barbue 鰈の近縁種。
- 8) 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、ポルトガル産、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。
- 9) zeste ゼスト。
- 10) 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。
- 11) 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。
- 12) 水夫風、船員風、の意。
- 13) 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。

せる。布で漉し、バター 150 g を加える。 カイエンヌ 1 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 2 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 3 20 個を加える。

ソース・モルネー⁴⁾ Sauce Mornay

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5)。おろした6)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7)。【**原注**】魚以外の料理に合わせる場合8)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⁹⁾ Sauce Mousseline, dite Sauce Chantilly

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

提供直前に、固く泡立てた生クリーム大さじ 4 $杯^{10)}$ 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 11 、セロリ 12 に添える。

ソース・ムスーズ¹³⁾ Sauce Mousseuse

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、あらかじめ充分に柔らかくしておいたバター500gを入れる。塩8g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4dL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 \mathbb{A}^{14} に合わせる。

茹でた魚から伝わる熱だけでバターは充分に溶けるので、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¹⁵⁾ Sauce Moutarde

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 ½ 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

- 11) 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。
- 12) 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。
- 13) 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 里性形
- 14) クールブイヨ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。
- 15) 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。

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

²⁾ glacer au beurre (グラセオブール)。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。

³⁾ 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。

^{4) 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。

⁵⁾ 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。

⁶⁾ 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。

⁷⁾ monter au beurre モンテオブール。バターでモンテする、と表現することも多い。

⁸⁾ 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。

⁹⁾ 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。

¹⁰⁾ 大さじ 1 杯 = 15 ∞ 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。

空けなくてはならない場合は、湯煎にかけてお く。沸騰させないよう注意すること。

ソース・ナンチュア¹⁾ Sauce Nantua

ベシャメルソース 1L に生クリーム 2dL 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 ½ 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 2 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³⁾ Sauce New-burg avec le homard cru

800~900g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イラの古酒 2 dL を注いで火を付けてアルコール分を燃やす⁴⁾。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げて水気をきる。 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】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⁵⁾ Sauce New-burg avec le homard cuit

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 1 cm 程度にスライスする⁶。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。上等なマデイラ酒をひたひたの高さまで注ぎ、ほぼ完全になくなるまで煮詰める。

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⁷⁾しっかりととろみを付ける。

【原注】ソース・アメリケーヌと同様に、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⁸⁾。

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⁹⁾ Sauce Noisette

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

 \cdots ポシェ $^{10)}$ したサーモン、トラウトにとてもよく合う。

ノルマンディ風ソース Sauce Normande

魚料理用ヴルテ 3/4 L c^{11} 、マッシュルームの

- 1) 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穫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。
- 2) しっかり下茹でして殻を剥いたものを用いること。
- 3) 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。
- 4) flamber (フロンベ) フランベする。
- 5) 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・エピキュリアン』(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。
- 6) 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 1~2 cm 程度の薄切り) に 切る。
- 7) vanner ヴァネする。
- 8) 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。
- 9) ヘーゼルナッツ、はしばみの実。
- 10) 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。
- 11) 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1Lであることと、文脈から訳者が補った。

茹で汁 1 dL とムール貝の茹で汁 1 dL、舌びらめのフュメ 1 1 1 2 2 1 2 2 2 2 3 2 2 3 3 3 4 2 3 4 4 5

布で漉し、クレーム・ドゥーブル 2 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<u>風</u>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³⁾。

オリエント風ソース⁴⁾ Sauce Orientale

ソース・アメリケーヌ 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・アメリケーヌと同じ。

ポー風ソース⁵⁾ Sauce paloise

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を同量のミント⁶⁾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 60 g、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⁷⁾ Sauce Ravigote

白ワイン $1\frac{1}{2}$ dL とヴィネガー $1\frac{1}{2}$ 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 $90\sim100$ g と、セルフイユ80 とエストラゴン90、シブレット100を細かく刻ん

- 1) 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。
- 2) 乳酸醗酵した濃い生クリーム。ソース・シュプレーム訳注参照。
- 3) 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・ラギピ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。
- 4) フランス語の orient オリヨン(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「オリエント風」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「オリエント」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「オリエント」とインドという植民地を持つイギリス人の「オリエント」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。
- 5) ポーは15世紀以来、ベアルヌ地方の中心都市。
- 6) 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。
- 7) 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圧し潰し、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)。
- 8) cerfeuil チャービル。
- 9) 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。
- 10) 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。

だものを同量ずつ合わせたもの計大さじ 1 ½ 杯を加えて仕上げる。

……茹でた鶏に合わせる。白い内臓¹⁾料理にも 合わせることがある。

魚料理用ソース・レジャンス²⁾ Sauce Régence pour Poissons, et garnitures de Poissons

ライン産ワイン $2 \, dL \, と \underline{A} \, O \, フォン \, 2 \, dL \, に 新鮮なマッシュルームの切りくず 20 g と生トリュフの切りくず 20g を加えて半量になるまで煮詰める。$

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³⁾ Sauce Régence pour garnitures de Volaille

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 40 g 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⁴⁾ Sauce Riche

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 80 g を加えて仕上げる。

ソース・ルーベンス⁵⁾ Sauce Rubens

1~2 mm 角の小さなさいの目⁶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 7 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 8 。 $^{1/2}$ dL になるまで煮詰め、マデイラ酒大さじ 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<mark>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 9 した魚にこの</mark>

サンマロ風ソース¹⁰⁾ Sauce Saint-Malo

(仕上がり 5 dL 分)

ソースはとてもよく合う。

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¹¹⁾ Sauce Smitane

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2dLを注ぎ、完全に煮詰める。サワークリーム1/2L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¹²⁾用。

ソース・ソルフェリノ Sauce Solférino

- 1) 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 アバルージュ(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)を呼ばれている。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・ラブレー『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。
- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) 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。
- 5) 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。
- 6) brunoise ブリュノワーズ
- 7) 円錐形で取っ手の付いた漉し器。
- 8) dégraisser デグレセ。
- 9) 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。
- 10) 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。
- 11) 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いては、序 p.II 訳注 3 およびモスクワ風ソース訳注参照。
- 12) 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、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。

よく熟したトマト 15 個をしっかり搾って、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¹⁾。

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。その村の近くであの苛烈きわまるソルフェリノの戦い²)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、充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³⁾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⁴⁾ Sauce Soubise, ou Coulis d'oignons Soubise

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 5 。これをしっかり下茹でしておく。

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 0 。ここに濃厚に作ったベシャメルソース $^{1/2}$ 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⁷⁾を敷き詰めた丁度いい大きさの深手の片鍋⁸⁾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⁹⁾120g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¹⁰⁾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

どちらの方法で作るかは、このスピ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・スピーズ Sauce Soubise tomatée

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レを加える。

ソース・スーシェ¹¹⁾ Sauce Souchet

オランダおよびフランドル地方のワーテ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 $1\sim2$ mm 角、長さ $3\sim4$ cm の千切り 12)にした、にんじん、根パセリ、セロリ計 150 g を

- 5) émincer (エモンセ) 日本ではエマンセと言うことが多い。
- 6) étuver エチュヴェ。

- 8) casserole russe ソース・スミターヌ訳注参照。
- 9) 長粒種。リゾットなどに適している。
- 10) クリ coulis については、ソース・サルミ訳注参照。
- 11) 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 とも綴られる。ソース・アルビュフェラ訳注参照。
- 12) julienne ジュリエンヌ。
- 1) étuver au beurre エチュヴェオブール

¹⁾ 第2章ガルニチュール、トマトエッセンスも参照。

^{2) 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。

³⁾ 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。

^{4) 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・スビー 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。

⁷⁾ 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て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。

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¹)。魚のフォン 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²)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³)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。あるいは単純にブー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⁴⁾ Sauce Tyrolienne

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。最後に味を調え、カイエン \mathbf{z}^{5} 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⁶⁾ Sauce Tyrolienne à l'ancienne

大きめの玉ねぎ 2 個をごく薄くスライス⁷⁾して バターで炒める。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 ワヴラード 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⁸⁾ Sauce Vénitienne

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⁹⁾ Sauce Véron

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¹⁰⁾ Sauce Villageoise

標準的なヴルテ 3/4 L に、ブロンド色の仔牛のジュ 11 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・スビーズ 12 2 dL と、とろみ付けの卵黄 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

- 2) 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。
- 3) 円錐形に取っ手の付いた漉し器。
- 4) 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。
- 5) 赤唐辛子の一品種だが、日本のカ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。
- 6) このレシピは第四版のみ。ここでのàl'ancienne は「昔ながらの」という意味ではないと解釈される。ベースとなっている ソース・ポワヴラ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。
- 7) émincer エマンセ。
- 8) 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、地場品種の野菜もビーツやカボチャ、ラディッキオにもキオッジャの名が付く品種がある。
- 9) 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・コンスティチュショネル」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)。
- 10) 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。
- 11) 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。
- 12) 2 つある作り方のうちの 1 の方。

100g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¹⁾ Sauce Villeroy

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。

へ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 量のスビーズのピュレ $^{2)}$ 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 $80 \sim 100 \, \mathrm{g}$ 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 tomatée

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. 無料理用ヴルテ 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 を半分にまで煮詰める。 卵黄 5 個を加え、オランデーズソースを作る 際の要領で、バター $500~{\rm g}$ を加えてよく乳化さ せる。
- 3. 卵黄 5 個を片手鍋 3 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 4 のフュメ 1 dL を少しずつ加えていく 4 。

¹⁾ ルイ 15 世の養育係を務めたヴィルロワ元帥 François de Villeroi の名を冠したものとされる。

²⁾ 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。

³⁾ casserole カスロール。

⁴⁾ 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 \underline{a} 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)¹⁾ Sauces Anglaises Chaudes

クランベリーソース²⁾

Sauce aux Airelles (Cranberries-Sauce)

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³⁾、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⁴⁾ Sauce Albert (Albert-Sauce)

すりおろしたレフォール $^{5)}$ 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 1/2 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、木ヘラで圧し絞るように

しながら布で漉す 6 。卵黄 2 個を加えてとろみを付け 7 、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ブレゼに添える。

アロマティックソース Sauce aux Aromates (Aromatic-Sauce)

コンソメ 1/2 L に、タイム 1 枝、バジル 4 g、サリエット 8/1 g、マジョラム 1 g、セージ 1 g、シブレット 9/1 を刻んだもの 1 つまみ、エシャロット 10/2 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 11/2 。シノワ 12/2 で漉し、バターで作った 13/2 ブロンドの

シノワ 12 で漉し、バターで作った 13 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 $^{1/2}$ 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 14 とエストラゴン 15 計大さじ 1 杯を加えて仕上げる 16 。

- 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「舌びらめ 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、パンはこんがりと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 チャイヴ。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) 玉ねぎ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<mark>香草</mark>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。

……大きな魚まるごと 1 尾のポシェあるいは 牛、羊肉の大掛かりな仕立て (ルルヴェ¹⁾) 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 $60 \, {\rm g}$ 、小麦粉 $60 \, {\rm g}$ 、 $1 \, {\rm L}$ あたり塩 $7 \, {\rm g}$ を加えて沸かした湯 $3/4 \, {\rm L}$ 。レモンの搾り汁 $5 \sim 6$ 滴、バター $200 \, {\rm g}$ 。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 1L 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²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3)。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ゼに添える。

ローバックソース⁴⁾ Sauce Chevreuil (Roe-buck Sauce)

中位の大きさの玉ねぎを 1 cm 角くらいの粗み じん切 5 りにし、生ハム 80 g 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 $1 \frac{1}{2} dL$ 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 6 。 $15 \, 分経ったら、ブーケガルニを取り出し、ポルト酒コップ <math>1 \, K^{7}$ とグロゼイユのジュレ大さじ $1 \, K$ を加えて仕上げる。

……大型ジビエ肉⁸⁾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 でルーをのばし、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⁹⁾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 1L 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 10 の尾の身125 g を加える。

……魚料理用。

デビルソース Sauce Diable (Devilled Sauce)

 $1 \frac{1}{2} dL$ 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 $2 \frac{1}{2} dL$ とトマトピュレ大さじ 2 杯を加え、5 分間程煮る。 仕上げに、ダービーソース11)大さじ 1 杯とカイエンヌ 1 つまみ強を加え、シノワ12)か布で漉す。

- 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) roebuck 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 デプイエ≒ écumer エキュメ。
- 7)約1dL。
- 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・ディアーブル・エスコフィエおよびソース・ロベール・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・ディアーブル・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。

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。

スコッチエッグソース

Sauce Ecossaise (Scotch eggs Sauce)

バター 60 g と小麦粉 30 g、沸かした牛乳 4 dL でベシャ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 $^{1)}$ 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。

……鱈には欠かせないソース。

フェンネルソース²⁾

Sauce au Fenouil (Fennel Sauce)

普通に作ったバターソース $2 \frac{1}{2} dL$ あたり、細かく刻んで下茹でしたフェンネル大さじ 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 1L 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ャメルソース 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 $^{3)}$ 。

……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⁴⁾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2dL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⁵⁾、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 6 大さじ 1/2 杯、ハーヴェイソース 7 大さじ 1/2 杯を加える。

- 1) émincer エマンセ、薄切りにすること。
- 2) 日本語でフェン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・フェンネル 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、フローレンスフェンネルの葉も食用可能だが、香りは比較的おとなしい。
- 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、ベシャ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。ビーフステークのプディング、ビーフステークとキドニーのプディング、ビーフステークと牡蠣のプディング。なお、本書での beefsteak ビーフステーク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のことではない。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 絞り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(『ラルース・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、塩漬け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いが、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『ラルース・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。

……もっぱら仔牛のローストに添える。

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 1 やモリュ 2 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3)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⁴⁾。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 $7\sim8$ 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⁵⁾、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⁶⁾。

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】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 で添えること。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 7 。

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⁸⁾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 9 1 dL を加える。みじん切りして下茹でした 10 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¹¹⁾ Sauce Persil pour Poissons

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

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 églefin, 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コン)「カン風トリップ煮込み」が有名。

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に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。

の葉大さじ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 かコケモモのマーマレード、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 1 。

ポートワインソース Sauce au Porto (Porto Wine Sauce)

ポルト酒 $1\frac{1}{2}$ 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 1/2 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 2 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5dL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³⁾ Sauce Réforme (Reform Sauce)

ソース・ポワヴラードとソース・ドゥミグラス

を合わせ、ガルニチュールとして $1\sim2$ mm の 細さで短かめの千切り 4 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 5)を加える。

……このソースは「リフォーム風」羊のコトレット 6 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 71 。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。これを玉ねぎにを混ぜ込む。

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で供する。 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⁸⁾ Sauce Yorkshire

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2dL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と、カイエンヌ少々を加える。

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。

- 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 900 g) 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) zeste 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 ジュリエンヌクルト。
- 5) langue écarlate ラングエカルラット。
- 6) côtelette コトレット。羊、仔牛、仔羊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。

冷製ソース Sauces Froides

アイヨリ/プロヴァンスバター¹⁾ Sauce Aïoli, ou Beurre de Provence

にんにく4片(30g)を鉢²)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、2½dLの油³)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½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⁴⁾ Sauce Andalouse

ごく固く仕上げたソース・マヨネーズ 3/4 L に、上等な赤いトマトピュレ 2 1/2 dL を加える。小さなさいの目に切ったポワヴロン $^{5)}$ 75 g を仕上げに加える。

ソース・ボヘミアの娘⁶⁾ Sauce Bohémienne

陶製の容器に、濃厚でよく冷やしたベシャメル ソース 1 ½ 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1L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⁷⁾ Sauce Chantilly

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 3/4 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⁸⁾を加える。その後、味を調える。

……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さ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⁹⁾ Sauce Génoise

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 20 g を鉢に入れてよくすり潰し、冷めたベシャメルソース小さじ 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

- 1) aïoli(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。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 んなどに合わせることが多い。Beurre de Provence(ブールドプロヴォンス)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』の「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。また、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 ℃以下でほぼ固形化する。
- 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、トマトにしろオリーブオイルにしろ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 『ラボエミエーヌ』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 100 mL 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。
- 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。

冷製ソース 47

り汁を少しずつ加えてよく混ぜて乳化させていく¹⁾。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、裏漉しして作っておく。

……冷製の魚料理全般に合わせられる。

ソース・グリビッシュ²⁾ Sauce Gribiche

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。

レフォール風味のソース・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ール大さじ $2 \,$ 杯を加える。(さまざまな用途に使える)

イタリア風ソース³⁾ Sauce Italienne

仔牛の脳半分を、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、そこ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。

……どんな冷製の肉料理にも合う。

マヨネーズ⁴⁾ Sauce Mayonnaise

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

- 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っていない。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 年初版のプルーストの長編小説『失なわれた時を求めて』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。
- 4) 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、どういうわけかこの 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 版ともいうべき『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。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 (マニェ) 捏ねる、という意味の動詞 から派生したものだとして、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・レニェ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 る。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、オランデーズソースの原型ともいうべきレシピが 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 とろ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。

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 1/2 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 まっり始めたら、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 1 。
- 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に過ぎず、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²⁾。

- 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。事実はまったく逆で、冷気が伝わること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³⁾。
- 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 13/4 dL、すぐ に使う場合でも 2 dL が限度 4 。

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。冷気マはらのも、コーティング用マとともに収縮したで表するとともに収縮して表面に油が浸み出してしまう50。こうに浸み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を用いることを知理用ソース・ショフロワを用いることをお勧めする60。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4dL とマヨネーズ3dL、エストラゴンヴィネガー

¹⁾ 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「のばす」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。

²⁾ 当時の知見であることに注意。

³⁾ 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。

⁴⁾ 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。

⁵⁾ 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。

⁶⁾ 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 Magnonaise 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。この作業でマニョネーズの白さが決まるという。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 1/2 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、卵黄を用いないマニョ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ニョネーズ」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。

冷製ソース 49

大さじ 1 杯、おろしてさらに細かく刻んだレフォール 1 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充分な流動性がある状態のところで作業をやめる²⁾。……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³⁾およびエクルヴィス⁴⁾の卵やクリーム状 の部分を用いたり、クルヴェット⁵⁾、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⁶⁾ Sauce Mousquetaire

マヨネーズ 1 L 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 80 g を白ワイン 1 ½ 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⁷⁾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⁸⁾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 250 g と皮を剥いて刻んだくるみ 250 g、塩 5 g、砂糖 15 g、クレーム・エペス 3 dL を入れて混ぜ合わせる。 ……オンブルシュヴァリエ 9 の冷製用。

ソース・ラヴィゴット/ヴィネグレット¹⁰⁾ Sauce Ravigote, ou Vinaigrette

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

- 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ニョ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) チャイヴ。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 20~30 cm のものが多く、最大で 70 cm 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-haste ムニュアット (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、牛肉に背脂を刺して塩茹でして冷まし、ヴィネガーをひと垂ら 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。
- 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、マスタード少々と油、ヴィネガーでのばす、というもの。つま

ソース・レムラード¹⁾ Sauce Rémoulade

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、セルフイユ、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 2)かラングースト 3)の胴のクリーム状の部分 100 g とキャビア 100 g 4 、マヨネーズ大さじ 2 \sim 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5)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⁶⁾ Sauce Tartare

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1L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⁷⁾。若どりの玉ねぎ⁸⁾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杯でのばし、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、「ディアーブル(悪魔風)」仕立ての肉料理、鶏料理にも用いられる。

り、乳化ソースであるマヨネーズをベースにし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綷。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、セルフイユとエストラゴン、サラダバーネット、シブレットを茹がい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、このブランド名でバーベキューソース、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&ベ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(タタール)=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にんにく少々、エストラゴンとセルフイ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・ガストロノミック』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 オニョンブロン) が多く、風味が異なることに注意。
- 1) 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。
- 2) 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

冷製ソース 51

ソース・ヴェルト¹⁾ Sauce Verte

ほうれんそうの葉 2)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。しっかりと圧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 3)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⁴⁾ Sauce Vencent

作り方 (1) ……オゼイユ 5 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 6 のごく若い葉をきっちり同量ずつ、計 $100 \, \mathrm{g}$ 、クレソンの葉 $60 \, \mathrm{g}$ とほうれんそうの葉 $60 \, \mathrm{g}$ を沸騰した湯で強火で $2\sim3$ 分間茹がく。

湯をきって、冷水にさらす。しっかり水分を圧し絞って、鉢⁷⁾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⁸、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⁹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 10 。

スウェーデン風ソース¹¹⁾ Sauce Suédoise

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いい。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。このリンゴのピュレを $2 \frac{1}{2} \, dL$ になるまで煮詰める。充分に冷ましてから、マヨネーズ $3/4 \, L$ 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 $1 \frac{1}{2}$ 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、リンゴのピュレの代わりに房なりの緑のグロゼイユ 12 またはグーズベリー 13 のピュレ 2 1 2 dL を固く立てたマヨネーズ 1 1 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。

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。

- 3) 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 50~55 cm×70~80 cm のものが多い。
- 4) 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。
- 5) 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。
- 6) pimprenelle パンプルネル。
- 7) 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。
- 8) 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訳注参照。
- 9) ロシア風ソース訳注参照。
- 10) 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レだと考えるのが妥当だろう。
- 11) 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。
- 12) 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。
- 13) groseilles à maquereau (グロゼイユザマクロー)。

イギリス風ソース(冷製)¹⁾ SAUCES FROIDES ANGLAISES

ケンブリッジソース²⁾

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 $\frac{1}{2}$ dL $\frac{3}{2}$ 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 $\frac{4}{2}$ 、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5)

Sauce Cumberland (Cumberland-Sauce)

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1dL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1/2杯、オレンジの表皮との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1/2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7)

Sauce Gloucester (Gloucester-Sauce)

ごく固く立てたマヨネーズ 1L に、レモン 1/2 個分の搾り汁を加えたサワークリーム 2 dL と、細かく刻んだフェンネル 1 つまみ、ダービー

ソース⁸⁾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⁹⁾かパウダーシュガー 25 g とヴィネガー $1 \frac{1}{2} dL$ 、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¹⁰⁾の温製、冷製に添える。

オックスフォードソース¹¹⁾ Sauce Oxford (Oxford 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 12 。

- 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 1/2 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⁾ ケンブリッジは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 $1\,\mathrm{dL}$ 」、第二版以降は「 $1\,\mathrm{dL}$ 」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。現在はウェストモーランド、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⁾ zeste 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、グロー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 53

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¹⁾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²⁾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る。だが逆に、熱によって風味の繊細さが失なわれてしまい、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うべき風味を添えてくれる。とりわけべ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ジュの仕上げに加えるのに文句ないクリ³⁾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⁴⁾よりもずっといい。カルミン色素はソースやポタージュにくすんだ、なさけない色合

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・ヴァレーヌ『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。ムノンの 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いてはどんな素晴しい皿も台無しだ。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。バ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い。「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で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『ラルース・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、代替品としてビーツから

いしか与えてはくれないのだ。

合わせバターは一般的に、使う際にその都度作る¹⁾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 2 。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 3 150 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。

ブール・ダヴリーヌ⁴⁾ Beurre d'Aveline

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。

ブール・ベルシー⁵⁾ Beurre Bercy

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 6 バター 200 g を混ぜ込む。牛骨髄 500 g をさいの目に切って 7 、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 8 75 g を細かくすり潰す。パター 250 g を加えて、布で漉す。

ブール・シヴリ/ブール・ラヴィゴット⁹⁾ Beurre Chivry, ou Beurre Ravigote

パセリの葉とセルフイユ、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 も下茹でする。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。

ブール・コルベール¹⁰⁾ Beurre Colbert

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¹¹⁾に入れて細かく粉砕して、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¹²⁾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

抽出したビートレッドなどが増えてきている。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。

- 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) Aveline (アヴリーヌ) はヘーゼルナッツの仲間でセイヨ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 「指がす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。

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 の赤色着色料の使用は避けることを勧める¹⁾。

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 2 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 3)。

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大きい。

クルヴェットバター Beurre de crevettes

クルヴェット・グリーズ 4)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 125g 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⁵⁾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 25 g (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

新鮮なエスゴラゴンの葉 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

- 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、紅麹などもあるが、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訳した。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、夏の終わり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「ポレ(ブレット)の一種で、葉が長くて茎 が細く、緑は普通のポレよりも濃い。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り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)からだと書いているが、実際には、この野菜が西アジア起源のものであり、ペ ルシャ語の aspanāḥ 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 200 g 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。
- 1) 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 日程塩漬けにし、塩抜き後に 24~48 時間乾燥さ

にしんの燻製のフィレ 1 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。

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²⁾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 $^{3)}$ 125 g 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⁴⁾ Beurre à la Maître-d'hôtel

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】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。

ブールマニエ 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 5 。

ブー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、生の小麦粉の不快な味が強まる危険性があるからだ。

ブール・マルシャンドヴァン⁽⁶⁾ Beurre Marchand de vin

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

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。

- 2) オマールの胴の背側にある朱色の内子。
- 3) 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がもっとも一般的。他に鯖やにしんの白子も用いられる。
- 4) 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 世ら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った職名といえる。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、『コモス神の贈り物』のタイトルページに記された著者の肩書は「スビ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を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『コモス神の贈り物』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、「鯖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 つまみ弱を木杓子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、毎年のように改版され続け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、上にでも流すといい、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。

- 5) 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ールマニエを用いる指示が見られる。
- 6) 「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。

める。塩 1 つまみ、挽きたて 1 (または粗く砕いた 2) こしょう 1 つまみ、溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 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。

……グリル焼きにした牛リブロース³⁾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⁴⁾」用。

モンペリエバター⁵⁾ Beurre de Montpellier

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。しっかり圧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、小さなにんにく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750g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2dL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。塩味を調え、カイエンヌ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 1 1/2 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⁶ Beurre noir pour les grands services

(仕上がり 10 人分⁷⁾)

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。微温くなったら、粗く砕いたこしょう⁸⁾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。

ブール・ド・ノワゼット⁹⁾ Beurre de noisette

⇒ ブール・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 4 g 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。

- 1) 原文 poivre de moulin (ポワーヴルドムラン)、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。
- 2) 原文 mignonette (ミニョネット)。ミルを用いずに、包丁の側面などで圧し砕いたこしょうを指す。
- 3) 原文 entrecôte grillé (アントルコット グリエ)。
- 4) 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。
- 5) 南フランスの都市。モンプ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。
- 6) 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も、『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。
- 7) 原文 proportion pour un service(プロポルスィオンプーランセルヴィス)、直訳すると「1 サーヴィスの分量」。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)という語があてられた。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。
- 8) 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。
- 9) 焦がしバターのことを一般に beurre noisette (ブールノワゼット) と呼ぶので、混同しないよう注意。
- 1) 野菜のブレゼの方法については第13章野菜料理参照。
- 2) 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。

赤ピーマンバター Beurre de Pimentos

ブレゼ¹⁾した赤いポワヴロン²⁾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 $150 \, \mathrm{g} \, \mathrm{e}$ 、水数滴を加えながら細かくすり潰す。 パター $250 \, \mathrm{g} \, \mathrm{e}$ 加え、布で漉す。

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 3 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⁴⁾ Beurre de Raifort

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。

ブール・ラヴィゴット/ブール・ヴェール Beurre Ravigote ou Beurre vert

⇒ ブール・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 $100~\rm g$ とバター $250~\rm g$ 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。

ブール・プランタニエ⁵⁾各種 Beurres Printaniers

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⁶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、例えばプチポワ 7 、さやいんげん 8 、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⁹⁾各種 Coulis divers

- エクルヴィス¹⁰⁾の殻、または
- クルヴェット¹¹⁾の胴や殻、または
- オマールやラングスト 12 の胴にあるクリーム状 の部分や卵、コライユ 13) 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。

- 3) 原文 cuire à la noisette (キュイーラノワゼット) 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 beurre noisette (ブールノワゼット) 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。
- 4) ホースラディッシュ、西洋わさび。
- 5) printanier (プランタニエ) 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。
- 6) 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。
- 7) 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。
- 8) 原文 haricots verts (アリコヴェール)。
- 9) coulis (クリ) の基本概念としては、ピュレよりは水分の多いもの、と解していいのだが、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。
- 10) 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。
- 11) 小海老。詳しくはソース・クルヴェット訳注参照。
- 12) 原文 langouste ≒ 伊勢エビ。
- 13) 朱色がかった内子のこと。

マリナードとソミュール¹⁾ 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

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。ラブレー『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(マリネしたブロシェの幼魚)という 表現が見られる。なおブロシェ brochet はノーザンパイク、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。揚がっ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デ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 [$\stackrel{1}{=}$ 葱]2 \sim 3 本を加えて強火で炒める。野菜が色付きはじめたら、約 250 mL の白ワインヴィネガーと約 0.5 L 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 3 cm 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。

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、ガランティーヌ、テリーヌ、パテのような冷製料理の補助材料¹⁾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²⁾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2L分)

- 香味素材……にんじん 100g、玉ねぎ 100g、エシャロット 40g、セロリ 30g、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³⁾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

日ワインとワイ不の一を任さ、弱久で約 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⁴⁾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⁵⁾ Marinade cuite pour le mouton en chevreuil (仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……上記のとおりの分量の素材に、 ジュニパーベリー 6 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。

羊のシャモワ仕立て⁷⁾用の加熱マリナード Marinade cuite pour le mouton en chamois

(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 8 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

¹⁾ 具体的にはファルスのこと。

²⁾ 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。

³⁾ émincer (エマンセ) 薄切りにする、スライスする。

⁴⁾ 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。

⁵⁾ ソース・シュヴルイユ参照。

⁶⁾ セイヨウネズの実。ジンの香り付けに用いられている。

⁷⁾ 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、シャモワ仕立てとしている。なお、本書にシャモワ仕立てのレシピは掲載されていない。シュヴルイユ仕立てと同様と考えていい。

⁸⁾ セイヨウネズの実。ジンの香り付けに用いられている。

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。

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なわれてしまうからだ¹⁾。猪、赤鹿²⁾、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。

さらに、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³⁾ SAUMURES

て肉と塩を容器に詰める。

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⁴⁾1 kg に対して硝石⁵⁾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、重しが出来る分量とすること。

• 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

舌肉用の液体ソミュール⁶⁾ Saumure liquide pour langues

- 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⁷⁾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すり込んだ舌肉を入れた容器に注ぎ込む。平均的な
- 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ブ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 (セール)、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゛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な薬品であり、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。

62 I. ソース Sauces

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。

グランドソミュール¹⁾ Grande saumure

(仕上がり 50 L 分)

- 水·····50 L
- 塩……25 kg
- 硝石……2.7 kg
- 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、4~5 kg 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²⁾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、時々は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。

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。

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

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¹⁾の作業を行なう前に必ず、フォンを氷の上に 乗らしてみて、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1Lあたり9g(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、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、最後にマデイ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²⁾ Fonds pour gelée ordinaire

(仕上がり5L分)

- 主素材……仔牛のすね肉とバモルソー³⁾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⁴⁾下茹でした⁵⁾仔牛の足3本、背脂を付けたままの生の

豚皮⁶⁾250 g。

- 香味素材……にんじん $200 \, \mathrm{g}$ 、玉ねぎ $200 \, \mathrm{g}$ 、ポ $7 \, \mathrm{D} \, \mathrm{D}^{-7}$ 50 g 、セロリ $50 \, \mathrm{g}$ 、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 時間と短かい。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 3~5 cm、軟白部が 20~40 cm くらいのものが多い。フランスの標準的な規格では軟白部 20 cm 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、現代フランス語でブレット(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。
- 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

64 I. ソース Sauces

白いジュレ用のフォン¹⁾ Fonds pour gelée blanche

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<mark>標準的な白いフォンとまったく同じにすること。</mark>

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5L分)

- 主素材……仔牛のすね肉 1.5 kg、牛の脚肉 1.5 kg、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8L。
- 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5L分)

- ・主素材……仔牛のすね肉 $1 \, \text{kg}$ 、牛の脚肉 $2 \, \text{kg}$ 、仔牛の骨 $750 \, \text{g}$ 、ジビエのガラやバモルソー 2 $1.75 \, \text{kg}$ 。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³⁾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5L分)

- 主素材……グロンダン⁴⁾、ヴィーヴ⁵⁾、メルラン⁶⁾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 7 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……やや薄めで透き通った仕上が りの魚のフュメ 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⁸⁾、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。

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様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。ジンの香りを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

ジュレのクラリフィエ¹⁾

CLARIFICATION DES GELÉES

標準的なジュレ²⁾ Gelées grasses ordinaires

(仕上がり5L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³⁾、 沈殿物も取り除い⁴⁾であること。
- 3. 厚手で適切な大きさの片手鍋 5 に、細挽き 6 にした脂身のない 7 赤身の牛肉 500 g とセルフイ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⁸⁾、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。

マデイラ酒、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 フイユとエストラゴン)、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⁹⁾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

- 1) clarification (クラリフィカスィオン) 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「小斉」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「小斉ではない通常の」の意であることに注意。小斉については魚料理用ソース・エスパニョ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。

I. ソース Sauces

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、すなわち、ペルドロー、雉、ジェリノット¹⁾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1L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え、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²⁾。

- 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³⁾をジュレ 1L 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⁴⁾ (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1L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5L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⁵⁾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。

¹⁾ gélinotte 雷鳥の一種。

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

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

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

ガルニチュールにする野菜は、どういう仕立ての皿にするかで役割が決まり、それに合うように切って形状を整え、調理する。ただし、野菜の調理法は「野菜料理」として調理する場合と同じだ。 パスタやイカ、貝類、甲殻類についても同様のことが言える。

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

ファルス⁵⁾ Série des farces diverses

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

ファルスは大きく5種に分類される。

- 1. 仔牛肉と脂で作るもの。すなわち古典料理におけるゴディヴォ。
- 2. 基本となる材料はさまざまだが、「つなぎ」に主としてパナードを使うもの。
- 3. 近代的な手法で、生クリームを用いてふんわり泡立てたファルス。ムース、ムスリーヌに用いる。
- 4. レバーをベースとした「ファルス・グラタン」。種類はいろいろだが作り方は常に同じ。
- 5. 主にガランティーヌ、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」にとどまらず、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、ガランティーヌやパテアンクルートの内部の詰め物などの用途に用いられる。この意味はこんにちでも変化がないが、本文にあるように、クネルにしてガルニチュールの一部にするなど、用途は多岐にわたる。本書ではファルスとして用いられるもののうち、肉および魚肉をベースにしたものをこの節にまとめて分類、説明している。したがって、ここでファルスとして挙げられていないファルスも料理によっては多い(例えば丸鶏の空洞部分に米などを詰めるのもファルス)ことに注意。

ファルス用のパナードについて¹⁾ Les Panades pour Farces

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

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

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

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

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

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

パナード Panades

A. パンのパナード Panade au pain

(魚を素材にした固めのファルス用)

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

す。バターを塗った平皿か天板に広げ、冷ます。

B. 小麦粉のパナード Panade à la farine

(肉、魚などあらゆるファルスに用いられる)

- 材料……水3dL、塩2g、バター50g、篩にかけた小麦粉150g。
- 作業手順……片手鍋に水、塩、バターを入れて 火にかけ、沸騰させる。火から外して小麦粉を

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 (バンコンプレ) 全粒粉パン、 pain de sègle (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 200~300 g、精白度の低いものは 700~800 g 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。

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と同様にして冷ます。

C. パナード・フランジパーヌ¹⁾ Panade à la Frangipane

(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 1/2 dL。
- 作業手順……片手鍋に小麦粉と卵黄を入れてよく練る。溶かしバター、塩、こしょう、ナツメグを加える。沸かした牛乳で少しずつ溶きのばしていく。

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。ちょうどいい漉さになったら、バットに移して²⁾冷ます。

D. 米のパナード Panade au Riz

(いろいろなファルスに用いられる)

• 材料……米 200 g すなわち 2 dL あるいは大さ

じ8杯。白いコンソメ6dL、バター20g。

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

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

E. じゃがいものパナード Panade à la pomme de terre

(仔牛および他の白身肉の、詰め物³⁾をする大きなクネルに用いられる)

- 材料……茹でて皮を剥いたばかりの中位のサイズのじゃがいも2個、牛乳3dL、塩2g、白こしょう1/2g、ナツメグ少々、バター20g。
- 作業手順……牛乳を 2.5 dL になるまで煮詰める⁴⁾。バター、調味料、薄く輪切りにしたじゃがいもを加え、15 分間程加熱する。

このパナードはまだ少し温いくらいで使用すること。完全に冷めてからではいけない。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<u>仔牛、鶏、ジビエ</u>あるいは<u>甲殻類</u>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。

- 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だろう。なお、本来のクレーム・フランジパーヌに用いられるマカロンは、現代日本でよく 知られているタイプとは異なり、すり潰したアーモンドと卵白、砂糖を混ぜた生地を紙の上にクルミ大に絞り出してオー ブンで焼いただけのシンプルなもの。Macaron craquelé(マカロンクラクレ)はこのタイプの代表的なもので、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。ところで、日本にマカロンが伝わった時 期は不明だが、このタイプのものが太平洋戦争前には、アーモンドを落花生に代え、「まころん」の名称でいくつかの製菓 会社で製造されるようになり、現在も生産されている。フランス語 macaron の初出はボッカッチョ『デカメロン』のフラ ンス語訳で、原文 maccheroni の訳語として現われる。ただ、このフランス語訳は異本も多く、そのうちの写本のひとつに macaron という語が見られるに過ぎない点で、フランス語への影響という意味では微妙なところだ。むしろ既にフランス 語として存在した macaron と音が似ているからというだけの理由で訳語としてあてた可能性さえある。ボッカッチョの原 書におけるマッケーローニはこんにちのそれ(マカロニ)とは違い、ニョッキのようなものだったと解釈されるのが定説で あり、「マッケローニやラヴィオリを去勢鶏のブロードで煮る」という文脈で出てくる。次に macaron という語がフランス 語の文献で現われるのは 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』の「第四の書」であ り、長い献立リストの一部として登場する (p.678)。このリストにおいて "Poupelin, Macaron. Tartres vingt sortes."「ププラ ン (パティスリの一種)、マカロン、20種ものタルト」と並んでいることから、ボッカッチョのマッケローニとはまったく 違うものであることがわかる。また、17世紀には上述のようなマカロンの存在は知られていたという説があり、さらにフ ランス革命期にカルメル会修道女たちが隠れて作っていたという macaron des soeurs(マカロン・クラクレのタイプで平た い形状) はナンシーの名物としてこんにちも有名。なおこの macaron des soeurs の soeurs は「姉妹たち」の意味ではなく 「(修道女である)シスター」のことなので間違えないよう注意。
- 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) fourrré(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、前者はオムレッ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「\$%量まで煮詰める」のだが、かえって分かりにくいため、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。

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¹⁾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、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²⁾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³⁾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1kg、パナード C 400g、卵白5個分、塩15g、白こしょう2g、ナツメグ1g、クレーム・ドゥーブル⁴)1 1/2 L。
- 作業手順……どんな肉を使う場合でも、卵白を 少しずつ加えながらしっかりとすり潰すこと。 パナードを加え、すりこ木でしっかり練り、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いけない。

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

C. 生クリームを用いる滑らかなファルス/ファルス・ムスリーヌ

Farce à la Crème, ou Mousseline

(ムース、ムスリーヌ、ポタージュ用クネルなど)

- 材料……丁寧に掃除をして筋取りをした肉1 kg、卵白4個分、クレーム・エペス⁵⁾1½L、塩 18g、白こしょう3g。
- 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

¹⁾ 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、が大きなテマを占めていた。本書ではこれら四旬節の際などの「小斉」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。

²⁾ 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。

³⁾ pocher (ポシェ)。

⁴⁾ 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・シュプレーム訳注参照。

⁵⁾ crème épaisse fraîche 低温殺菌の後、乳酸醗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。

¹⁾ 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、赤身肉は「オスマゾーム」という架空の、茶褐色をした美味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方が随所に認められる。現代ならイノシン酸の「うま味」とテクスチュア、焼いた場合はメイラード反応による香気成分などが美味しさを感じさせる要素であると考えるところだが、フランス料理は長い歴史においてイノシン酸というアミノ酸の一種が「うま味」成分であるということを知らずに、けれども経験的にイノシン酸の比率が増えるようにブイヨンあるいはフォン、ソースなどの味を追究していった。イノ

ルブミンが多く含まれていて¹⁾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。

ゴディヴォ²⁾/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³⁾ 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⁴⁾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
- シン酸やグルタミン酸、グアニル酸などのアミノ酸による「うま味」の概念そのものが、20世紀末になってようやく認知されるようになったに過ぎない。あくまでも「経験則」にもとづいて美味しさの探求が行なわれてきたと言える。
- 2) ゴディヴォ godiveau はフランソワ・ラブレーの小説『ガルガンチュアとパンタグリュエル』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。ラブレーはこれに 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世紀のラブレー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ほぼ同じだったとしても、 アンドゥイエット andouilette 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 認する必要が出てくる。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、豚のコトレットを切り出し た端肉を材料にするもの、胸腺肉やレバーを掃除した残りの肉を材料にするもの、が挙げられている(t.2,p.127)。これに従 うなら、中世におけるアンド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、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、揚げたパセリを添える、というものだ。1693年刊マシアロ『宮廷および大ブルジョ ワ料理の本』では豚のアンドゥイユ、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、ラブレーのゴディヴォもま た仔牛肉を材料にしていたものだった可能性は充分に考えられるだろう。もちろんゴド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。
- 3) 氷を入れて作る方法についてはカレームが 1815 年刊 『パリ風パティスリの本』の「シブレット入りゴディヴォ」原注において詳しく論じている。「不思議なことだが、氷を入れることでゴディヴォが滑らかなテクスチュアになり、素晴しくふんわりとしてとてもいい柔らかさに仕上がる。ゴディヴォが変質してしまうと、部分的とはいえそのクオリティはまったく失なわれてしまう。これは夏によく起こる事で、あまりに暑いとその熱で牛脂が仔牛肉としっかりつながらなくなってしまうからだ。一方(仔牛肉)は水分を含んでいて、もう一方(牛脂)は脂質そのものだからだ。だから、夏の暑い時期には必ず氷を加えて作るべきであり、逆に冬場はそこまでする必要はない (p.142)」。ほぼ同時期のヴィアール『王国料理の本』1817年版においてゴディヴォのレシピの末尾に、「夏に、水の代わりに少量でも氷を使えるならそのほうがずっといい仕上がりになる (p.145)」と書かれている。これは、製氷機、冷凍庫が実用化されるのが 19 世紀中頃なので、それよりやや早い時代ということになり、カレームの主たる活躍の舞台であった食卓外交というものが、いかに贅沢だったかを示しているとも言えよう。言うまでもなく、17~18 世紀の料理書、パティスリの本においてゴディヴォのレシピは多く見られるが、氷の使用について言及したものはいまのところ見つかっていない。
- 4) 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。

混ざり合っ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。

裏漉しして、平皿に¹⁾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²⁾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³⁾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⁴⁾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⁵」と呼ばれる技法、 すなわち弱火のオーブンで焼くのがいちばん いい。

以下に示す方法はとても短時間で出来るので特にお勧めだ。

ゴディヴォは充分に氷を加えて水気を含んだ状態にしておく。オーブンの天板に敷いたバターを塗った紙の上に、丸口金を付けた絞り袋から絞り出す。オーブンの天板にもバターを塗っておくこと。絞り出したクネルは触れ合うようにしていい。

これを低温のオーブンに入れて加熱する。

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

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

B. 生クリーム入りゴディヴォ Godiveau à la crème

- 材料……筋をきれいに取り除いた極上の白さの 仔牛腿肉1kg、水気を含んでいない牛ケンネ脂 1kg、全卵4個、卵黄3個、生クリーム7dL、 塩25g、白こしょう5g、ナツメグ1g。
- 作業手順……仔牛肉とケンネ脂は別々に、細かく刻む。これらを鉢に入れて合わせ、調味料、 全卵、卵黄をひとつずつ加えながら、力強く全体をすり潰し、完全に一体化させる。

裏漉しして、天板に広げる。氷の上にのせて翌 日まで休ませる。

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

クネルを整形する前にテストをして、必要があれば固さなどを修正してやること。

C. リヨン風ゴディヴォ⁶/ケンネ脂入りブロシェ のファルス

Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse

- ・材料……皮とアラをきれいに取り除いたブロシェ⁷⁾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 C500 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。

¹⁾ 大きなバット。

²⁾ 少量を、沸騰しない程度の温度で火を通し(ポシェ)て様子を見ること。

³⁾ 原文 garniture ガルニチュールの意味が広いことに注意。

⁴⁾ pocher (ポシェ)。

⁵⁾ 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。

⁶⁾ このレシピは第二版以降。このファルスが仔牛肉が材料ではなくパナードも使うにもかかわらずゴディヴォの名称である根拠はおそらく、ケンネ脂を用いていることだろう。なお、これを用いたブロシェのクネルの起源については、リヨンのシャルキュトリ(豚肉加工業者)であるオ・プチ・ヴァテルの店主ルイ・レグロスが1907年に創案したものだという説がある。しかしこの説は、1907年の本書第二版にファルスとクネル両方のレシピが収録されているといることで否定されよう。また、19世紀前半にオーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方にある宿屋の主 J.-F. モワーヌなる人物が、宿泊客を呼び込むための料理としてブロシェの身と卵、小麦粉で作ったクネルを創案し、これがリヨンに伝わったという説もある。ただしこれは信憑性がさほど高くないうえに、そもそもケンネ脂を使わないのであれば、その後のリヨン風ゴディヴォとは似て非なるものということになろう。魚のすり身をクネルにすることはローマ時代後期の『アピキウス』(この場合は人物ではなく料理書の意)以来、ヨーロッパにおいてごくあたりまえのように行なわれてきたことだ。いずれにしても、本書ではブロシェのクネル リヨン風のレシピでのみこのファルスが用いられることになる。その意味でも、「ブロシェのクネル リヨン風」という料理が 20 世紀初頭に大流行したものだったことは間違いなく、そのことが理由で第二版においてレシピが追加されたと考えられる。

⁷⁾ 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。

ファルス 73

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 任牛腿肉 kg、パナード E 500 g、バター 300 g、 全卵 5 個、卵黄 8 個、濃い冷えたベシャメル ソース大さじ 2 杯、塩 20 g、白こしょう 3 g、ナ ツメグ 1 g。
- ・作業手順……鉢に仔牛肉と調味料を入れてて細かくすり潰す。これを鉢から取り出す。まだ温い状態のじゃがいものパナードを入れ、すりこ木でペースト状になるまで練り、だいたい冷めた頃に、先にすり潰した仔牛肉を戻し入れる。全体によく混ぜながら、バター、全卵、卵黄をひとつずつ加えていき、最後に冷たいベシャメルソースを加える。

裏漉しして、陶製の器に入れ、充分に滑らかになるまでヘラで練る $^{1)}$ 。

ファルス・グラタン²⁾A Frace Gratin A

(標準的な温製パテ³⁾、大皿料理⁴⁾の縁飾りなど)

- ・ファルス 1 kg 分の材料……豚背脂 250 g、筋をきれいに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 t 枚、タイム 1 t 大 エシャロット 4 t 個、塩 20 g、こしょう 4 g、ミックススパイス50 g マデイラ酒 $1 \frac{1}{2} \text{ t}$ 人 1 t 人 $1 \text{ t$
- 作業手順……豚背脂をさいの目に切る。ソテー 鍋に 50g のバターを熱し、強火で色よく焼く。 背脂が色付いたらすぐに取り出して余分な脂 をきり、同じ鍋で、大きめのさいの目に切った 仔牛肉を色よく焼く。同様してに余分な脂は きる。

同じく強火で、仔牛肉と同様に切ったレバーを色よく焼く。仔牛肉と背脂を鍋に戻し入れ、マッシュルームの切りくず、トリュフの切りくず、タイム、ローリエの葉、みじん切りにしたエシャロットと調味料を加える。2分程火にかけたままにし、バットにあける。ソテー鍋にマデイラ酒を注いでデグラセのする。

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(100g)と卵黄をひとつずつ加えていく。さらに煮詰めたソース・エスパニョルとデグラセしたマデイラ酒を加える。裏漉しして、陶製の容器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。

- 1) 装飾用、あるいは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ュアとなる。 クネルにする場合も、アトレと呼ばれる飾り串を刺して料理を飾るのが主要な目的で、トリュフを射込むなど、料理として きちんと成立していた。なおアトレはエスコフィエの時代にフランスではほぼ用いられなくなっていたが、アメリカ経由で 19 世紀中頃のフランス料理をベースに始まった日本の西洋料理では、20 世紀になってからも使われ続けていたという。
- 2) ここでゴディヴォのように小見出しがあ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 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。
- 3) pâté とは本来、生地で素材を包んで焼いたもの全般を指す。こんにちではその意味が失なわれつつあり「パイ包み」のような表現をとることも多い。決して英語の patty(小型のミートパイ、ハンバーガーのパティなど) と混同しないこと。
- 4) Entrée アントレ。パナードとバターを用いるファルス訳注参照。
- 5) 原文は初版から一貫して、2 grammes d'épices 直訳すると「香辛料 2 g」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 カトルエピスの場合は、こしょう、ナツメグ、クローブ、シナモンの粉末のミックス。また「オールスパイス」単独を意味することもある。なお、1907 年の英語版には、ローリエ 5 オンス、タイム 3 オンス、コリアンダー 3 オンス、シナモン 4 オンス、ナツメグ 6 オンス、クローブ 4 オンス、ジンジャーパウダー 3 オンス、メース 3 オンス、黒こしょうと白こしょう同量ずつ計 10 オンス、カイエンヌ 1 オンス、を粉末にして保存すべし (p.75)、とあるが、フランス語原書にこのミックススパイスのレシピはいずれの版でも記されていない。
- 6) 肉を焼く際に肉から浸み出た肉汁が濃縮して鍋底に貼り付いているのを、何らかの液体を注いで溶かし出すこと。意味としては「焦げ」を取ることではないので注意。

【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¹⁾肉(正味重量) 250 g、鶏とジビエのレバー 250 g、マッシュルーム、トリュフ、タイム、ローリエ、エシャロット、塩こしょうはファルス・グラタン A と同じ。バター 50 g、生あるいは加熱済みのフォワグラ 100 g、卵黄6個、マデイラ酒 1 ½ dL、ジビエで作ったソース・エスパニョルまたはソース・サルミをよく煮詰めて冷ましたもの 1 ½ dL。
- ・作業手順……前項で説明したように、バターで 3種の素材、つまり豚バラ、うさぎ肉、レバー を別々に色よく焼く。これらをソテー鍋に調味 料、香辛料とともに入れ、軽く炒めたらマデイ ラ酒を注ぎ蓋をして弱火で5分程蒸し煮²⁾する。 よく水気をきってから鉢に入れてすり潰す。充 分に滑らかになったら、フォワグラと卵黄、冷

めたソースとマデイラ酒を加える。裏漉しして、ヘラで滑らかになるまで混ぜる。

ファルス・グラタン C Frace Gratin C

(詰め物をしたクルトン、カナペ、小型ジビエ、 仔鴨用)

- ・ファルス 1 kg 分の材料……生のフレッシュな 豚背脂 3)を器具を用いておろしたもの 4 300 g、 鶏レバー 600 g、エシャロット $4\sim5$ 個の薄切り 5 、マッシュルームの切りく 6)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。

いま、<u>色付かないように</u>⁷⁾と書いたように、焼き色を付けないようにすることがポイント。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⁸⁾。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 $1 \, \mathrm{kg}$ あたり $25\sim30 \, \mathrm{g}$ のスパイスソルトで調味する。最後に、肉 $1 \, \mathrm{kg}$ あたりコニャック $1 \, \mathrm{1/2} \, \mathrm{dL}$ 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

¹⁾ 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)。

²⁾ étuver (エチュヴェ)。

³⁾ 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 (ラルドンフュメ)と呼ばれ非常にポピュラーな食材。

⁴⁾ râper (ラペ) < râpe (ラープ) という器具を用いておろすこと。Mandeline (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。

⁵⁾ émincé < émincer (エマンセ) 薄切りにする、スライスする。

⁶⁾ 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。

⁷⁾ 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。

⁸⁾ 現代の衛生学的知見からすると、充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。

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

ごく標準的なパテアンクルートやテリーヌに用 いらる。

これは「ソーセージ用の挽肉」²⁾としても使われる。

ファルス B (仔牛肉と豚肉) Farce A (Porc)

- 材料……仔牛腿肉の輪切り 250 g、さいの目に 切った豚肉の脂身を含まない部分 250 g、フレッシュな豚背脂 500 g、全卵 2 個、調味料とコニャックは上記のとおり。
- 作業手順……仔牛肉、豚肉、背脂を別々に細かく刻む。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³⁾ 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⁴⁾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 5 が 1.5 kg の場合、ガルニチュールに使うフィレの量は $500\sim600$ g 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のようになる。

鶏肉 550 g、きれいに筋取りした仔牛肉 200 g、豚肉の脂身のないところ 200 g、生の豚背脂 900 g、全卵 4 個、スパイスソルト $50\sim60 g$ 、コニャック 3 dL。

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

ジビエのファルスも同様の材料の比率で、同じように作る。

冷製料理用ファルスの補足

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

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

魚のブレゼ⁶⁾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 7 250 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、セルフイユ 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。

- 1) ファルス・グラタン A 訳注参照。
- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) poids net (ポワネット)。
- 5) 廃棄分なども含めた全重量は poids brut (ポワブリュット)。
- 6) 本書において魚を「煮る」あるいは「茹でる」場合、通常はクールブイヨンか塩水で沸騰させない程度の温度で火入れをする(ポシェ)。料理の仕立てとしての「ブレゼ」は基本が牛、羊の赤身肉であり、仔羊、仔牛、家禽などはやや例外的な位置付けとして「ブレゼ」が存在する。同様に、サーモン、大型のトラウト、チュルボ、チュルボタンなどについても「ブレゼ」という仕立ての方法が「第6章魚料理」において説明されているので併せて読んでおきたい。
- 7) 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。他に鯖や鰊の白子も食用とするが、日本のようにスケトウダラの白子を食材とするケースはほとんどないと思われる。

ファルス B Farce B

・材料……白いパンの身 200 g 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、叩き潰したにんにく 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¹⁾

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2)のような形状にする

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

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

こうやって作る場合のクネルは平均で、ひとつ12~15g程度となる。

ガルニチュール・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、20~22gの大きさにすること。

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

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

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

¹⁾ ロ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。

²⁾ ロニョン rognon は通常は腎臓のことだが、rognon de coq は精巣のこと。高級食材として珍重された。

温製ガルニチュール用アパレイユ¹⁾など Série des Appareils et Préparations diverses pour Garnitures chaudes

クロメスキとクロケット²⁾のアパレイユ Appareils à Cromesquis et à Croquettes

⇒ 温製オードブルの章を参照。

じゃがいものドフィーヌ、デュシェス、マルキー ズ³⁾のアパレイユ

Appareils à pomme Dauphine, Duchesse et Marquise

⇒ 野菜料理の章、じゃがいもの項を参照。

アパレイユ・マントノン⁴⁾ Appareils Maintenon

(羊のコトレット マントノン用)

ベシャメルソース 4 dL とスピーズ 1 dL を半量になるまで煮詰める。

卵黄3個を加えてとろみを付ける。あらかじめマッシュルーム100gを薄切りにしてバターで

ごく弱火で鍋に蓋をして蒸し煮⁵⁾したものを加える。

アパレイユ・モングラ⁶⁾ Appareils à la Montglas

(羊のコトレット モングラ用など)

赤く漬けた舌肉 150 g、フォワグラ 150 g、茹でたマッシュルーム 100 g、トリュフ 100 g を通常より太めで短かい千切り 7 にする。

これらを、マデイラ酒風味の充分に煮詰めた ソース・ドゥミグラス 2 1/2 dL であえ、バターを 塗った平皿に広げて使うまでそのまま冷ます。

プロヴァンス風アパレイユ⁸⁾ Appareils à la Provençale

(羊のコトレット プロヴァンス風用) ソース・スビーズ 5 dL を充分に固くなるまで

- 1) 料理用語としての appareil アパレイユとは、具体的な何かを指す言葉ではなく、ある料理を作る過程において用いられる、複数の材料を組み合わせたもの、という一種の概念。現実には、キッシュのアパレイユ(生クリームと卵、塩漬け豚バラ肉など)、クレーム・ブリュレのアパレイユ(卵黄、砂糖、生クリーム、牛乳)というように用いられるが、概ね、加熱して凝固する液体または半液状のもの、およびそれらを「つなぎ」として固形物をあえたものを指す、と考えていい。アパレイユの概念としては、まったくの固形物である、3~4 mm のさいの目に切った香味野菜(場合によってはハムも入る)であるマティニョンも appareil à matignon と表現されることはフランスの料理書においては珍しくないし、本節のデュクセル・セッシュもまたアパレイユの一種に含められる。実際のところ、アパレイユという語はそれぞれの調理現場および料理人によって使い方がさまざまであり、概念としての理解も必ずしも共通しているとは限らない。本書では基本的に、上述のように加熱凝固する液体の場合と、半固形状あるいはクリーム状のものを指す場合がほとんど。また、既出のソース・ヴィルロワなどもまた、ソースというよりはむしろアパレイユと呼んでおかしくないものだろう。
- 2) クロケットは日本のコロッケの原型となったもので、細かく切った素材をじゃがいものピュレやベシャメルソースであえて円盤または円筒形に整形してパン粉衣を付けて揚げたもの。クロメスキは正六面体(サイコロ形)にすることが多く、コロッケとアパレイユが共通のため、形状が違うだけでクロケットのバリエーションという見方もあるが、ポーランド語のkromesk (薄く切ったもの)が語源とされる。
- 3) dauphin (王太子)、dauphine (王太子妃)、duc (公爵)、duchesse (公爵夫人)、mariquis (侯爵)、marquise (侯爵夫人)。 いずれも王家、貴族の位階(爵位)を表わす語だが、特に理由もなく料理名に付けられることが非常に多い。
- 4) マントノン夫人(出生名フランソワーズ・ドビニェ 1635~1719)。はじめはマントノン侯爵夫人としてルイ 14 世とモンテスパン夫人の間に生まれた子どもたちの非公式な教育係となり、モンテスパン夫人の死後、ルイ 14 世と結婚した。彼女の名を冠した料理はここで言及されている羊のコトレット マントノンの他、卵料理、菓子などにある。「羊のコトレットマントノン」は彼女自身が考案したとも、ルイ 14 世付の料理人の考案ともいわれているが、いずれも憶測の域を出ない。なお、côtelette (コトレット)とは仔牛、羊の背肉を骨付きで肋骨 1 本ずつに切り分けたもの。日本語では、仔羊の場合ラムチョップと呼ばれることも多い。
- 5) étuver (エチュヴェ)。
- 6) Salpicon à la Monglas (サルピコンアラモングラ) とも呼ばれものとほぼ同じ。サルピコンはせいぜい 5 mm 角くらいの小さなさいの目に切ったもののこと。他の用途としては、ブシェ (パイ生地で作ったケースに詰め物をしたもの。本書ではオードブルに分類されている) やタルトレット (小さなタルト) のアパレイユにする。カレーム『19 世紀フランス料理』にはプロフィットロール (小さな丸いパンの中身を刳り貫いたもの) にフォワグラと赤く漬けた舌肉とマッシュルームのサルピコンを詰めた「プロフィットロールのポタージュ モングラ」が掲載されている (t.1, p.180)。また 1806 年刊のヴィアール『帝国料理の本』にはローストしたペルドローの胸肉とマッシュルーム、トリュフのサルピコンをソース・エスパニョルなどであえた「ペルドロー モングラ」が掲載されている (pp.265-266)。それ以前の主な料理書にこの料理名は見当たらないが、17 世紀のモングラ侯爵 François Clermont Marquis de Montglas (生年不詳~1675) の名を冠したものらしい。
- 7) julienne (ジュリエーヌ)。
- 8) アパレイユ・マントノンからこれまでの3種のアパレイユはいずれも、羊のコトレット(ラムチョップ)の片面だけを焼いて、その表面をよく拭い、まだ焼いていない面を下にして、焼いた側の面にこれらのアパレイユを塗る、あるいは盛り上げてからオーブンに入れるという同工異曲とも言うべき仕立てに用いられる。ここで、アパレイン・マントノンとこのプロヴァンス風アパレイユの「用途」の部分の原文には動詞 farcir あるいはその過去分詞 farci(es) が用いられているのはとても興味深いと言えよう。farcir を日本語の「詰め物をする」と等価と考えてはうまく理解できないケースのひとつで、日本語としてはこの場合「盛る」のほうがむしろ適切だろう。

煮詰める。潰したにんにく1片を加え、卵黄3個を加えてとろみを付ける。

ファルスで作る縁飾り Bordures en farce

この縁飾りは、飾り付ける料理の素材とおなじ材料を中心にしたファルス¹⁾を使う。縁飾り用の型²⁾はプレーンなものでも浮き彫り模様のあるものでもいいが、たっぷりとバターを塗ってからファルスを詰めて低めの温度で火を通す³⁾。プレーンな型を使う場合、きれいに切ったトリュフのスライスやポシェした⁴⁾卵の白身、赤く漬けた舌肉、ピスタチオなどで表面を装飾するといい。

浮き彫り模様の型を使うなら、上記のような装 飾は省いていい。

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

野菜で作る縁飾り Bordures en Légumes

プレーンなボルデュール型の内側にたっぷりと

バターを塗り、下拵えしたさまざまな野菜を型の底面と側面にシャルトルーズ⁵⁾状に貼り付けるように敷き詰める。型の中にやや固めに作ったじゃがいもを「つなぎ」にした仔牛のファルスをいっぱいに詰める(「縁飾り用仔牛のファルス」参照)。低めのオーブンで湯煎焼きして火を通す。

この縁飾りはもっぱら、牛、羊肉の料理で野菜 のガルニチュールをともなうものに使う。

白い生地で作る縁飾り⁶⁾ Bordures en pâte blanche

片手鍋に水 $1 \, dL \, と塩 \, 5 \, g$ 、ラード $^{7)}30 \, g$ を入れ、火にかけて沸騰させる。ふるった小麦粉 $100 \, g$ を加えて、余分な水分をとばし、大理石板の上に広げる。

捏ねながらでんぷん⁸⁾を練り込んでいく。10回 生地を折ってから、生地を休ませる。

生地を厚さ 7 mm 程度にのす。これを専用の抜き型で抜いて飾りのパーツをつくる。エチューヴ⁹⁾に入れて乾燥させる。これを卵白に小麦粉を加えた糊¹⁰⁾で皿の縁に貼り付ける。

- 1) 本文に指定はないが、原則としてはファルス A か、盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる 仔牛のファルスを用いることになるだろう。
- 2) moule à bordure (ムーラボルデュール)、ボルデュール型ともいう。大きなリング型で、表面に山形の刻み目(浮き彫り模様)の入ったタイプ (moule historié ムールイストリエ、または moule cannelé ムールカヌレ)と、特に模様の入っていないプレーンなもの (moule uni ムールユニ)の 2 種に大別される。
- 3) 原文 pocher (ポシェ)。ここまでにも何度も出てきた表現だが、茹でる場合は「沸騰しない程度の温度で加熱すること」であり、このように型に詰めた場合には湯をはった天板に型をのせてやや低温のオーブンに入れてゆっくり加熱することになる。
- 4) 原文 oeuf poché をそのまま訳したが、表面に飾りとして用いるのは固茹で卵の白身をスライスして型抜きあるいはナイフできれいに切ったものを使うことが多い。
- 5) chartreuse 本文にあるように、野菜を装飾に用いた仕立てのひとつ。シャルトル会修道院で作られている同名のスピリッツ があるが、料理におけるシャルトルーズ仕立てもシャルトル会修道院に由来しているという。シャルトル会は大斉、小斉の 決まりに厳格で、野菜を多く食べる修道生活を送っていたことで有名。そのことにちなんだ仕立ての名称と言われている。 この仕立ての文献上の初出は 1914 年刊ボヴィリエ『調理技術』第 2 巻の「りんごのシャルトルーズ仕立て」と思われる。 これは今でいうデザートに位置するもので、りんごをサフランやアンゼリカとともに煮て黄色や緑に染め、もとの白い果 肉、皮の赤など、それら色合いを組み合わせて美しく型の底面を側面に貼り付け、内部をりんごのマーマレード(≒ジャ ム)で満たす、というもの (t.2, pp.149-150)。このボヴィリエのシャルトルーズは「原型」というよりはむしろ「バリエー ション」的なものであることが、レシピ本文の文面から伺える。そのため、いつごろ成立した仕立てなのかは不明だが、い ずれにしてもシャルトルーズはカレームが「アントレの女王」と呼んだ程に手の込んだ華やかな仕立てとして 19 世紀前半 には定着していた。基本的には、円筒形の型に拍子木に切ってそれぞれ下茹でしたにんじん、さやいんげん、かぶ、などの 野菜をびっしりと貼りつけて崩れないようにファルスで塗り固める。その内側に、「ペルドリのシャルトルーズ」の場合は、 下茹でしたサヴォイキャベツとペルドリ(ペルドロー≒山うずら、の成鳥)をブレゼしたものを詰め、型の上面(提供する ときは底面になる) に蓋をするようにファルスを塗ってから、湯煎にかけてファルスに火を通して固める。裏返して型から 外して供する、というもの。野菜の配置、配色が重要で技術のいる仕立て(ヘリンボーンのようなパターンが比較的多かっ たようだ)。なお、「ペルドローのシャルトルーズ」と「ペルドリとサヴォイキャベツのブレゼ」を混同しているケースが日 本でよく見られるが、シャルトルーズとはあくまでも数種類の野菜とファルスで表面を装飾する仕立てを意味しているの で注意。
- 6) おなじ縁飾り(ボルデュール)でも、美味しく出来得るものと、食べもので出来てはいるけれども実際には食べないことを 前提とした装飾では、本書において明らかに扱いが異なる。この「白い生地で作る縁飾り」および次項「ヌイユ生地で作る 縁飾り」は後者にあたるため、さして重きを置いた説明になっていない。
- 7) saindoux (サンドゥー) 精製した豚の脂
- 8) 原文では fécule (フェキュール) すなわち「でんぷん」としか指示がないが、fécule de maïs (フェキュールドマイス) コンスターチがいいだろう。
- 9) 野菜などを乾燥させるためなどの目的で使用する低温で用いるオーブンの一種。
- 10) repère (ルペール) ここでは小麦粉を卵白に加えて混ぜた糊のこと。通常は銀などの金属製の皿に装飾を貼り付ける際に用いる。この場合は事前に皿を熱しておき、手早く装飾のパーツを貼る。現代ではほとんど行なわれていない手法。小麦粉と水で作り鍋の蓋に目張りをするための生地も同じ用語だが、いずれのケースについても「ルペール」という用語は現代の日本の調理現場であまり多用されていない。

ヌイユ生地で作る縁飾り Bordures en pâte à nouille

ごく固めに捏ねたヌイユ生地を用いて作る縁飾り。上記のように抜き型で抜いてもいいし、あるいは厚さ6~7 mm で高さ4~5 cm の帯状に切ってもいい。後者は「エヴィドワール」と呼ばれる専用の小さな抜き型を用いて模様をつけた帯状の生地を皿の縁にしっかりと貼り付ける。どちらの方法でも、ヌイユ生地を用いた縁飾りには溶いた卵黄を塗ってから、乾燥させる。

クルトン Croûtons

クルトンはいわゆる食パン $^{1)}$ で作る。形状や大きさは、どんな料理に合わせるかで決まってくる。これを澄ましバタ $^{-2)}$ で揚げるが、揚げるのは必ず提供直前にすること。

デュクセル³⁾・セッシュ⁴⁾ Duxelles sèche

デュクセルはベースとして必ず、みじん切りに した茸を用いるが、食用のものならどんな茸で も構わない。

バター 30 g と植物油 30 g を鍋に熱し、玉ねぎ のみじん切りとエシャロットのみじん切りを各

大さじ 1 杯ずつ入れて、軽く炒める。マッシュルームの切りくずと軸を細かくみじん切りにしたもの 250 g を加え、よく圧して水気を出させる。水分が完全に蒸発するまで強火で炒め続ける。塩こしょうで調味し、パセリのみじん切り1 つまみを加えて仕上げる。陶製の器に移し入れ、バターを塗った紙で蓋をする。

デュクセル・セッシュは多くの料理で使われる。

野菜のファルシ⁵⁾用デュクセル Duxelles pour légumes farcis

(トマト、茸などの詰め物用)

デュクセル・セッシュ $100 \, \mathrm{g}$ 、すなわち大さじ $^{6}4$ 杯を用意する。白ワイン $1/2 \, \mathrm{dL}$ を加えてほぼ完全に煮詰める。次に、トマトをソース・ドゥミグラス $1 \, \mathrm{dL}$ と小さめのにんにく $1 \, \mathrm{fk}$ をつぶしたもの、パンの身 $25 \, \mathrm{g}$ を加える。

ごく弱火にかけて煮込み、詰め物をするのに ちょうどいい固さになるまで煮詰める。

ガルニチュール用デュクセル Duxelles pour garnitures diverses

(タルトレット、玉ねぎ⁷⁾、きゅうり⁸⁾、などの詰め物用)

デュクセル・セッシュ 100 g に、ファルス・ム

- 1) フランス語で pain (パン) とだけ言う場合はバゲットに代表されるリーンなパンを指すのが普通で、イギリス式およびアメリカ式の「食パン」は pain de mie (パンドミー) と呼ばれて区別される。
- 2) バターには少なからずカゼインなどの不純物が含まれており、それらが焦げや色むらの原因となるので、充分よく澄んだバターを使うこと。
- 3) 俗説では17世紀にユクセル侯爵 Marquis d'Uxelles (マルキデュクセル) に料理長として仕えていたラ・ヴァレーヌが創案 し、主人の名を付けたとされている。d' は de + 母音の短縮形(フランス語文法ではエリジオンという)。貴族の場合は領地 名の前に de (≒ of, from) を付ける慣習があり、爵位 de 領地名、というのが正式な呼び名として用いられていた。Uxelles は 母音で始まるから d'Uxelles となり、それが料理用語としてひとつの単語となり duxelles として定着したという。しかし、 duxelles (デュクセル) あるいはそれに類似する名称が用いられるようになったのは 19 世紀以降であり、文献によって綴 りも安定していない。19世紀末のファーヴル『料理および食品衛生事典』では duxel という綴りで項目が立てられている (なお、ファーヴルはデュクセルをアパレイユの一種と明確に定義している)。さらに時代を遡っていくと、オドの1858年 版では Durcelle (デュルセル) または Duxelle という名称で呼ばれていると記述がある (p.167)。1856 年刊グフェ『料理の 本』では d'Uxelles (p.72)。1833 年刊カレーム『19 世紀フランス料理』第 3 巻には、sauce à la Duxelle「ソース・デュクセ ル」が掲載されている。これはあくまでも「ソース」ではあるが、ベースとしてマッシュルームのみじん切りを使っている 点は他と同様。さらにヴィアール『王国料理の本』1820 年版 (p.74) および 1814 年刊ボヴィリエ『調理技術』(p.73) には、の ちのデュクセル・セッシュとほぼ同様のものが Durcelle の綴りで掲載されている。カレームはマヨネーズの訳注でも見た とおり、料理名の綴りに独自のこだわりを持つ傾向が強かったので、あるいはカレームが durcelle から duxelle への転換点 として存在している可能性はある。Durcelle の語としての成り立ちは不明だが、人名(名字)に時折見られる綴りのため、 何かの由来があったことまでは推察される。以上を考慮すると、ユクセル侯爵の名を冠したという説がどんなに早くとも 19世紀中葉以降のものだとわかる。フランス語の/R/と/k/の音がやや似て聞こえることがあるために、はじめ durcelle と呼 ばれていたアパレイユが duxelle となり、ひいては歴史上の人物 Marquis d'Uxelles ユクセル侯爵に結びつけられるように なった、と考えられよう。とはいえ、17世紀はいわゆるマッシュルームの人工栽培が実用化され、食材として流行した時 代でもあっため、ラ・ヴァレーヌとユクセル侯爵をこのアパレイユに関連付けたもまったくの見当違いでとは言えまい。
- 4) sec / sèche (セック/セッシュ) 乾燥した、水気のない、の意。
- 5) farci (ファルシ) 詰め物をした、の意。
- 6) 本書における「大さじ1杯」の表現は非常にあいまいで、ざっくりとした分量表示であることに注意。
- 7) 玉ねぎには、完熟、乾燥させた際に表皮が黄色いタイプと白いもの、赤紫色の3系統がある。黄色系統の玉ねぎはフォンなどに用いられることが多い(日本ではこのタイプがほとんど。また「泉州黄」という品種はフランスの野菜栽培の専門書でも言及がある程に栽培特性とクオリティが高く評価されて、フランスでも栽培されている)。白玉ねぎ(oignon blanche オニョンブロンシュ)は生食やその他の調理、とりわけ小さいものは下茹でしてからバターで色よく炒めて(グラセ)ガルニチュールに用いられる。火が通りやすく、甘いものが多い。赤紫のものは品種によって特性が違うが、加熱調理、生食いずれにも用いられる。
- 8) 20 世紀末頃から日本の種苗メーカーが育種した品種も栽培されるようになってきているため、あえて「きゅうり」と訳したが、伝統的な concombre (コンコンブル) は太さ 4~5 cm、長さ 30~45 cm 程度まで大きくするのが一般的で、日本の現代品種と異なり表皮は固く、苦味やアクは少ない。種の部分をスプーンなどで取り除いて、そこに詰め物して加熱調理する。また、生のまま輪切りにして食べることも多い。

スリーヌまたはパナードを用いたファルスもしくはファルス・グラタン 60 g のいずれかを料理に合わせて加える。

このデュクセルを野菜の詰め物として用いた場合は、表面を焦がさないように¹⁾、低温のオーブンに入れて加熱すること²⁾。

デュクセル・ボヌファム³⁾ Duxelles à la bonne femme

(家庭料理用)

生のデュクセルに、しっかり味付けをしたソーセージ用挽肉を同量加えるだけ。

トマトエッセンス Essence de tomate

よく熟したトマトのジュースを漉し器で漉す。 これを片手鍋に入れて、弱火にかけてゆっくり と、シロップ状になるまで煮詰める。

布で漉るが、圧したり絞らないこと。保存して おく。

【原注】このトマトエッセンスはブラウン系の派生ソースの仕上げに色合いを調節するのにとても便利だ⁴⁾。

皿に敷いて料理をのせる台、トンポン、クルス タード

Fonds de plats, Tampons et Croustades

皿に敷いて料理をのせる台、トンポン、クルスタードの重要性は日々ますます失なわれつつある。新しいサーヴィスの方式ではこれらをほぼ完全に用いなてはいない。これらの装飾的な

台はパンや、一番多いケースは米を材料に作られる⁵⁾。

パンを使った台は、固くなったパンの身を切って作る。これをバターで揚げ [^31]、小麦粉を卵白に加えて作った糊⁶で皿の底に貼り付ける。

米で作るトンポンとクルスタード ……パトナ米 2 kg を、水が完全に澄むまでよく洗う。

たっぷりの水に入れて火にかけ、5 分間茹でる。 鍋の湯を捨て、別の湯に漬けて米を洗う。再度 湯をきる。大きな片手鍋に丈夫で清潔な布また は豚背脂のシートを敷き、入れてみょうばん 10 g を加え、布または豚背脂のシートを折り畳ん で米を包む。鍋に蓋をして、弱火のオーブンか エチューヴ⁷⁾に入れ、3 時間加熱する。

その後、米を力をこめてすり潰す。ラードを 塗った布のナフキンで包んで揉み、ラードを 塗った器に手早く詰めて、冷ます。

充分に冷めたら、米の塊を彫って装飾する。みょうばんを加えた水に漬けて、こまめに水を替えてやれば長期保存も可能だ。

ポルチュゲーズ⁸⁾/トマトのフォンデュ Fondue de tomate ou Portugaise

玉ねぎ大 1 個をみじん切りにしてバターまたは 植物油で炒める。トマト 500 g は皮を剥いて潰し、粗みじん切りにして鍋に加える。潰したにんにく 1 片と塩、こしょうを加える。弱火にかけて水分がすっかりなくなるまで煮詰める9。 時季、つまりトマトの熟し具合に応じて必要な

¹⁾ 表面に焦げ目を付けることを gratiner (グラティネ) という。

²⁾ pocher (ポシェ)。本来は沸騰しない程度の温度で茹でることを指すが、この場合は比較的低温のオーブンで加熱調理するという意味。

³⁾ bonne femme (ボヌファム) は「おばさん」くらいの意。家庭風、田舎風の素朴さを感じさせる料理に付けられる名称。

⁴⁾ ブラウン系の派生ソースの節で、明示的にこのトマトエッセンスの使用に言及しているレシピは2つのみだが、必ずしもそのことにこだわず、適宜、必要に応じて使うのがいい。

⁵⁾ 実際、本書においてこれらを用いる指示は非常に少ないが、まったくないわけでもない。ただ、エスコフィエが乗り越えたいと願ったデュボワとベルナールの『古典料理』がこれらの装飾的な台の作り方にかなりのページを割いていることと比較すると、驚くほどに素気なく短かい説明で終わっている。

⁶⁾ 説明的に訳したが、原文は repère の 1 語。白い生地で作る縁飾りおよび訳注参照。

⁷⁾ étuve 主として野菜の乾燥などを目的とした低温専用のオーブン。

⁸⁾ portugais(e) (ポルチュゲ/ポルチュゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここで は大文字で書き出していることから名詞と考えられる(なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大 文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を 使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係 ないが、、Lettres Portugaises (レットルポルチュゲーズ)『ぽるとがる文』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され 人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・ア ルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20世紀になってから、 ガブリエル・ド・ギユラーグという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」で ある。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることのない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ 『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイーズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行 も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、 トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では 「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは19世紀以降であり、爆発的な流行現象と さえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に 挑戦した2人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。 「オマール・アメリケーヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果している料理が多く創案され、フラ ンス料理の歴史において19世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

⁹⁾ トマトは品種にもよるが、混ぜずに弱火で加熱すると固形物が沈殿し、水分が上澄みになる。ここでは濃縮トマトペーストになるほどは煮詰めず、その上澄みがなくなるまで、という解釈でいいだろう。

ら粉砂糖をほんの1つまみ加えるといい。

ポタージュ用そば粉のカシュ¹⁾ Kache de Sarrazin pour Potages

(仕上がり約 10 人分²⁾)

粗挽きのそば粉 1 kg に塩を加えたゆるま湯を 7~8 dL 加えてデトランプ 3)を作ってまとめる。これを深手の片手鍋 4 に入れて押し潰す。高温のオーブンに入れて約 2 時間加熱する。

オーブンから出したら、表面の固くなった皮の 部分は取り除く。鍋の中のパン状になったもの を、鍋の周囲にこびりついた焦げの部分に触れ ないようにして取り出す。

これにバター $100 \, \mathrm{g}$ を加えて捏ねる。厚さ $1 \, \mathrm{cm}$ になるように重しをして冷ます。直径 $26 \sim 27 \, \mathrm{mm}$ 位の50 の丸い型抜きで抜く。これを澄ましバターで色よく焼く。オードブル皿か、ナフキンに盛り付けて供する。

【原注】このカシュをオーブンから出してその ままの状態で供してもいい。その場合は専用の 容器に盛りつける。

クリビヤック⁶⁾用セモリナ粉のカシュ Kache de Semoule pour le Coulibiac

(仕上がり約 10 人分)

大粒のセモリナ粉 200 g に溶き卵 1 個をよく混ぜる。天板の上に広げて弱火で乾燥させる。これを目の粗い漉し器で裏漉しする。コンソメに入れて約 20 分間、沸騰しない程度の温度で加熱する⁷⁾。気をつけて水気をきる。

マティニョン⁸⁾ Matignon

にんじん 125 g、玉ねぎ 125 g、セロリ 50 g、生 ハム 100 g を 1 cm 弱のさいの目に刻む。ローリエの葉 1 枚とタイム 1 枝とともに鍋に入れて、バターで弱火にかけ蓋をして蒸し煮し、少量の白ワインでデグラセする。

- 1) Kacha (カシャ) とも。日本語ではカーシャと呼ばれるほうが多いようだ。もとはロシアをはじめとするスラブ諸国における粥の総称でロシア語では каша。フランス料理に取り入れられ、そば粉またはセモリナ粉でつくったクレープのようなものを意味するようになった。このカシュはポタージュのガルニチュールそのもの、つまり「浮き実」となる。
- 2) 原文 pour un service (プランセルヴィス) フランス宮廷料理の時代から、ロシア式サービスの普及しはじめた頃まで、格式 ある宴席での料理を作る際の単位として service が用いられた。1 service は概ね 10 人分。現実には 8~12 人くらいの間で 融通を効かせて運用されていたようだ。本書のレシピの分量は多くが 1 service すなわち約 10 人分で書かれている。
- 3) ここでは動詞 détremper (デトロンペ) が使われているが、faire un détrempe (フェランデトロンプ) と同義で粉が吸水して捏ねる前の状態 (塊) のこと。
- 4) casserole russe (カスロールリュス) 直訳すると「ロシアの片手鍋」だが、通常は深い片手鍋をそう呼ぶ。
- 5) 原文 un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs 「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。 フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。 2 フラン硬貨は概ね 26~27 mm。
- 6) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカシュまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。
- 7) pocher (ポシェ)。
- 8) 1935 年以来首相官邸として使われているマティニョン館を 18 世紀に所有していたジャック・ド・マティニョンの料理人が 創案したものといわれているが真偽は不明。料理用語としての初出はおそらく 1856 年刊デュボワ、ベルナール共著『古典 料理』。ここでは「マティニョンのフォン」として、「器具でお削りおろした豚背脂、同量のバター、生ハムのスライス数枚、 薄切りにしたにんじんと玉ねぎ、マッシュリュームの切りくずを弱火にかけて軽く色付くまで炒め、ローリエの葉、塩、こしょうを加えてからマデイラ酒かソテルヌのワインをひたひたに注ぎ、強火でグラス状になるまで煮詰める。これを串焼きあるいはオーブン焼きにする塊肉を覆うのに使う。魚料理の場合には豚背脂とハムをバターか植物油に代える (p.71)」と なっている。これ以前の主要な料理書に matignon の語はまったく見られないが、1858 年版のオドにおいて「ミルポワとマティニョンは野菜と豚背脂、ハムを煮てグラス状に煮詰めたガルニチュール。鶏やジビエを串刺しでローストする際にこれで覆ってさらにバターを塗った紙で包む。高級料理でしかほとんど用いられない (p.167)」とされている。
- 1) 18 世紀にガストン・ピエール・レヴィ・ミルポワ公爵(1699~1757)の料理人が考案したといわれているが真偽は不明。料 理書における初出はおそらく 1814 年刊ボヴィリエ『調理技術』(p.61) だが、非常に厄介な問題を含んでいる。というのも、 まず poêle (ポワル) という名称のソースがあり (これがのちの à la poêle > poêlé という調理の歴史につながる)、 それは、 さいの目に切った仔牛腿肉 2 kg とハム 750 g、器具を使っておろすかさいの目に刻んだ豚背脂 750 g、さいの目に切ったに んじん 5~6 本、玉ねぎ 8 個は切らずにそのまま、ブーケガルニとしてパセリ、シブール (≒ 葱)、クローブ、ローリエの 葉2枚、タイム、バジル少々と外皮を剥いて種を取り除いたレモンのスライスを、500gのバターで弱火で炒め、ブイヨン かコンソメを注ぎ、4~5時間アクを引きながら煮込み、漉す、というもの。そして、ミルポワとはこのポワルにブイヨン の 1/4 量をシャンパーニュか上等の白ワインにして作ったもの、となっている。1833 年のカレーム『19 世紀フランス料理』 第1巻におけるミルポワも同工異曲であり、さいの目に切った材料をブイヨンで煮込んで布で絞り漉したもの。さて、1856 年のデュボワ、ベルナール共著『古典料理』においては「ミルポワのフォン」としてソースのベースとして掲載されてい る。概要は、器具を用いておろすか細かく刻んだ豚背脂300gを鍋に入れて溶かし、玉ねぎ1個とにんじん1本の薄切りを 加え、弱火でゆっくり色付かないよう炒める。さらに大きめのさいの目に切ったハム250gとブーケガルニ、パセリ、マッ シュルームの切りくず、にんにく、クローブを加えて 2 L のブイヨンと 1/2 L の白ワインを注ぐ。強火にかけ沸騰したら端 に寄せて弱火にし、沸騰状態を保ったまま 2/3 量まで煮詰める。最後に漉し器で漉す、というもの (pp.70-71)。1867 年のグ フェ『料理の本』においても「ミルポワすなわち肉と野菜のエッセンス」となっている (p.406)。 つまり、デュボワとベル ナールあるいはグフェの頃、つまり 19 世紀後半まで、ミルポワとは「出汁」の一種あるいは液体調味料のようなものだっ たと考えていい。前項のマティニョンの訳注でも見たように、1858年版のオドでやや違った認識がされていることは注目 に値しよう。19世紀末のファーヴルの『料理および食品衛生事典』ではアパレイユとして定義している。さいの目に刻ん だハム、にんじん、玉ねぎを白こしょう、タイム、バジル、ローリエの葉、クローブとともに色付くまで炒め、ソースやブ

ミルポワ¹⁾ Mirepoix

材料はマティニョンとまったく同じだが、より小さなさいの目²⁾に刻むことと、ハムではなく塩漬け豚バラ肉の脂身の少ないところをさいの目に切って下茹でしたものを使う場合もある。バターで色よく炒める³⁾。

ボルドー風ミルポワ Mirepoix fine, dite à la Bordelaise

標準的な大きさに刻んだミルポワを料理に加えると、普通は即座にその料理にふさわしい香り付けが出来るが、ボルドー風ミルポワはとりわけエクルヴィス⁴⁾やオマール⁵⁾の料理の風味付けにいい。これはあらかじめ用意しておくべきもので、次のように作業する。

にんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、パセリ 1 枝を出来るだけ細かいさいの目に刻む 6 。これにタイム 1 つまみと粉末にしたローリエの葉 1 つまみを加える。

材料をバター 50 g とともに片手鍋に入れ、完全に火が通るまで蓋をして弱火で蒸し煮する⁷⁾。 小さな陶製の器に広げ、フォークの背を使って器に押し込む。バターを塗った白い円形の紙で蓋をして、使用するまで保存する。

【原注】より細かいミルポワを作るには、材料をみじん切りにして、トーション®の端で材料を強く圧して野菜の水気を出してしまうだけでいい。こうすると蒸し煮している間にその水分は蒸発しきれないで残る。ただし、こうしてミルポワに残った水分は、長い時間保存する場合にはカビや腐敗の原因になるので注意すること。

丸鶏の詰め物その他に用いる真珠麦⁹⁾ Orge perlé pour volailles farcies et autres usages

玉ねぎのみじん切り 75 g をバターでブロンド色になるまで炒める。皮を剥いて洗い、水気をきってさらに布で水気を取り除いた大麦 250 g を加える。木のヘラで混ぜながら炒める。沸かした白いブイヨン 10 3/4 L を注ぐ。こしょう 1 つまみを加えたら蓋をしてごく弱火のオーブンで約 2 時間加熱する。焦がしバター 50 g をかけて仕上げる。

調理用シュー生地 Pâte à chou d'office

水 1 L とバター 200 g、塩 10 g を片手鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火から外す。ふるった小麦粉 625 g を加える。強火にかけて混ぜながら余計な水分をとばす。次に、卵の大きさによって $12\sim14$ 個の全卵を生地に加える。

このシュー生地はじゃがいものドフィーヌや ニョッキなどのアパレイユとして使用されるの がほとんどなので、通常のシュー生地よりも固 く作らなくてはいけない。

脳、白子のベニェやフリトー¹¹⁾用の揚げ衣 Pâte à frire pour Beignets de cervelles et de laitances, fritots, etc.

陶製の器に、ふるった小麦粉 125 g、塩 1 つまみ、植物油か溶かしバター大さじ 2 杯、微温湯 2 dL を入れる。木のヘラで生地を持ち上げながら混ぜる。すぐに使う場合は決して生地を捏ねまわさないこと。弾力が出てしまい、揚げる具材を漬けたときに生地が上手く付かなくなってしまうからだ。事前に用意しておく場合には、捏ねまわしても大丈夫。生地を休ませている間に弾力性は失なわれる¹²⁾。

この生地は、使う直前に、ふんわりと泡立てた 卵白 2 個分を加える。

レゼの調理に用いる、とある。おそらくはファーヴルの示したミルポワがもっとも本書のものに近いが、ファーヴルはマティニョンに言及していないため、さいの目に刻む大きさによって呼び名を変えているのは本書が文献上最初のものと思われる。なお、ファーヴルはミルポワ公爵の料理人が創案したという説をとっている。いずれにしてもミルポワという言葉の指す内容、用途が19世紀後半の30年くらいの間に大きく変化したと考えていいだろう。なお、現代日本の調理現場ではミルポワとマティニョンを厳密に区別することなく、また、豚背脂やハムは用いず、にんじんや玉ねぎなどの香味野菜を細かいさいの目に刻んだものをミルポワの用語で統一しているケースも多いようだ。

- 2) brunoise (ブリュノワーズ) 厳密には 1~2 mm のさいの目に刻んだものを指す。
- 3) 原文 faire revenir (フェールルヴニール) 熱した油脂で色付くまで焼く、炒める≒ rissoler (リソレ)。
- 4) ecrevisse ヨーロッパザリガニ。
- 5) homard ロブスター。
- 6) 原文 brunoise excessivement fine 直訳すると「過度なまでに細かいブリュノワーズ(1~2 mm 角のさいの目)」。
- 7) étuver (エチュヴェ)。
- 8) ソース・ヴェルト訳注参照。
- 9) このレシピは第四版のみ。
- 10) 原文どおりに訳したが、第四版に bouillon blanc は掲載されていない。ここでは「白いコンソメ」すなわちコンソメ・サンプルと解釈するのがいいだろう。
- 11) かえるの腿、牡蠣、ムール貝、サーモン、鶏のレバーなどをマリネして揚げ衣を付けて油で揚げた料理。friteau(フリトー)とも綴る。とくに frite(s)(フリット)と混同しないように注意したい。名詞としての frites はフライドポテトのこと。過去分詞(形容詞)としての frit(e)(フリ/フリット)は「油で揚げた」の意。例えば courgette frite(クルジェットフリット)は油で揚げたズッキーニのこと(frite は形容詞)だが、steak frites(ステックフリット)フライドポテト添えのステーキを意味する(この場合の frites は名詞)。
- 12) いったん形成されたグルテンはそうそう崩れないので、内容としてはやや疑問に思う部分だが、日本の「てんぷら」の常識をここで適用すべきではない。実際のところ、フリトーの衣はグルテンが形成されていてもまったく問題ないだろう。

野菜用の揚げ衣 Pâte à frire pour Légumes

(サルシフィ¹⁾、セロリ、クローヌ²⁾など) 陶製の器に小麦粉 125 g と塩 1 つまみ、溶かし バター大さじ 2 杯、全卵 1 個、水適量を混ぜて 薄めの衣をつくる。

出来るだけ、1時間前に用意しておくこと。

大皿仕立ての丸鶏に詰める米 Riz pour farcir les volailles servies en Relevé ou en Entrée

玉ねぎ 1/2 個のみじん切りをバター 50 g でさっと炒める。カロライナ米またはパトナ米 250 g を加え、米が白くなるまで混ぜながら炒める。白いコンソメ 1/2 L を注ぎ、蓋をして 15 分間煮る。生クリーム 1 1/2 dL とフォワグラの脂³)またはバター 125 g、ソース・シュプレーム大さじ数杯と、この米を詰める鶏料理に添えることになっているガルニチュールの一部を加える。

【原注】米は鶏を焼いている間に完全に火が通るよう、詰め物をする段階では 3/4 程度に火が通っているようにする。鶏に詰めた米は膨らむので、きっちりとは鶏に詰め込まないこと。

サルピコン⁴⁾ Salpicons divers

サルピコンという用語は普通、ある調理の種類 を指すものと理解されよう。 サルピコンにはサンプルとコンポゼ⁵⁾がある。 素材が1種類だけの場合はサンプルと呼ぶ。例 えば鶏やジビエの肉、羊や牛の肉、仔牛胸腺 肉⁶⁾、あるいはフォワグラ、魚、甲殻類、ハム、 舌肉など。

素材が複数からなる場合はコンポゼと呼ぶ。本書に掲載されている組み合わせのほか、相性のよさそうなものの組み合わせ、マッシュルームやトリュフで嵩を増したもの、などがそうだ。サルピコンの作り方は、各種の素材を、小さな規則正しいサイズ、すなわち一辺が 0.5 cm 程度のさいの目に刻む。

各種サルピコンのレシピ集を作るとしたら 7 、上記のような素材の組み合わせから始まり、それによって使い途も名称も決まることになる。例えば 8 ロワイヤル、フィナンシエール、パリ風、モングラ、シャスールなど。

ピロシキ用トヴァローグ⁹⁾ Twatogue pour Piroguis

よく水気をきったフロマージュ・ブラン 10 250 g をナフキンでしっかり絞る。これを陶製の器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。あらかじめ捏ねてポマード状に柔らかくしておいたバター 250 g と全卵 1 個を加える。

塩、こしょうで調味する。

¹⁾ salsifis キク科の根菜、見た目は牛蒡に似ているが風味や調理特性はまったく異なる。

²⁾ crosne ちょろぎ。シソ科の根菜(正確には塊茎が食用となる)。中国原産で日本には江戸時代に伝わった。同様に中国から ヨーロッパにも伝わり、フランスでは最初に栽培された地名から crosne、あるいは日本由来のものとして crosne du Japon (クローヌデュジャポン) と呼ばれる。絵画などの分野でジャポニスムが流行したこともあって、日本の食材として注目を 浴びたためか、(à la) japonaise (アラジャポネーズ)「日本風」を冠したものには、このちょろぎを用いた料理が多い。

³⁾ フォワグラのテリーヌなどを作る際に余分な脂が出るのでそれを利用するといい。

⁴⁾ この項は第二版で全面的に書き換えられ、分量も大幅に増えた。初版の記述は以下のとおり。「この用語は一般的に火を通した肉、フアルス、マッシュルーム、トリュフなどをさいの目切りにしたもののこと。大きさは合わせる料理に応じて加減する。たった1種類の肉、あるいは野菜のさいの目切りにしたものでもサルピコンと呼ぶ。(例) フォワグラのサルピコン、トリュフのサルピコン、など (p.188)」。

⁵⁾ simple (サンプル) 単一の、シンプルな。composé(e) (コンポゼ) 組み合わせた。

⁶⁾ ris de veau (リドヴォ))

⁷⁾ 原文は直説法現在という時制で書かれており「事実を述べる」ニュアンスだが、本書にサルピコンのレシピをまとめた章も節もないため、やや仮定法的に訳した。なお『ラルース・ガストロノミック』初版には salpicon の項に代表的なレシピがまとめられている。

⁸⁾ ここに挙げられている例が第二版での加筆者の「思い付き」かそれとも本書の全体の構想にかかわるものだったかは不明だが、結果として本書第四版にはおろか肝心の第二版にさえ具体的な素材が記されていない例が含まれている。「ロワイヤル」と「シャスール」がそれにあたる。以下、ひとつずつ見ていくと、(1) ロワイヤル royale 王宮風、王家風、の意で、これほど料理そのものと関連なく料理名に濫用されている語も珍しいとさえ言えるが、サルピコン・ロワイヤル salpicon à la royale の場合は『ラルース・ガストロノミック』初版によると「トリュフとマッシュルームを鶏のピュレであえたもの」を指す。(2) フィナンシーエル salpicon à la financière……クネル、雄鶏のとさかとロニョン(精巣)、マッシュルーム、トリュフ、すなわちガルニチュール・フィナンシエールの構成素材をさいの目に切ってを煮詰めたソース・フィナンシエールであえたもの。(3) パリ風 salpicon à la parisienne はパリ風ガルニチュール参照。(4) モングラ salpicon à la Monglas は本節冒頭のアパレイユ・モングラそのもの。(5) シャスール salpicon chasseur……さいの目に切ってバターで炒めた鶏のレバーとマッシュルームを、煮詰めたソース・シャスールであえたもの。

⁹⁾ このレシピは第三版から。なお第四版=現行版の綴りは tawrogue になっているが、明らかに第三版にある twarogue の誤植。ロシア語の綴りは творог。

¹⁰⁾ ヨーグルトに見た目のよく似た半固形チーズ。デザートなどとして砂糖をかけて食べるなどが一般的。

冷製ガルニチュール用アパレイユなど¹⁾ Série des Appareils et Préparations diverses pour Garnitures froides

冷製のムース、ムスリーヌ、スフレ Mousse, Moussseline, et Soufflé froids

温製の場合でも冷製の場合でも、ムースとムスリーヌはどちらも同じ材料から作られる。

ムースとムスリーヌの違いは、温製でも冷製でも、通常は 10 人分が入る大きな型に詰めて作るのが $\Delta - \Delta$ と呼ばれ、いっぽう、 ΔZ リーヌはスプーンで整形したり絞り袋を使ったり、あるいは大きなクネルの形をした専用の型に入れたりして作るが、基本的に1 つで 1 人分と決まっている。スフレは小さなスフレ型に詰める。

冷製のムースとムスリーヌのアパレイユ Composition de l'Appareil pour Mousses et Mousseline froides

材料……主素材のピュレ²⁾1L すなわち鶏のピュレ、ジビエ、フォワグラや魚、甲殻類のピュレ。溶かしたジュレ 2 1/2 dL、ヴルテ 4 dL、生クリーム 4 dL はちょうどいい固さに立てて 6 dL 相当にしておく。

素材の特性によって、これらの分量比率は多少変更してもいい。同様に、ある種のムースを作る際にはジュレまたはヴルテのどちらかしか用いなくてもいい。

• 作業手順……まずベースとなるピュレを入れ たボウルを氷の上に置いて、軽く混ぜながら、 ジュレとヴルテを加える(どちらかしか使わ ない場合は使うもののみ)。次に泡立てた生ク リームを加える。

味付けを確認する。これは冷製料理ではとても 重要なことだ。いつも気をつけて確認し、修正 を加えるようにすること。

【原注】生クリームは五分立てすること。完全 に立ててしまうと、ムースに滑らかさが失なわ れてパサついた仕上りになってしまう。

冷製ムースの型詰め Moulage des Mousses froides

いまもそうしている料理人は少なくないようだ

が、かつては、プレーンな型あるいは浮き彫り 模様の付いた型の中に透明なジュレを流して層 をつくってやり³⁾、ムースの主素材と関連ある ものを装飾要素として貼り付けていた。

こんにちでは次の方法がむしろ好ましい。銀製のタンバル型⁴⁾の底面だけに透明なジュレの薄い層をつくる。型の側面の外側に紙の帯を冷たいバターで貼り付ける。型の縁から 2~3 cm くらい高くなるようにすること。そうするとスフレのような見た目のムースになる。紙の帯は型の内側に貼り付けてもいい。この紙の帯は提供直前に、ぬるま湯で濡らしてナイフの刃を使ってムースからそっと引き剥してやる。

タンバル型の用意が整ったら、ムースを詰めて 冷やす。アイスクリーム用の冷凍庫に入れるほ うがいいだろう。この方法は、小さな銀製のス フレ型に詰めてやってもいいが、それは冷製の スフレにとっておいたほうがいいだろう。アパ レイユの構成が同じであるにもかかわらず、冷 製ムースと冷製スフレの違いをはっきりさせる ことが出来るからだ。

とりわけジビエのムースやフォワグラのムースについては、近代的な料理の提供方法に合わせて作られた銀製かガラス製の容器を用いてもいい。その場合は、型の底面だけジュレの層をつ

¹⁾ この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。

²⁾ 本書では加熱した肉や魚、甲殻類のピュレを作る方法への言及はないが、本章冒頭にあるファルス・ムスリーヌをそのまま使おうなどと考えてはいけない。ここで説明されている冷製のムース、ムスリーヌ、スフレの作り方に加熱の工程がまったく含まれていないのは、主素材のピュレが既に加熱済みであることを当然の前提としているからだ。つまりここで材料として示されているピュレはすべて加熱済みのものをピュレにしたものだと考えなければならない。『料理の手引き』の当時はローストするか茹でるなどの加熱後に、鉢に入れてすり潰し、裏漉ししてから何らかのソース(ここではヴルテ)を加えて漉さ(固さ)を調節するなどしていた。現代ではフードプロセッサーや冷凍粉砕調理機などを利用すればより容易に滑らかなピュレを作ることが可能だろう。また、第3章ポタージュにポタージュ・ピュレについての概説があるが、そこではポタージュにすることを前提として「つなぎ」の使用が作業のプロセスに組込まれて説明されているために、あくまで参考程度に読むのがいいだろう。

³⁾ chemiser (シュミゼ) ジュレなどを型の内側に流して薄い層を作ること。

⁴⁾ timbale (タンバル) 円筒形の比較的浅い型。野菜料理用の深皿もこの語で呼ぶので注意。

くってやり、アパレイユをそのまま流し込めばいい。表面はパレットナイフなどで丁寧に滑らかにならしてやってから、ムースを冷やす。その後、ムースに直接装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させる。

ジビエのムースの場合には、そのジビエの胸肉を冷やして、ムースの周囲に飾るようにする。

冷製ムスリーヌの整形

Moulage des Mousselines froides

冷製ムスリーヌの型詰めには2つの方法がある。たんに、型にジュレの層を作ってやるか、ソース・ショフロワの層を作ってやるかの違いでしかない。どちらの場合でも、卵形の型に詰めるか、大きなクネルの形状のものにするか、ということになる。

方法 1…… 型の内側に透明なジュレを流して薄い層を作ってやる¹⁾。その上にアパレイユを張るように塗り、アパレイユのベースとなっている素材とおなじもの一鶏、ジビエ、甲殻類の身など、とトリュフーで構成されたサルピコンを盛り込む。その上からアパレイユを塗って覆い、パレットナイフなどを使ってドーム形に滑らかにならす。冷蔵庫に入れて冷し固める。

方法 2…… 型の内側にアパレイユを詰め、さらにサルピコンをその内側に射込む。アパレイユで覆って、冷し固める。

型から外す。ムスリーヌのアパレイユの素材と 関連性のあるソース・ショフロワを表面を覆う ように塗る²⁾。トリュフおよびその他の素材(これもムスリーヌと関連性があること)を装飾用 に細工したものを飾り付ける。装飾が剥れない ように、上からジュレを塗って艶を出させる。 銀製またはガラス製の深皿の底に透明なジュレの層を作り、その上にムスリーヌを並べる。再度ジュレを上からかけてやり、冷蔵庫に入れて提供するまで保管しておく。

冷製スフレ Soufflés froids

冷製スフレはムースそのものに他ならない。だから構成はまったく同じだ。ただ、先に見たようにスフレが10人分³)を確保できるだけの大きな型に詰めるのに対して、スフレはそもそも、小さなスフレ型に入れてひとり1つ宛で作るものだ。

アパレイユを型に詰める方法はムースの場合と 同様、つまり、スフレ型の底にジュレの層を敷 いてその上にアパレイユを盛り、型の縁より高 くなるように周囲に巻いた紙の帯を利用して縁 より高くアパレイユを盛る。そうすると、冷や し固めた後で紙の帯を取り除けば、まるで温製 のスフレのように見えることになる。

【原注】ここまで述べた3種の作り方の基礎はおなじだから、ポイントは次のようにまとめられる。

- 1. ムースは「スフレ」の名称で供してもいいもの だが、混同されるのを避けるために「ムース」 の名称で約 10 人分をひとつの型に入れて作る。
- ムスリーヌはサルピコンを射込んだものであってもそうでなくても、大きなクネルであって、ひとりあたり1つにする。
- 3. スフレは小さなムースであって、スフレ型ある いは似たような型に詰めて、これもひとりあた り1つとする。

アスピック4)

Aspics

アスピックを作る際に、肝に銘じておくべき第一のポイントは、どんなアスピックでも、ジュレが ジューシー⁵⁾で美味しく、完全に透き通ったもので、ちょうどいい加減に固まっていなければならな いことである。

アスピックを作る際には、昔もそうだったが現代でも、中央に穴の空いたアスピック型⁶でプレー

¹⁾ chemiser (シュミゼ)。

²⁾ napper (ナペ)。覆いかける(ように塗る)こと。

^{3) 1} service (アンセルヴィス)、格式のある宴席料理などを作る際の単位。基本は 10 人分。

⁴⁾ いわゆる「ゼリー寄せ」のやや大掛かりな仕立てだが、aspic という語は本来、フランスやイタリアに生息する蛇の名称。本文にあるように高さがあり中央に穴のあいたリング形にジュレとともに具材を詰め、装飾をおこなうが、その完成した姿が、アスピックという蛇がとぐろを巻いた姿を思わせるというところから付けられた名称といわれている。ジュレが柔らかいものであればそれだけ、大きな型に入れる場合、中空になっているリング型を用いないと自重で崩壊することになる。逆にいえば、リング型を使うのは自重で崩壊するのを防ぐための経験的な知恵なのだろう。

⁵⁾ 原文 succulent (スュキュロン) は suc (スュック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。

⁶⁾ moule à douille (ムーラドゥイユ) サヴァラン型のような中央に穴が空いた型。現代では「アスピック型」というと楕円形で中央に穴のないものを指すことが多いが、それとは異なる。あるいはクグロフ型のようなものをイメージするとわかりやすいだろう。19 世紀、アスピックには高さのある型が多く用いられたようだ。なお、現代では一般にサヴァラン型という

ンなもの、波模様等の装飾のあるものが用いられている。

ボルデュール型¹⁾も使われることがあるが、一般的に、アスピックの中心にガルニチュールを盛り込む場合のみである。

アスピックを型に入れる時には、まず、型の底と周囲に装飾をする。

そのために、型は砕いた氷の中に入れてよく冷やしておく。やや固まりかけたジュレ少量を流し入れ、型を氷の上で転がしながらジュレを周囲に貼り付かせる²⁾。次に、装飾するパーツを、固まらない程度に冷たいジュレに浸してからすぐに貼り付ける。装飾については料理人のセンスとアイデア次第なので、ここで明確に述べておくべきことはほとんどない。ひとつだけ言えるのは、常に正確な作業をし、型からアスピックを出したときに装飾がはっきりと見えるようにすべき、ということのみ。

装飾に用いる素材はアスピックの主素材と関連性のあるものでなくてはならない。一般的には、トリュフ、ポシェした卵白、コルニション 3 、ケイパー、いろいろな香草の葉先、ラディッシュの薄い輪切り、オマールのコライユ 4 、赤く漬けた舌肉、等。

アスピックの具材が種々のエスカロップ⁵⁾や長方形に切ったフォワグラ等で、型の大きさから何度 も並べなければならない場合、ジュレの層と交互に重ねて型に入れていく。新しい層を並べる際には 先に入れたジュレがある程度固まってからにする。

アスピックの型入れでは常に、最後のジュレの層を充分な厚みにする。できるだけ、型を氷に埋めるようにしながらジュレを流し込んでいくが、早く冷やすために氷に塩を加えてはいけない。塩を使うとジュレの透明さが損なわれるからである。

型から外す方法……型を湯につけてただちに水気を拭い、折ったナフキンや彫刻した氷のブロック等に、アスピックを裏返して型から出す。

菱形や正方形に切ったジュレのクルトン6、またはアシェしたジュレで周囲を飾る。

【原注】アスピックを型に入れて作るには、必然的に、ジュレが相当に固いものでなければならないが、これはまことによろしくない。そもそも固いジュレは口あたりがよくないのだ。だから現代の調理現場では、以下のような方法を採っている。タンバル型か、氷に嵌め込むようにした銀やガラスあるいは陶製の深皿の底に予めジュレの層を作って固めておき、その上にアスピックの素材を並べる。次に、固まりかけのジュレをたっぷり覆いかける。この方法では、装飾をする必要がある場合は、アスピックの調理をおこなう前に、主素材にじかに装飾することになる。

ショフロワ7)

CHAUDS-FROIDS

ソース・ショフロワには大抵の場合、切り分けた素材を浸す。が、時として大きな塊肉全体をソース・ショフロワで覆わなくてはならない場合もある。ただ、そういう仕立てにする場合には、別の料理名となっている。

と、型の高さや穴の大きさ等さまざまなタイプのものをまとめて指すことになるので注意。高さのない(低い)、中央の穴が大きな型について、エスコフィエはボルデュール型 moule à bordure (ムーラボルデュール) と呼んで区別している。

¹⁾ moule à bordure (ムーラボルデュール) 料理の縁り飾りを作るための、やや丈が低く中央の穴が大きいリング型。

²⁾ chemiser (シュミゼ)。

³⁾ cornichon 主としてピクルスにする小型のきゅうり、およびそのピクルスのこと。日本では、ハンバーガーによく用いられているドイツ系のピクルス用品種であるガーキンス (英 gherkins 独 Einlegegurken) と混同されることがあるが、コルニションはより小さなサイズで収穫し、フレッシュな状態では「いぼ」が尖っているのが特徴。

⁴⁾ 胴の背側にあるオレンジ色がかった「内子」。

⁵⁾ escalope (エスカロップ) 筋線維とは垂直方向に、厚さ $1\sim2~cm$ に薄切りにした仔牛などの肉や魚の薄い切り身。

⁶⁾ パンで作るクルトンとは別に、菱形やさいの目に切った冷製料理装飾用のジュレもクルトンと呼ぶ。

⁷⁾ ショフロワという仕立てについては<mark>茶色いソース・ショフロワ</mark>) 訳注参照。なおこの chaud-froid という語の複数形は、それぞれに s を付け chauds-froids となる。合成語の複数形はいろいろなパターンがあるので、必要が出たらその都度覚えるようにしたほうがいい。

ショフロワが複数のばらばらのパーツからなる場合には、それらをソース・ショフロワに漬けたら網の上に並べておく。ソースが冷えたら、それぞれのパーツに装飾をし、ジュレを覆いかけて艶を出してやる。さらに盛り付けの際にはみ出す余分なソースについてはきれいに取り除いておくこと。

大きな塊肉の場合は、よく冷えてはいるけれどまだ流動性のある状態のソース・ショフロワを一気 に塗りつけて、その後に装飾をし、ジュレを塗って艶出しすること。

切り分けた素材からなるショフロワの盛り付けは、皿の上の台の上に盛り付けてもいいし、縁飾りの内側に、パンまたは米、セモリナ粉で作った台を置いてその上に盛り付けてもいい。あるいは、銀製か陶製、ガラス製の深皿に盛り付けてもいい。

大きな塊肉のショフロワの場合、皿の上の台にのせてもいいし、あるいは、氷のブロックに料理が 嵌まるようにブロックを削ってからそこに盛り付けるのもいい。

ショフロワ仕立ての鶏やジビエについては、正確に切り分けて¹⁾皮は剥いでおくこと。手羽や下腿肉は使わないので、別の用途に取り置いておくといい。

細かく切った素材のショフロワ仕立ての場合、添えてやるマッシュルームや雄鶏のとさかとロニョン²⁾にもソース・ショフロワを塗ってやること。トリュフはただジュレをかけて艶を出すだけでいい。

パンフロワ3)

PAINS FROIDS

古典料理におけるパンフロワとは、ファルスで出来たアパレイユを型に詰めて比較的低温で加熱調理し、冷ましてから型から出して装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させたものでしかない。

近代の料理においてこの方法は用いられなくなっており、一般的にいって、パンフロワの代わりとしてムースが作られるようになったわけだ⁴⁾。

冷製料理のガルニチュール GARNITURES DE METS FROIDS

料理に合わせて、ガルニチュールは以下のようなもので構成すること。

- 固茹で卵を半割りまたは四つ割りにして詰め物をし、装飾を施してジュレをかけて艶を出したもの
- 小さなトマトファルシが、いろいろな食材を添えたもの、または大きなトマトに何らかの詰め物をして正確に櫛切りにしたもの
- 小さな野菜皿または舟形の皿に盛った野菜サラダ
- トマトピュレにジュレを混ぜて塗った小さなパンまたはタルトレット
- 真っ白なレチュ⁵⁾の中心部分
- アンチョビのフィレ、オリーブなど……

¹⁾ 基本的に鶏および鳥類のジビエの可食部は胸肉のみとされていたことに留意。

²⁾ rognon (ロニョン) 牛、羊などの場合は腎臓だが、雄鶏の場合は精巣のこと。高級食材として珍重された。

³⁾ pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。

⁴⁾ この段落は第四版でかなり分量が減らされ、内容も書き換えられている。結果として大きく削られた後半部分の初版の文章は以下のとおり。「(近代の) パンフロワはいずれも、その中心となるアパレイユが次の構成になる。(1) そのパンフロワの主素材からひいた香りゆたかなフュメをほとんどグラス状に煮詰めたものと、卵黄とバターをオランデーズソースのように立てたもの。(2) このアパレイユが温いかどうかくらいまで冷めたら、溶かしたゼラチンを布で漉しながら流し入れ、さらに主素材のピュレと、それと同量の泡立てた生クリームを加える。(3) 最後にこのアパレイユに、主素材から切り出した薄切り肉(エスカロップ)にトリュフのスライスを重ねていく。あるいは単純に、肉とトリュフをさいの目に切ったものでもいい。このようにして作ったアパレイユを、あらかじめジュレを内側に流して層を作っておいた型に流し入れ、冷やす、もしくは氷室に入れる。提供直前に、ぬるま湯にさっと型を浸していから米かセモリナ粉で作った台の上に裏返してのせてやる。あるいは皿の底にジュレを敷いただけでもいい。このパンフロワの周囲に、きちっと正確な形状に切ったジュレのクルトンを飾る。【原注】ジュレによるクルトンについては、冷製料理全般にあてはまる」(p.582)。

⁵⁾ いわゆる「サラダ菜」に属する系統の結球レタスのこと。

ガルニチュール Série des Garnitures

ガルニチュールの見た目を変えることについて

Considérations sur le modifications de forme que peuvent subir les Garnitures.

他のどんなレシピでもそうだが、それぞれのガルニチュールの構成上の約束事を勝手に変えてはいけない。もし、どうしても何らかの変更が必要なら、料理本体に合わせて、配置を変えるとか、見た目の形状を変えるだけにすること。ガルニチュールを構成している素材を変えてはいけない。

そうすれば、「牛フィレ肉」のような大きな塊で供する料理か、「トゥルヌド¹⁾」のような調理かにかかわらず、同じガルニチュールを合わせることが出来るが、その場合は必然的に、ガルニチュールの形状や盛り付けにおける配置などは変更せざるを得ないわけだ。そうしないと、主素材とガルニチュールの関係性が保てなくなる。

これは、薄切りにしたフィレ肉とシャトーブリヤン²⁾の場合も同様だ。理屈からいって当然だろう。だから、この節において示しているガルニチュールの分量は 10 人分を基本としているが、大きな塊肉の料理に添えるか、1 人分ずつに切って調理して供するかで、量を増やしたり減らしたりすることになる。

これはとても重要なことだ。というのも、本書はフランス料理の伝統的な作り方を集めた本なのだから、多種多様なガルニチュールを収録せざるを得なかったが、その中には近代的な料理にはもはやふさわしくないものだって含まれている。近代的な料理は何よりもまず複雑さを厭い、ガルニチュールをシンプルなものにする傾向にある。そうすれば皿出しが早くなるし、結果は完璧だ。料理というのは熱々の状態で供されてこそ、完璧な状態で味わっていただけるものだ。ガルニチュールがごくシンプルなものなら、素早い盛り付けにも対応出来る。

同様に、もし可能なら、ガルニチュールを料理の周囲に配置するよりは、別添で供したほうがいいだろう³⁾。そうすればどんな料理であっても、本体は事前に切り分けて、ソースにまみれていない状態で盛り付けられた姿を、お客様方にご覧いただくことが可能だ。それからすぐにガルニチュールとソースを回していけばいい。この方式以外に、盛り付けを素早くおこない、清潔で熱々の状態で料理をご提供する手段はなかろう。

これはとりわけ、ルルヴェ 4)と呼ばれる大掛かりな仕立ての料理の場合にあてはまることだ。ノワゼット 5)やトゥルヌドのようなさして大規模ではない仕立てのアントレ 6)と呼ばれる料理については、給仕の際に切り分けてガルニチュールを盛り付けてからお客様にお出しするよりは、おひとり様分ずつ盛り付けて供することにすれば、「アントレ」の存在理由はますます低いものとなる。

それでも、アントレについてはそうしたほうがいい。この問題に関しては、料理本体の盛り付けとガルニチュールを切り離したほうが、毎回確実により早く料理をご提供できるのだから、どんな盛り付けの料理だろうと、ぜひためらうことなくこの方式を採用していただきたい。

¹⁾ 牛フィレ肉を厚さ約2cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。

²⁾ 牛フィレ肉の太い部分、およびそれを約3 cm の厚さに切ったもの。

³⁾ 大皿に約10人分をまとめて盛り付けるケースを想定して言っていることに留意。

⁴⁾ 第二版序文訳注および本章「ファルス」訳注参照。

⁵⁾ 約80gの牛フィレ肉の筒切り、および、円筒形に切った羊、仔羊の背肉の中心部分。

⁶⁾ Entrée 現代フランス語では「前菜」のことを指すが、かつては約 10 人分を大きな皿にまとめて盛り付け、給仕の際に取り分ける肉料理(さらに古くは魚料理も)を意味していた。

ガルニチュール 89

牛、羊肉料理に野菜を添える場合にふさわしいソースについて

Remarque importante sur les sauces applicables aux Entrées de Boucherie garnies de Légumes.

エスパニョル系の派生ソースは野菜を添えた牛、羊肉料理にはふさわしくない。とろみを付けた ジュのほうが圧倒的にいい。

だが、いちばんいいソースは、軽く仕上げたグラスドヴィアンド 1 dL に 125 g のバターを加えて¹⁾、 レモン果汁ほんの数滴で仕上げたものだ。とはいえ、このバターを加えたグラスドヴィアンドは野菜 を包み込んでしまわない程度に充分に軽い仕上がりにすること。

アスパラガスの穂先とかプチポワ²⁾、アリコヴェール³⁾、マセドワーヌ ⁴⁾などの野菜は、ソースをある意味、分解してしまう。それは野菜そのものが持つ水分によってだったり、野菜をあえているアパレイユのせいだったりする。

その結果、大皿から取り皿に分けてお客様のところに運ばれた時には、ほとんど食欲を失なわせるような見た目になってしまう。こういう事態はソース・シャトーブリヤンか、バターを加えたグラスドヴィアンドを料理に合わせれば解決する。これらのソースは分解しないどころか、野菜のガルニチュールととてもよく合う。同時に、野菜のガルニチュールにもこれらのソースはとても素晴らしいふんわりとした食感を与えてくれるからだ。

そんなわけで、以下の点にぜひとも留意していただきたい。出来るだけ、エスパニョル系の派生 ソースやトマトソースは、ガルニチュール・フィナンシエールやゴダールのような、トリュフ、雄鶏 のとさかとロニョン、クネル、マッシュルームなどを添える料理にとっておくべきだ。野菜のガルニ チュールには、とろみを付けたジュ、もしくはバターを加えたグラスドヴィアンドのほうがずっと好 ましい。

ガルニチュールのレシピ GARNITURES

(ここで示す分量はすべて仕上がり 10 人分)

ガルニチュール・アルジェリア風 Garniture à l'Algérienne

(牛、羊の塊肉5)の料理に添える)

- ワインの栓の形にしたさつまいものクロケット 10個
- 小さなトマト 10 個は中をくり抜いて味付けを し、植物油少々で弱火で蒸し煮する

ソース……薄く仕上げたトマトソースに、グリルして皮を剥き、細かい千切りにしたポワヴロン⁶⁾を加える

ガルニチュール・アルザス風 Garniture à l'Alsacienne

(牛、羊の塊肉、牛フィレ、トゥルヌドに添える) • ブレゼ⁷⁾したシュークルート⁸⁾を詰めてハムの

- 1) ソースを仕上げる際にバターを加えてより滑らかで艶やかな仕上がりにする。monter au beurre (モンテオブール) 日本ではブールモンテとも呼ばれる。
- 2) petits pois いわゆるグリンピースのことだが、フランスではより若どりの、直径 7~8 mm 程度のものが好まれる。
- 3) haricots verts いわゆる、さやいんげん。これもごく細い若どりのもの(太さ8~9 mm)程度のものが好まれる。
- 4) macédoine さいの目に切った蕪(navet ナヴェ)やアリコヴェール、プチポワ、にんじんなどを混ぜ合わせたもの。日本のマセドアンサラダの原型となった。
- 5) 原文 Pour les pièce de boucherie より正確に訳すなら、「肉屋 (boucherie) が伝統的に扱かってきた、白身肉を除く畜産精肉、具体的には牛、羊(馬も含まれる)の塊肉であり、牛の場合は基本的にランプ、イチボに相当する部位、羊の場合は鞍下肉から腿上部にかけての部位」を塊のまま調理したものを意味する。フランス語の pièce には「小さい細切れ」の意味もあるのだが、長い間の習慣として、pièce de boeuf は牛の大きな塊肉を意味する用語として一般化している。
- 6) いわゆる青果としてのパプリカ。
- 7) キャベツのブレゼを参考にすること。
- 8) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵さたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルートにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucoûte garnie (シュークルートガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

脂身のないところを円く切ってのせたタルト レット 10 個

• ソース……とろみを付けた仔牛のジュ

ガルニチュール・アメリケーヌ¹⁾ Garniture à l'Américaine

(魚料理に添える)

- このガルニチュールは必ず、オマール・アメリケーヌの方法で調理した尾の身をやや斜めに 1 cm 程度の薄切り 2)にして供する
- ソース……オマール・アメリケーヌのソース

ガルニチュール・アンダルシア風³⁾ Garniture à l'Andalouse

(牛、羊の塊肉料理や鶏料理に添える)

中位の大きさのポワヴロン 10 個をグリル焼き して中をくり抜き、ギリシャ風ライスを詰める

- なす⁴⁾を 4 cm の厚さの輪切りにして面取りを し、中に窪みをつくって油で揚げ、提供直前に 油で炒めたトマトをのせる
- ソース……とろみを付けたジュ

ガルニチュール・アルル風⁵⁾ Garniture à l'Arlésienne

(トゥルヌドやノワゼットの料理に添える)

- なす⁶⁾は1cm程の厚さにスライスして塩こしょうをし、小麦粉をまぶして油で揚げる
- トマト皮を剥いてスライスし、バターでソテー する
- 玉ねぎは輪切りにして指輪のようにばらばらに し、小麦粉をまぶして油で揚げ、花束のように 盛る
- ソース……トマト風味のソース・ドゥミグラス
- 1) ソース・アメリケーヌも参照されたい。
- 2) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、丸くスライスしたもの。
- 3) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。
- 4) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 $4\sim6~{\rm cm}$ 、長さ $25~{\rm cm}$ くらいのものが多い。
- 5) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出 身の印象派~ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァ ンゴーグと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音される ことは多いようだ)が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳 を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女(ジヌー夫人)」と 呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家として のゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は1枚だけだったとさえいわれている。 このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、 小説化アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872年初演、1878年 再演)との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなっ た。ソース・ボヘミアの娘のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風 潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使ってはいてもアルル という土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかに も流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「ガルニチュール・アルルの 女」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品で もなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し(あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』と してこんにち広く知られている。第1組曲と第2組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼー の死後1879年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第1組曲の「メヌエット」や第2組曲の「ファランドール」など、 曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないとと思われる。
- 6) なす、トマト、玉ねぎの分量は記されていないので適宜判断すること。
- 1) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~の manière もしくは façon が省力されたものと考えられている。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この 後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「~風」」「~を記念して/~を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という 用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものと考える。Banquier(ボンキエ)は「銀行家」 を意味する名詞であり、女性の場合は banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人ということになる。そのため、従 来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法の原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏 料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000年)には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるま で資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は19世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王 風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière とい う表現は 1856 年のデュボワ、ベルナール共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・ 銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をや や斜めの円形(エスカロップ)にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基 底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り 込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガル ニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思い難いくらい異なった内容。その前後および以前については、 毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオドにも収録さ れておらず、グフェ『料理の本』(1867年)にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838年の『ラルース・ガス トロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉(リドヴォー)の料理、ヴォロヴァン用。ク

ガルニチュール 91

ガルニチュール・銀行家夫人風¹⁾ Garniture à la Banquière

(肥鶏の料理に添える)

- ひばり²⁾10 羽を背側から開いて骨をすべて取り 除き³⁾、ファルス・グラタンを詰めて、表面を 色よく焼き、カスロールで火を通す⁴⁾
- 鶏のファルスで小さなクネル 10 個
- トリュフのスライス 10 枚
- ソース……トリュフエッセンスを加えたソース・ドゥミグラス

ガルニチュール・ベリー風⁵⁾ Garniture à la Berrreichonne

(牛、羊肉の大がかりな料理⁶に添える)

- 卵の大きさにしたサヴォイキャベツのブレゼ 20個
- キャベツとともに火を通した塩漬け豚バラ肉の

小さなスライス 10 枚

- ・小玉ねぎ 20 個と大粒のマロン 20 個はこのガル ニチュールを添える肉の煮汁で火を通す
- ソース……アロールート⁷⁾でとろみを付けた、 ブレゼの煮汁

ガルニチュール・ベルニ⁸⁾ Garniture à la Berny

(ジビエおよびマリネした牛、羊肉料理⁹に添 える)

- ワインの栓の形にしたじゃがいものクロケット・ベルニ¹⁰⁾10 個
- 空焼きしたタルトレット 10 個にバターを加え たマロンのピュレをドーム状に詰め、バターで 軽くソテーして艶を出させたトリュフのスライ スをタルトレットに 1 枚ずつのせる
- ソース……軽く仕上げたソース・ポワヴラード。

ネル、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物(リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュプレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・バンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・バンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニェの『料理大全』(1929 年)からの引用であり、ガルニチュール・バンキエールについては何も出ていない。1952 年のペラプラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及なない。ところが 2018 年現在、インターネットで検索すると poularde à la banquière 「肥鶏 女銀行家風」のような、ここで見てきたものとはかなり内容の違うレシピが見つかる。「銀行家風」にしろ「女銀行家風」「銀行家夫人風」にしろ、銀行家という語には肯定的な「富の象徴」というイメージがあると同時に、「吝嗇家」あるいは「カネ貸し」場合によっては「官僚主義的」のようなマイナスイメージが伴なわれ得ることもまた事実だろうし、銀行家が出席している宴席で「銀行家風」の料理を出す場合にはいろいろな誤解やトラブルの原因となる可能性さえあるかも知れない。このことから、『ラルース・ガストロノミック』が初版から 2007 年版までほぼ記述を変えなかった、つまり誰もこの名称のガルニチュールに手を加えなかった、ということの証左ともなろう。

- 2) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット)と呼ぶ。なお、オルレアネ 地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルスを詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料 理があるが、pithiviers (ピティヴィエ)とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。
- 3) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的よく使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。
- 4) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ訳注参照。
- 5) berrichon(ne)(ベリション/ベリショーヌ)はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne (ベリショーヌ)となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry(デュックドベリー)という公爵位はフランスの王族(つまりその時の王の近縁者)に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本のひとつ『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』Les Très Riches Heures du Duc de Berry(14世紀)は当時のベリー公ジャン1世が作成させたもので、美術史的にも重要。
- 6) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注参照。
- 7) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。
- 8) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。
- 9) シュヴルイユ仕立てのこと。ソース・ポワヴラードおよびマリナード参照。
- 10) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にある「じゃがいも・ベルニ」をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。
- 1) Besonçon(ブゾンソン)フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e)(ビゾンタン/ビゾンティーヌ)だが、本書のように bizontin(e)と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 C'est le printemps の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques(ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など)を積極的に採用したこととともに、アプレ 68(フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気)が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる(やや保守的な傾向の)通称「カペル」Le français en direct と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アプレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付

ガルニチュール・ブザンソン風¹⁾ Garniture à la Bizontine

(牛、羊の塊肉料理およびトゥルヌドに添える)

- クルスタード・ポム・デュシェス²⁾10 個は提供 直前にドリュール³⁾を塗り、オーブンに入れて 色よく焼く。生クリームを加えたカリフラワー のピュレを詰めてクルスタードの中に絞り袋を 使って詰める
- 半割りにしたガルニチュール用レチュのファルシ 10 個
- ソース……バターを加えて仕上げたとろみを付けたジュ

ガルニチュール・ブランジェール⁴⁾ Garniture à la Boulangère

(羊、乳呑み仔羊、鶏料理に添える)

- 1. 玉ねぎ 250 g は薄切りにし $^{5)}$ て、バターで色よく炒める
- 2. じゃがいも 750 g は櫛切りか薄切りにする
- 3. 塩 15gとこしょう 5g
- 1~3 を混ぜ合わせて、このガルニチュールを 添える肉を油を熱したフライパンで表面を焼き 固め⁶⁾とともにオーヴンに入れて、一緒に火を 通す
- 鶏の場合は、じゃがいもはオリーブ形に整形 b^{7} 、小玉ねぎをあらかじめバターでこんがり 焼き色を付けておく。
- ソース……美味しい肉汁(ジュ)少々

ガルニチュール・ブクティエール⁸⁾ Garniture à la Bouquetière

(牛、羊の大掛かりな仕立ての料理⁹⁾に添える)

- にんじん 250 g と蕪 250 g はスプーンで中をくり抜いて下茹でし、バターで色艶よく炒める 10
- 小さなじゃがいも 250 g はシャトー¹¹⁾に整形 する¹²⁾
- ・プチポワ $^{13)}$ 250 g と、さいの目に切ったアリコヴェール $^{14)}$ 250 g
- カリフラワー 250 g は花束の形状にバラして おく

以上の材料をそれぞれ加熱調理した後に、塊肉の周囲に、ブーケ状に、それぞれを離してニュアンスが明確になるように盛り付ける。カリフラワーのブーケにはオランデーズソースを薄く塗ること。

 ソース……塊肉を調理した際の肉汁の浮き脂を 取り除き¹⁵⁾、澄ませたもの

ガルニチュール・ブルジョワーズ¹⁶⁾ Garniture à la Bourgeoise

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- にんじん 500 g は、にんにくのような形に整形して $^{17)}$ 下茹でし、バターで色艶よく炒める $^{18)}$
- 小玉ねぎ¹⁹⁾500 g は下茹でした後にバターで色 艶よく炒める
- ・ 塩漬け豚バラ肉 20 125 g はさいの目に切ってバターでこんがり炒める
- このガルニチュールは、塊肉にほぼ火が通った
- けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティヴとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく 表われている。
- 2) ポム・デュシェスをバターを塗ったダリオル型 (小さな円筒形の型) をに詰めて整形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。
- 3) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール)と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ)という動詞で表現する。
- 4) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。
- 5) émincer (エマンセ)。
- 6) rissoler (リソレ)。
- 7) tourner (トゥルネ)
- 8) 花売り娘、の意。
- 9) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注参照。
- 10) glacer (グラセ)。
- 11) 長さ6cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。
- 12) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。
- 13) petits pois (プティポワ) いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どりで小さく、風味も軽やかで甘みがある。
- 14) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。
- 15) dégraisser (デグレセ)。
- 16) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思っていい。
- 17) tourner (トゥルネ)。
- 18) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。
- 19) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。
- 20) 原文 lard de poitrine (ラールドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。

段階で、鍋の中の肉の周囲に入れてやり、ブレゼの煮汁で火入れを完全にすること

ガルニチュール・ブラバント風¹⁾ Garniture à la Brabançonne

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- 空焼きしたタルトレット 10 個に、下茹でして バターで蒸し煮した²⁾芽キャベツ³⁾をピュレに して詰め、ソース・モルネーを塗る
- ポムデュシェスで作った小さな円盤形のクロケット 10 個
- ソース……とろみを付けたジュ

ガルニチュール・ブレオン⁴⁾ Garniture Bréhan

(牛、仔牛の塊肉の料理に添える)

- 小さなアーティチョークの基底部に、そら豆の ピュレをドーム状に詰める。
- カリフラワーの小房 10 個はソース・オランデーズを軽く塗っておく⁵⁾
- 小さなじゃがいも 10 個はバターで火を通し、 パセリのみじん切りを振る
- ソース……塊肉をブレゼした際の煮汁をソース に仕上げる

ガルニチュール・ブルターニュ風 Garniture à la Bretonne

(羊料理に添える)

- 茹でた白いんげん豆またはフラジョレ⁶1 L を ブルターニュ風ソース(ブラウン系の派生ソー ス参照)であえる、パセリのみじん切りを振り かける。
- ソース……塊肉の肉汁(ジュ)

ガルニチュール・ブリヤサヴァラン⁷⁾ Garniture Bréhan

(鳥類のジビエ料理に添える)

- 空焼きしたごく小さなタルトレットに、トリュフを加えたベカスのスフレ⁸のアパレイユをピラミッド形に盛り、提供直前にやや低温のオーブンで焦がさないように火を通す。
- 大きなトリュフのスライス。
- ソース……このガルニチュールを添えるジビエ のフュメで作った上等なソース・ドゥミグラス

ガルニチュール・ブリストル⁹⁾ Garniture Bristol

(牛、羊の塊肉料理に添える)

アプリコットの形状、大きさの米のクロケット 10 個。

- 1) 現在はベルギー中部の州ブラバント Brabant の、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ Nellie Melba(1861~1931)が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。
- 2) étuver (エチュヴェ)。
- 3) 芽キャベツは choux de Bruxelles (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。
- 4) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナール『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise(ガルニチュールアラブレアネーズ)の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスをそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば1年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。
- 5) 茹でてよく水気をきっておくこと
- 6) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。
- 7) ジャン・アンテルム・ブリア=サヴァラン(Jean Anthelme Brillat-Savarin)(1755~1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』Physiologie du Goût(1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」)で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいうすべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年)を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が19世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちで文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。
- 8) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァールと同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というの は劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地にしていたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀 にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン)が間借りのようになかたちでファヴァール 劇場を本拠にしていた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。
- 9) Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。
- 1) ガルニチュール・ブルターニュ風訳注参照。

- 茹でたフラジョレ 1 1/2 L をヴルテであえる。
- くるみ大の丸い小さなじゃがいも 20 個はバターで火を通し、溶かしたグラスドヴィアンドを塗る。
- ソース……塊肉をブレゼした煮汁をソースとして仕上げる

ガルニチュール・ブリュッセル風²⁾ Garniture à la Bruxelloise

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- アンディーヴ 10 個は白さを保つようにしてブレゼする。
- シャトー³⁾に整形したじゃがいも 10 個。
- 芽キャベツ 500g は下茹でした後バターで蒸し 煮する⁴。
- ソース……やや薄めのマデイラ酒風味のソース・ドゥミグラス。

ガルニチュール・カンカル風⁵⁾ Garniture à la Cancalaise

(魚料理に添える)

- 牡蠣 20 個の剥き身は、沸騰しない程度の温度 の湯で火を通し、周囲をきれいに掃除する。殻 を剥いたクルヴェットの尾 125g
- ノルマンディ風ソース

ガルニチュール・カルディナル⁶⁾ Garniture à la Cardinal

(魚料理に添える)

- 立派なオマールの尾の身をやや斜めに厚さ 1cm 程度にスライスしたもの 10 枚。
- 真黒なトリュフのスライス 10 枚。
- さいの目に切ったオマールの身60gとトリュフ 50g。
- ソース・カルディナル

ガルニチュール・カスティリア風⁷⁾ Garniture à la Castillane

(トゥルヌド、ノワゼットに添える)

- ポム・デュシェスで作ったた小さなケースにドリュールを塗ってオーブンで焼き色を付ける。 そこに、軽くにんにく風味を効かせたトマトのフォンデュを詰める。
- 皿の周囲に、輪切りにして塩こしょうし、小麦 粉をまぶして油で揚げた玉ねぎを飾る。
- トマト風味を加えたデグラセした肉汁(ジュ)⁸⁾

ガルニチュール・シャンボール⁹⁾ Garniture Chambord

(魚のブレゼの大掛かりな仕立てに添える¹⁰⁾)

- トリュフを加えてスプーンで整形した魚のファルスで作ったクネル 10 個。
- 長卵形の大きな、表面に装飾を施したクネル 4個。
- 渦巻模様を付けた¹¹⁾小さなマッシュルーム 200 g。
- ・ 鯉の白子を 1 cm 程度の厚さにスライスして塩
- 2) 芽キャベツ choux de Bruxelles とアンディーヴ endive はいずれもベルギーで品種改良、開発された野菜であり、これらを組み合わせてブリュッセル風とするのはいささか安易なようにも思われる。
- 3) ガルニチュール・ブクティエール訳注参照。
- 4) étuver (エチュヴェ)。下茹での段階で 2/3~3/4 くらいまで火を通しておくこと。サヴォイキャベツもそうだが、下茹でには アクを除去する意味もあり、エチュヴェの段階で変色してしまうことがあるため、アクを充分に取り除いてから比較的短時 間でエチュヴェするのが望ましい。
- 5) ブルターニュ地方の地名 Cancale (カンカール) の形容詞 cancalais(e) (カンカレ/カンカレーズ)。牡蠣の産地として知られ、cancale という牡蠣の品種もある。17 世紀、ルイ 14 世は、ヴェルサイユ宮殿へカンカル産カキを取り寄せていたといわれている。なお、ブルターニュ地方とはいえノルマンディ地方に非常に近い位置にあるため、牡蠣を中心にしたこのガルニチュールにブルターニュの地名を冠し、ノルマンディ風ソースを合わせるのは、一種の洒落とも考えられなくもないが、ブルターニュが言語文化的にフランスにおいてやや異質な歴史を持っていることを考慮すると、無神経な命名ともとられかねない。
- 6) カトリック教会における枢機卿のこと。枢機卿の衣が真紅であることからオマールを用いた料理に付けられた名称とも、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれるから、ともいわれている。なお、 $\frac{1}{2}$ la + 男性名詞の形態は、固有名詞の場合および、対応する女性名詞がない場合にも成立する。これは $\frac{1}{2}$ la manière de + 名詞の manière de が省略されたものと解釈される。さらに、料理名において $\frac{1}{2}$ la も省略される傾向にあるため、garuniture Cardinal あるいは garniture cardinal という表現も料理名においては正しいとされている。
- 7) Castilla (カスティーリャ、カスティージャ) はスペイン中部の地域で、中世はカスティリア王国だった。「カステラ」の語源ともいわれる。
- 8) トゥルヌド、ノワゼットをフライパンでソテーし、デグラセしてトマトピュレまたは本文にあるトマトのフォンデュを加えてソースにするということ。
- 9) シャンボールとは 16 世紀、ロワール河の近くに建てられた瀟洒な城の名。このガルニチュールを添えた場合、料理名にシャンボールが冠される。鯉、サーモンが代表的だが、とりわけ 19 世紀は鯉が好まれ、カレーム『19 世紀フランス料理』第 2 巻では鯉のシャンボールだけで近代風、ロヤイヤル、レジャンスの 3 種の仕立てについて詳述されている (pp.181-189)。なお、このガルニチュールの構成も時代や料理人によって多少の変化があり、『ラルース・ガストロノミック』初版では、魚でつくった大小のクネル、マッシュルーム、舌びらめのフィレ、バターでソテーした白子、オリーヴ形に整形したトリュフ、クールブイヨンで火を通したエクルヴィス、揚げたクルトン、となっている (p.516)。
- 10) ルルヴェのこと。第二版序文訳注参照。19 世紀前半くらいまではカトリックの習慣としての「小斉」が比較的厳格に守られており、料理人たちは四旬節やその他の小斉の日の献立としていかに豪華で美味な魚料理を提供するかに腐心していたのが、17~18 世紀の料理書を読むとよくわかる。カレームの著書にも魚の大掛かりな仕立てのレシピが数多く収められている。
- 11) 原文 canneler (カヌレ)。この場合は tourner (トゥルネ) とほぼ同義だが、凹凸の刻み模様を付けた、の意。

こしょうし、小麦粉をまぶしてソテーしたもの 10 枚。

- オリーブ形に整形した¹⁾トリュフ 200 g。
- エクルヴィス 2 6 尾はクールブイヨン 3 で火を通し、はさみを背に回すように整形する 4 (しなくてもよい)。
- 食パンを鶏のとさかの形に切りバターで揚げた クルトン6枚。
- 魚をブレゼした際の煮汁をベースにしたソース。

ガルニチュール・シャトレーヌ⁵⁾ Garniture Châtelaine

(牛、羊の塊肉や鶏料理に添える)

- アーティチョークの基底部 10 個に、固く作ったスピーズを詰める。
- ・ 殻を剥いて塊肉をブレゼした煮汁で蒸し煮した マロン 30 個。
- じゃがいものノワゼット 300 g。
- ブレゼした煮汁を加えたソース・マデール

ガルニチュール・シポラタ⁶⁾ Garniture à la Chipolata

(牛、羊の塊肉および鶏料理に添える)

- 小玉ねぎ 20 個は下茹でしてバターで色艶よく 炒める⁷⁾。
- シポラタソーセージ 10 本。
 コンソメで煮たマロン 10 個。
 塩漬け豚バラ肉 125 g はさいの目に切って、強火でこんがり炒める。
- オリーブ形に整形して下茹でし、バターで色艶 よく炒めたにんじん20個(なくてもよい)。

ソース……このガルニチュールを添える料理の 者汁を加えたソース・ドゥミグラス

ガルニチュール・ショワジー⁸⁾ Garniture Choisy

(トゥルヌドおよびノワゼットに添える)

- ・ 半割りにしたレチュのブレゼ 10 個。
- シャトーに整形した小さなじゃがいも 20 個。
- ソース……バターを加えたグラスドビアンド

ガルニチュール・ショロン⁹⁾ Garniture Choron

(トゥルヌドおよびノワゼットに添える)

- 中位か小さいアーティチョークの基底部をにバターであえたアスパラガスの穂先を詰める。アスパラガスがなければ、バターであえた小粒のプチポワでもいい。
- じゃがいものノワゼット 30 個。
- トマト入りソース・ベアルネーズ。

ガルニチュール・クラマール¹⁰⁾ Garniture à la Clamart

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- プチポワ・アラフランセーズに細かく刻んだレチュの葉を加えてバターであえ、空焼きしたタルトレット 10 個に詰める。
- じゃがいものマケールで作った円形の小さな台の上に、タルトレットをひとつずつのせる。
- ソース……とろみを付けたジュ¹¹⁾

ガルニチュール・コンポート¹²⁾ Garniture de Compote

(鳩およびプレ・ド・グラン¹³⁾に添える)

- 1) tourner (トゥルネ)。原義は「回す」。野菜などを包丁ではなく材料を回すようにして皮を剥いたり整形するところから。
- 2) ecrevisse ヨーロッパザリガニ。
- 3) court-bouillon (クールブイヨン)。court は少量の意。つまり、原則としてはできるだけ少量の液体を煮汁として魚介類その他を加熱調理するのに用いる。また、とりわけ魚介類の場合は沸騰しない程度の温度で火を通す(pocher ポシェする)のが原則。たんなる水、塩水だけでなく、ワインや香味野菜、香辛料などを加えて風味付け(および場合によっては臭みのマスキング効果)も兼ねて事前に用意しておくこともある。ただしこれらはあくまでも原則論にすぎない。詳細は魚料理のクールブイヨンおよびエクルヴィス・ナージュ参照のこと。なお、エクルヴィスの場合は上記の「少量」にあまりこだわらず、後ではさみを背に回しやすくなるように鍋に入れて加熱すればいいだろう。エクルヴィスはジストマ(寄生虫)のリスクがあるためしっかり加熱すること。またエクルヴィスは腕が取れやすいが、その場合でも可食部である尾の身には問題がないので装飾以外の利用はもちろん可能であり、装飾用としてはロス分を見込んで用意しておくのがいいだろう。
- 4) trousser (トゥルセ)。
- 5) châtelain(e) (シャトラン/シャトレーヌ)。城館の主の意。城館に住む者を思わせる豪華な、の意で料理名として使われるようになったようだ。
- 6) もとはイタリアで玉ねぎとソーセージを煮込んだ料理(cipollata チポッラータ < cipolla チポッラ=玉ねぎ)を意味していたが、フランスに伝わった際に、語本来の意味に含まれていた玉ねぎが脱落して、羊腸に豚挽肉を詰めた小さなソーセージをこう呼ぶようになったといわれている。
- 7) glacer (グラセ)。本文下のにんじんも同様の指示。
- 8) パリのセーヌ川上流 (=東側) 約 12 km のところにある Choisy-le-Roi の地名に由来。17 世紀にショワジー城が建てられ、18 世紀にこれを相続したルイ 15 世が狩りの際に使う邸宅として利用し、現在の名称ショワジールロワになった。その後、ポンパドゥール夫人がここに移り住み、豪華な夕食会がしばしば開かれたという。ショワジーの名称はレチュを用いた料理に付けられることが多い。
- 9) 19 世紀にあったパリの有名レストラン、ヴォワザンの料理長の名。ソース・ショロンも参照。
- 10) パリ郊外の町の名。プチポワを使った料理にこの名が冠されるものがいくつかある。
- 11) このガルニチュールを添える料理がポワレ(ソース・ビガラード訳注および<mark>肉料理</mark>参照)の場合には、鍋に残った香味野菜 (マティニョン) にフォン少量を注いで風味を引き出し、それにコーンスターチでとろみを付けることになるだろう。
- 12) compote (コンポート)。果物のシロップ煮のイメージが強いが、肉や野菜をばらばらになるまで煮込んだ料理のことも 指す。
- 13) poulet de grain 鶏の大きさや飼育方法による区別についてはソース・ショフロワ・ヴェールプレ参照。

- ・ 塩漬け豚バラ肉 $^{1)}$ 250 は拍子木 $^{2)}$ に切り、下茹でしてからバターでこんがり炒める $^{3)}$ 。
- 小玉ねぎ 300 g は下茹でしてバターで色艶よく 炒める 4 。
- 小さなマッシュルーム 300 g は生のまま 2 つに切り、バターで炒める。
- これらは鳩とともに火入れを仕上げ、供する際 には鳩を覆うようにガルニチュールを盛る。

ガルニチュール・コンティ⁵⁾ Garniture Conti

(牛、羊の塊肉のブレゼに添える)

- レンズ豆⁶⁾のピュレ 750 g。
- 脂身のほとんどない豚バラ肉の塩漬け 250 g は 長方形に切って、レンズ豆を煮る際に一緒に煮 ておく。
- ソース……ブレゼの煮汁をソースとして仕上げ たもの。

ガルニチュール・コモドール⁷⁾ Garniture à la Commodore

(魚の大掛かりな仕立てに添える)

- エクルヴィスの尾の身を入れた小さなグラタンⅢ 10 個。
- メルラン⁸⁾のファルスにエクルヴィスバターを

加え、スプーンで整形したクネル 10 個。

- ・大きなムール貝のヴィルロワ 10 個。
- 仕上げにエクルヴィスバターを加えたノルマン ディ風ソース。

ガルニチュール・キュシー⁹⁾ Garniture Cussy

(トゥルヌド、ノワゼット、鶏料理に添える)

- マロンのピュレを詰めてグリル焼きした大きなマッシュルーム 10 個。
- 完全に球形に整形し、マデイラ酒風味で火を通 した小さなトリュフ 10 個。
- 大きな雄鶏のロニョン¹⁰⁾20 個。
- ソース・マデール

ガルニチュール・ドモン¹¹⁾ Garniture Daumont

(魚料理に添える)

- ・バターで鍋に蓋をして弱火で火を通した¹²⁾マッシュルーム 10 個に、それぞれエクルヴィスの 尾の身を半分に切ったもの 6 枚ずつ添える。
- 生クリームを加えてつくった魚のファルスで小 さな球形にし、トリュフで装飾を施したクネル 10個。
- 厚さ 1cm 程にスライスした¹³⁾白子 10 枚はイギ
- 1) lard de poitrine (ラールドポワトリーヌ)、lard maigre (ラールメーグル) あるいは原文のように合わせて lard de poitrine maigre (ラールドポワトリーヌメーグル) とも呼ぶが、塩漬けにして熟成させた豚バラ肉のこと。通常、lard だけの場合は lard gras (ラールグラ) すなわち豚背脂のことを意味するので注意。
- 2) lardon (ラルドン)。たんに lardon というだけで、この豚バラ肉の塩漬けを拍子木状に切ったものを意味することはごく 一般的で、塩漬け後に冷燻にかけた lard de poitrine fumé を拍子木に切ったものは lardon fumé (ラルドンフュメ) と呼ばれる。
- 3) rissoler (リソレ)油脂を熱して、素材の表面をこんがり焼くこと。語源は中世からある rissole (リソール)という円形または半円形、塩味または甘い焼き菓子 (揚げ菓子) つまり時代や地域とともに非常にバリエーションに富むものだが、こんがりとした色合いに仕上げるのは共通している。
- 4) glacer (グラセ)。
- 5) ブルボン王家のひとつ Condé (コンデ) 家の傍流 (いわゆる分家筋) で、代々のコンティ大公 le prince de Conti (ルプランスドコンティ) がいる。もとはピカルディ地方アミアンの近くにある Conty というところを領地にしていたのが家名の起源。コンティの名は本書でも、レンズ豆のポタージュ、ピュレ・コンティが収められている。このガルニチュールは 18 世紀のコンティ大公ルイ・フランソワ・ド・ブルボン (1727~1776) の料理人が考案したと伝えられているが、実際にそうだったとしても、調理法としてはあまりにシンプルなものなので、ガルニチュールとして供することを考え出した、というのがせいぜいのところだろう。
- 6) lentille (ロンティーユ)。西アジア原産で旧約聖書の「創世記」にも出てくる。アブラハムの息子イサクの双子のうちのひとりであるエサウはすぐれた狩人に、もうひとりのヤコブは「穏かな人で天幕の周りで働くのを常として。(中略)ある日のこと、ヤコブが煮物をしていると、エサウが疲れきって野原から帰ってきた。エサウはヤコブに言った。『お願いだ、その赤いもの(アドム)、そこの赤いものを食べさせてほしい。わたしは疲れきっているんだ。』(中略)エサウは誓い、長子の権利をヤコブに譲ってしまった。ヤコブはエサウにパンとレンズ豆の煮物を与えた。(中略)こうしてエサウは長子の権利を軽んじた。(「創世記」25-27~34、新共同訳『聖書』)」。レンズ豆はおそらく農耕がはじまったごく初期からの作物であり、エジプトや地中海沿岸で多く栽培されていた。このため温暖な気候に向いた作物であり、その意味ではフランス北部に縁があるコンティ大公の名はふさわしくないかも知れない。ただ、Condé すなわちコンデ大公の名を冠した料理、とりわけポタージュピュレ・コンデが赤いんげん豆のポタージュであることとの釣り合いはとれている考えられよう。
- 7) もとは英語 commodore であり、イギリスでは艦隊司令官、アメリカでは准将の意。
- 8) merlan (メルロン) タラ科の海水魚。
- 9) キュシー侯爵(1767~1841)。基本ソース 概説訳注参照。
- 10) rognon 仔牛などでは腎臓のこと。鶏の場合は rognon blanc (ロニョンブロン) とも呼び、精巣のこと。この場合は後者。 もちろんきちんと加熱調理したものをガルニチュールの構成要素とする。
- 11) ドモン公爵家 duché d'Aumon (デュシェドモン) にちなんだ名称をいわれている。
- 12) étuver au beurre (エチュヴェオブール)
- 13) escalope (エスカロップ) 肉や魚を $1\sim2$ cm の厚さで、筋腺維と直角にスライスした円形または楕円形にスライスしたもの。
- 1) paner à l'anglaise (パネアロングレーズ)。素材に小麦粉をまぶしてから、卵液に浸し、細かいパン粉で衣を付けること。日本でフライなどをつくる際に一般的な方法とよく似ているが、日本では粗いパン粉が好まれるのに対して、フランスやイギリスでは細かいパン粉を使うのが一般的。

リス式パン粉衣1)を付けて油で揚げる。

ソース・ナンチュア

ガルニチュール・ドフィーヌ²⁾ Garniture à la Dauphine

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- じゃがいものドフィーヌをアパレイユにしたクロケット 20 個。大きな塊肉料理に添える場合はコルクの栓の形状に、トゥルヌドやノワゼットに添えるときは平たい円盤の形にする。
- マデイラ酒風味のソース・ドゥミグラス。

ガルニチュール・ディエープ風³⁾ Garniture à la Dieppoise

(魚料理に添える)

- 殻を剥いたクルヴェット⁴⁾の尾の身 100g。
- 3/4 L (約 30 個) のムール貝は白ワインを加えた 湯で沸騰させない程度の温度で火を通し⁵⁾、周 囲をきれいに掃除する⁶⁾。
- このガルニチュールを添える魚の煮汁を煮詰めて加えた白ワインソース。

ガルニチュール・ドリア⁷⁾ Garniture Doria

(魚料理に添える)

オリーブ形に整形したきゅうり⁸⁾30個をバターとともに鍋に入れて蓋をして弱火で蒸し煮する⁹⁾。

• 表皮を剥いて種を取り除いたレモンのスライス を魚の上に並べる。魚はムニエルにしたもの。

97

ガルニチュール・デュバリー¹⁰⁾ Garniture Dubarry

(牛、羊の塊肉の料理やノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・カリフラワーの花房を小さく分け、小さなボウルに詰め半球形になるようまとめて裏返し、ソース・モルネーで覆ったもの 10 個。 おろした $^{11)}$ チーズを振りかけて高温のオーブンでこんがり焼く $^{12)}$ 。
- ・ じゃがいものフォンダント 10 個。
- ・塊肉をブレゼあるいはポワレした際のフォン、 もしくはノワゼットやトゥルヌドをソテした後 にデグラセしてソースに仕上げる。

ガルニチュール・デュシェス¹³⁾ Garniture à la Duchesse

(牛、羊の塊肉の料理やノワゼット、トゥルヌドに添える)

- じゃがいものデュシェスを舟形または円盤状、あるいはブリオシュ型に詰めて整形し、溶き卵¹⁴⁾を塗って、提供直前にオーブンでこんがり焼いたもの20個。
- ソース・マデール
- 2) à la Dauphine (アラドフィーヌ) 王太子妃風、の意。この料理名には由来や理由がないことがほとんど。あえていえば「豪華」であるという程度だが、存外、簡素な仕立ての料理にも付けられることがある。
- 3) dieppois(e) (ディエポワ/ディエポワーズ) < Dieppe (ディエープ) ノルマンディ地方の港町の名。
- 4) 小海老。生の状態で灰色の crevette grise(クルヴェットグリーズ)とやや大きめの crevette rose(クルヴェットローズ)が 代表的。
- 5) pocher (ポシェ)
- e) ébarber (エバルベ) 貝類の身の周囲をきれいにすること。帆立貝の場合は「ひもを取る」ともいう。
- 7) 原書現行版では Dorla となっているが初版〜第三版は Doria。19 世紀パリのカフェ・アングレの顧客として知られていた 名家ドリアの名を冠したといわれている。このドリア家は12 世紀ジェノヴァの de Auria (ラテン語の filiis Auriae すなわ ちアウリアの子孫の意) から発する由緒ある家系として有名。なお、日本の洋食のドリアは1930 年頃横浜ホテルニューグ ランド総料理長サリー・ワイルが発案したものといわれており、上記のドリア家とはまったく関係がない。また古代ギリシ ア時代の民族ドーリア人とも関係がない。ちなみに、バルザックの小説『幻滅』におなじ発音の名の Dauriat という登場人 物がいる。
- 8) concombre (コンコンブル) 日本で一般的なきゅうりと品種系統も異なるものが多く、サイズも太さ 4~5 cm、長さ 30~45 cm で収穫する (品種によって異なる)。青臭さがなく、加熱調理することが多い。
- 9) étuver (エチュヴェ)。
- 10) Madame du Barry (マダムデュバリー) デュバリー夫人 (1743~1793) のこと。ルイ 15 世の公妾であり、フランス革命により 断頭台に送られ命を落したことで知られる。もとはシャンパーニュ地方の貧しい家庭の生まれ。パリに出てのち「お針子」などの仕事や娼婦をしていたが、デュ・バリー子爵に囲われ、いわゆる demi-mondaine (ドゥミモンデーヌ)、courtisane (クルティザーヌ) すなわち高等娼婦として知られるようになる。その後、ポンパドゥール夫人を亡くしたルイ 15 世が彼女を妾にすることにし、形式上、デュ・バリー子爵の弟と結婚したことにして、正式な社交界デビューを果たした。フランス史において「女性」であることを最大限利用して社会的にのしあがった典型例のひとつ。フランス革命のさなか、捕えられて断頭台へ連れていかれる際に、ほとんどの貴族の女性が取り乱さず凛として死に臨んだのに対し、デュバリー夫人ただひとりだけが狂乱し泣き叫んで命乞いした、という逸話が残っている。ただし、それはロベスピエールによる恐怖政治への警鐘になり得たという見解も少なくない。
- 11) râper (ラペ)
- 12) gratiner (グラティネ)。また、原文 moulés en boules を文字通りに読むと「完全な球形」にするようにも解釈出来なくはないが、そのためには強力な「つなぎ」が必要になる。ソース・モルネー以外に「つなぎ」の役割を果たすものの指定がないため、これでは球形を維持する「つなぎ」として熱に弱過ぎるだろう。ここはカリフラワーのグラタンにあるように moulé dans un bol「ボウルに詰める」と同様と解釈していいと思われる。。
- 13) duc (デュック=公爵)、duchesse (デュシェス=公爵夫人)。ここではたんに、じゃがいものデュシェスを用いるからこの名称になっているが、デュシェスそれ自体にも料理名としての由来や根拠はほとんどない。
- 14) dorer (ドレ) < dorure (ドリュール) 焼いた際に艶を出すために塗る溶き卵。水や牛乳などを混ぜることもある。
- 1) 『愛の妙薬』や『ランメルモールのルチア』で知られる作曲家ガエタノ・ドニゼッティ(1797~1848)のグランドオペラ La

ガルニチュール・ラファヴォリータ¹⁾ Garniture à la Favorite

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- 小さめのフォワグラを厚さ 1 cm 程にスライス 2 し、塩こしょうしてから小麦粉をまぶしてバターでソテーしたもの 10 枚。
- 大きなトリュフのスライスをソテーしたフォラ グラに1枚ずつのせる。
- アスパラガスの穂先を束にしたもの。
- ソース……とろみを付けたジュ。

ガルニチュール・フェルミエール³⁾ Garniture à la Fernière

(鶏料理に添える)

- にんじん 150 g と蕪 150 g は厚さ 1 mm 程度、 長さ 1 cm 程度の四角形に切る⁴⁾。
- 玉ねぎ 50 g とセロリ 50 g も同様に切る。
- これらを鍋に入れてバターと、塩 3g、粉砂糖 5 g を加えて蓋をして弱火で軽く蒸し煮する⁵⁾。
- •野菜を鶏の周囲に盛り、野菜の火入れを仕上 げる⁶⁾。

ガルニチュール・フィナンシエール⁷⁾ Garniture à la Financière

(牛、羊の塊肉あるいは鶏料理に添える)

Favorite (1840 年初演)にあやかって付けられた名称。グランドオペラ(grand opéra グロントペラ、複数形 grands opéras グロンゾペラ)とは 19 世紀前半から中葉にかけて、パリのオペラ座において、豪華な舞台装置と派手な演出、大編成のオーケストラ、歴史的題材などをテーマとしたわかりやすい悲劇的筋書きなどを特徴としたオペラ作品の様式のこと。ジャコモ・マイアベーア『悪魔ロベール』(1831 年)や『ユグノー教徒』(1836 年)などが代表的。なお、ロッシーニはこの様式が流行る前のオペラ作曲家と位置付けられていることが多いが、『ウィリアム・テル』(1829 年。フランス語原題 Guillaume Tell ギョーム・テル)あるいはそれに先立つ 1827 年の『モーセとファラオン』をこのジャンルの嚆矢と見なす場合もある。その他の代表的なグランドオペラの作曲家にダニエル=フランソワ・オーベール (1782~1871) やジャック=フロマンタル・アレヴィ(1799~1862)がいる。ドニゼッティのこの作品もロッシーニやマイアベーアの諸作品同様、フランス語の台本、歌詞であり、原題もフランス語で La Favorite(ラファヴォリット)だが、どういうわけか、こんにちの日本ではイタリア語式に直した『ラファヴォリータ』と呼ばれることが多いためにここではそれに合わせた。なおこのオペラのリブレット(台本、歌詞)はアルフォンス・ロワイエとギュスターヴ・ヴァエズによるものだが、18 世紀バキュラール・ダルノー(1718~1805)の戯曲『不幸な恋人たち』を原作としている。さらにいえば、バキュラール・ダルノーの戯曲もまた、クロディーヌ・ゲラン・ド・トンサン(1682~1749)の小説『コマンジュ伯爵の手記』を翻案したもの。『ロメオとジュリエット』の物語のバリエーションのひとつともいえるこの小説は 18 世紀に大きな反響を呼び、多くの小説、戯曲に影響を与えた。ダルノーの戯曲はその代表例。

- 2) éscalope (エスカロップ)。
- 3) 日本語にすれば「農場主風」。野菜を厚さ 1 mm くらい、長さ 1 cm 程度の四角形に切ることを détailler en paysanne (デタイエオンペイザーヌ) というが、その paysanne とは paysan (ペイゾン=農民) の女性形であり、このガルニチュールでは野菜をすべてそのように切るところにかけての名称。
- 4) 原文 émincer en paysanne (エマンセオンペイザーヌ)。ペイザーヌに切る場合、動詞には émincer 薄くスライスする、も使われる。
- 5) étuver (エチュヴェ)。
- 6) このガルニチュールは鶏のソテー・フェルミエールに添えるという前提がある。表面に焼き色を付けた鶏を、あらかじめ軽く蒸し煮しておいたこのガルニチュール・フェルミエールとともに陶製の鍋に入れて、さいの目に切ったハムを加え、蓋をしてオーブンに入れて鶏と野菜の火入れを仕上げることになる。
- 7) 徴税官風の意。名称について詳しくはソース・フィナンシエール訳注参照のこと。なお、カレームは『19 世紀フランス料 理』で、多少の違いはあるが、これらの具材とソースを合わせることで「ラグー・フィナンシエール」と呼んでいる (t.3, pp.146-148)。これはつまり、ソース・フィナンシエールの訳注でも述べたように、もともとはガルニチュールとソースが 別々のものではなく、一体化したものとして調理されていたことを示唆している。実際、このフィナンシエールという料理 名の初出と思われる 1755 年ムノン『宮廷の晩餐』第 2 巻「肥鶏・フィナンシエール」および第 3 巻「鯉・フィナンシエー ル」は 19 世紀のものと内容、素材は違えどラグーとして扱われている。前者は肥鶏を掃除して中抜きした後、背から開い て骨を取り除き、大きなトリュフ4個とフォワグラとマッシュルーム、おろした豚背脂、卵黄、粒こしょう、バジルの粉末 を混ぜて詰める。これを豚背脂のシートで包んで鍋に入れ、液体は注がずに熱い灰の上に鍋を置く。加熱していると肉汁な どが出てくる。そこにビガラード(南フランスのビターオレンジ)の搾り汁と塩、こしょうで調味する (p.280)。後者は大き な鯉を掃除し、舌を残すようにしてエラは取り除く。片側の包丁を入れていない面の皮を剥がし、細かく刻んだ豚背脂を表 面に刺す。鯉の中に詰めるラグーを作る。仔牛胸腺肉、トリュフ、フォワグラ、マッシュルームを鍋にバター1片ととも に入れ、パセリ、シブール、にんにく、クローブ、バジルのブーケガルニを加える。鍋を火にかけて、小麦粉を振りかけ、 シャンパーニュをグラス2杯注ぐ。塩こしょうで調味し、具材に火を通す。浮き脂を取り除き、冷めたら鯉の腹に詰め、ラ グーが出てこないようしっかり鯉の腹を縫う。鯉の大きさにぴったりの魚用鍋に、ハムのスライスとたっぷりの仔牛腿肉の スライスを敷き、その上に鯉をのせる。豚背脂のシートで多い、玉ねぎのスライス、根菜の皮、パセリ、シブール、にんに く、クローブ、タイム、ローリエの葉、バルジのブーケガルニを入れる。中火にかけて汗をかかせるイメージで少し火を通 し、それから上等のブイヨンとシャンパーニュを同量ずつ、鯉が液体に浸るまで注ぐ。塩こしょう。弱火にかける。火が 通ったら鍋から鯉を取り出して水気をきる。縫った糸を取り除き、仔牛のグラスを塗って艶を出す。周囲にはお好みでエ クルヴィスやまるごとのトリュフ、大きな鶏のとさか、鶏の胸肉、ペルドロー、こんがり焼いた鳩などをセンスよく配す る。ソース・エスパニョルを添えて供する (pp.43-44)。その後、19世紀になるとヴィアール『帝国料理の本』1806年にお いて「鳩・フィナンシエール」のレシピが掲載される。概要は、鳩6羽をバター、塩こしょう、レモン果汁を入れた鍋で さっと表面を色付けないように焼き固めたら、豚背脂で包んで鍋に入れ、ポワル(ここではソースの一種と考えていい)を 注ぎ、柔らかく火を通す。提供直前に水気をきり、皿の周囲に鳩を配置する。その中央に雄鶏のとさかとロニョン、フォ ワグラ、トリュフのラグーを流し入れる (p.332)。残念ながらヴィアールの 1806、1807 年版は不完全なもののため、このラ

ガルニチュール 99

- 仔牛か鶏のファルスでつくった標準的なクネル 20 個。ファルスに仔牛を使うか鶏を使うかは、このガルニチュールを添える料理に合わせて決めること。
- 渦巻状の刻み模様を入れた小さなマッシュ ルーム 150 g。
- 雄鶏のとさかとロニョン¹⁾100 g。
- トリュフのスライス 50 g。
- 皮を剥いて下茹でしたオリーブ 12 個。
- ソース・フィナンシエール

ガルニチュール・フランドル²⁾風 Garniture à la Flamande

- 球形に整形した小さなサヴォイキャベツのブレゼ 10 個。
- オリーブ形に整形し、コンソメで煮たにんじん と蕪、各 10 個ずつ。
- じゃがいものアラングレーズ³⁾小 10 個。
- 塩漬け豚バラ肉 250 g は 10 枚の長方形の板状 に切り、キャベツとともにブレゼする。
- 輪切りにしたソシソン⁴⁾10 枚(150 g)。

• 塊肉をブレゼした煮汁5)をソースに仕上げる。

ガルニチュール・フィレンツェ風⁶⁾ Garniture à la Florentine

(魚料理に添える場合)

- ほうれんそうの葉 250 g は下茹でしてから、バターで蒸し煮する 7 。
- このほうれんそうを皿の底に敷き、その上に煮立たせないように茹で⁸⁾て火を通した魚をのせ、 ソース・モルネーを覆いかける。高温のオーブンに入れて焼き色を付ける。

(牛、羊の塊肉の料理に添える場合)

- ほうれんそうのシュブリック 10 個。
- セモリナ粉を獣脂で加熱し、卵とおろしたチーズを混ぜ込んだアパレイユで円盤状につくった小さなクロケット 10 個。
- トマト風味を効かせ、ただしよく澄んだ状態の ソース・ドゥミグラス。

ガルニチュール・フローリアン⁹⁾ Garniture Florian

(乳呑仔羊10)の料理に添える11))

グーのレシピそのものは 1820 の第 10 版でようやく掲載に至る。概要は、マッシュルーム大 24 個、ボール形にしたトリュ フ24個は辛口のマデイラ酒1/2瓶とともに鍋に入れ、唐辛子2本、トマト少々、仔牛のグラス1オンスを加えて火にかけ てほとんどシロップ状になるまで煮詰める。それからソース・エスパニョルをレードル4杯、仔牛のブロンド(ソース)ス プーン2杯を注いでよく混ぜる。沸騰させたら火の弱い場所に移して浮き脂を取り除き、煮詰めていく。このソースを布 で漉し、きれいな鍋にマッシュルームとトリュフを移し入れて漉したソースを注ぐ。ここに雄鶏のとさかとロニョン 24 個 ずつ、スプーンで整形したクネル 24 個、仔羊または仔牛の胸腺肉のスライス 24 枚を入れる (p.67)。この時点つまり 1820 年頃には、カレームが記した「ラグー・フィナンシエール」とほぼ同じ内容になっていることが注目されよう。カレーム の「ラグー・フィナンシエール」は、トリュフ 500 g を円く整形し、マデイラ酒を加えて 10 分間弱火で蒸し煮する。ここ にソース・フィナンシエールを注ぐ。ひと煮立ちさせたら、マデイラ酒から出たアクを取り除き、マッシュルーム 12個、 鶏のとさか 12 個(マデイラ酒少々を煮立たせて火を通しておく)、雄鶏のロニョン 12 個を加える。ひと煮立ちさせたらバ ター少々、鶏のクネル、フォラグラの 1~2 cm のスライス、仔羊胸腺肉を加える。このラグーの半量はこれを添える料理上 に盛り、周囲に白い立派な鶏のとさかとロニョンを配する。ソースが皿の上の料理をのせる台からはみ出ないようにしない と優美さが失なわれ、皿の縁飾りが乱れてしまうことに注意。ラグーの残りはソース入れで別添で供する (pp.146-147)。カ レームはもうひとつ、「フォワグラのラグー・フィナンシエール」というレシピも残している (pp.147-148)。デュボワ、ベル ナール共著『古典料理』(1868 年) では「ガルニチュール・フィナンシエール」の項目は見られず、「サルピコン・フィナン シエ」(p.65)…… これは黒トリュフ、鶏胸肉、赤く漬けた舌肉、マッシュルームに火を通して小さなさいの目に切り、茶色 いソース・フィナンシエールであえたもの、となっている。この他、「仔牛の耳・フィナンシエール (p.167)」「ほろほろ鳥 のフィレ・フィナンシエール (p.179)」「ベカシーヌのグラタン・フィナンシエール (p.187)」「雉のクネル・フィナンシエー ル (p.190)」「温製パイ包み焼き・フィナンシエール (p.210)」「うずら・フィナンシエール (p.228)」「鳩・フィナンシエール (p.223)」といったレシピが収録されている。これらのレシピを見ると「ガルニチュール・フィナンシエール」を用いる指示 になっているものがほとんどのため「ガルニチュール・フィナンシエール」の項が抜けているのは執筆あるいは何らかのミ スによるものに過ぎないだろうと思われる。

- 1) rognon は通常「腎臓」を指すが、雄鶏の場合は rognon blanc (ロニョンブロン) = testicule (テスティキュル) すなわち精 巣のこと。
- 2) flamand(e) (フラモン/フラモンド) < Flandre (フロンドル) フランドル地方 = 現在のベルギー西部からフランス北部にかけての北海に面する地域。フランダース。ただし『フランダースの犬』はイギリスの児童文学なので、フランスおよびベルギーではあまり知られていない。
- 3) à l'anglaise イギリス風、の意だが、必ずしもイギリス料理に由来するとは限らない。野菜の場合、アラングレーズとはすなわち「塩を加えた湯で茹でる」ことを意味するが、本書の該当個所にも、イギリスでは塩を加えない、とある。
- 4) 熟成、乾燥させてつくる太いソーセージ。多くの場合、調理せず薄切りにして食べる。
- 5) このガルニチュールは牛塊肉・フランドル風に添えるのを前提に書かれているため、ブレゼと特定出来るが、本書におけるポワレの手法でももちろん可能だろう。
- 6) florentin(e) (フロロンタン/フロロンティーヌ) < Florence (フロロンス) フィレンツェのこと。
- 7) étuver au beurre (エチュヴェオブール)
- 8) pocher (ポシェ)。
- 9) ヴェネツィア、サンマルコ広場にある 18 世紀からあるカフェ。
- 10) 本書で agneau という場合には、いわゆるプレサレ (agneau de pré-salé アニョドプレサレ) は mouton (ムトン=羊の成獣) に準ずる扱いであり、それ以外は基本的に agneau de lait (アニョドレ) 乳呑仔羊を指すことに留意。
- 11) 乳呑仔羊肩肉・フローリアンに添えるのを前提としたガルニチュールであることに留意。。

- ・大きめのレチュ3個は四つ割りにして外葉を取り除き、ブレゼする 1 。
- オリーブの大きさと形にしたにんじん 20 個は 下茹でしてバターで色艶よく火を通す²⁾。
- 小玉ねぎ20個は下茹でしてバターで色艶よく 炒める。
- 小さなじゃがいものフォンダント 10 個。
- ソース……仔羊の肉汁³⁾。

ガルニチュール・フォレスティエール⁴⁾ Garniture à la Forestière

(牛、羊の塊肉や鶏の料理に添える)

- モリーユ⁵⁾300 g はバターと植物油同量ずつで ソテーする。
- 脂身の少ない豚バラ肉の塩漬け 125 g は拍子木 に切って下茹でし、バターでこんがりと焼く 6 。
- じゃがいも300gは大きめのさいの目に切って バターでソテーする。
- ブレゼの煮汁あるいはデグラセした液体を加え たソース・デュクセル

ガルニチュール・フラスカーティ⁷⁾ Garniture Frascati

(牛、羊の塊肉の豪華な仕立てに添える⁸⁾)

• 厚さ 1~2 cm 程度スライスした⁹⁾フォワグラ

- (出来るだけ生のものがいい) 10 枚に小麦粉を まぶし、バターでソテーする。
- アスパラガスの穂先300gは茹でてからバターであえる。
- 小さめの真っ白なマッシュルーム 10 個は軸を 落とし、渦巻状に飾り模様を入れる。
- 大きめのオリーブくらいのサイズに整形したトリュフ 10 個はバターでかるく炒めて艶を出す。
- トリュフ風味にしたじゃがいものデュシェスをアパレイユにして細長く作ったクロワッサン10個は提供直前に溶き卵を塗り、オーブンで焼いて艶を出す。このクロワッサンを並べてでガルニチュールの外枠にする。
- 軽くとろみを付けた肉汁(ジュ)¹⁰⁾。

ガルニチュール・ガストロノーム¹¹⁾ Garniture à la Gastronome

(牛、羊の塊肉および鶏の料理に添える)

- ・大きめのマロン 20 個は、皮を剥いてコンソメ で煮、小玉ねぎのようにバターで色艶よく炒 める 12 。
- 中位のサイズのトリュフ 10 個はシャンパー ニュ風味に茹でる。

- 1) レチュのブレゼ参照。
- 2) glacer (グラセ)。これらの野菜の場合は下茹でして半ば火を通しておくことと、必要に応じて砂糖を加える場合があること に留意。
- 3) 原文では fonds となっているが、前提となっている仕立て「乳吞仔羊肩肉・フローリアン」の場合はバターをかけながらローストするので、いわゆる「ジュ」と考えていい。
- 4) forestier (フォレスティエ) 形容詞は森林の、の意。名詞の場合は森林管理人。一般には「森番風」などと訳されることが 多いようだ。
- 5) 茸の一種。和名アミガサタケ。生食出来ないので注意。
- 6) rissoler (リソレ)。油脂を鍋に熱し、高温で素材の表面に焼き色を付けること。
- 7) フラスカーティは古代ローマの避暑地として有名だったところ。19 世紀にナポリ出身のアイスクリーム職人ガルキがパリ のブルヴァール・イタリアンにフラスカーティという店名のカジノ、パティスリを開き盛況だったというが、1837年のカ ジノ禁止令により閉店を余儀なくされたという。このガルニチュールおよび「牛フィレ肉・フラスカーティ」がどちらに由 来しているかは不明。ちなみに、ロラン・バルトがバルザックの短編『サラジーヌ』の徹底した構造分析を試みた『S/Z』 において、分析の山場ともなる『サラジーヌ』の場面、去勢歌手(カストラート)ザンビネッラを女性と思い込んで恋をし た彫刻家サラジーヌが劇団員らとフラスカーティに遠足に出かけた際に、突然現われた蛇に驚いたザンビネッラの姿にや はり女性であると主人公が確信を深める場面(この場面について蛇を男根の象徴とバルトは分析している)がある。なお、 バルザックが『サラジーヌ』をものした時代にはカストラートはほとんど存在せず、オペラにおいてその役割はコントラル トが担うようになっていた。したがって、カストラートが「女性的」な見た目であるという一種の偏見のようなものは小説 家の念頭にあった可能性は否定出来ない。もっとも、18 世紀のカサノヴァ『回想録』においてもカストラートを女性とし て扱い、口説く場面があり、他にもいわゆる艶書の類においてそういった筋立のものは存在したので、バルザックの想像が 突飛でオリジナルなものだったとはいいきれない。また、シェイクスピアの時代など、舞台の役者が皆男性で、女性役も若 い少年俳優が演じるなど珍しくはなかったし、日本の歌舞伎では現代でもその伝統は続けられている。また、女性のみで構 成される劇団も存在するし、リヒャルト・シュトラウスのオペラ『薔薇の騎士』での主人公である青年は当初からコントラ ルト(つまり女性歌手)が歌う前提で作曲されている。つまり、舞台芸術においては「性」(ジェンダーおよびセクシャリ ティの両方)のある種の「ゆらぎ」は決して珍しいものではない。ただそれを「小説」という形式で、しかもいわゆる「艶 書」ではなく文学的にすぐれたものとして仕上げたところにバルザックの天才を見いだすべきだろう。こうしたことから、 物語を徹底的に分解して文化的および社会的なコード体系にひとつひとつ当て嵌めて分析していったバルトの試みとその 手腕はきわめて高く評価されるべきものだろうが、文学作品の分析としては不完全なものと断ぜざるを得ない。
- 8) 直訳すると「牛、羊の塊肉のルルヴェ用」(ルルヴェについては「第二版序文訳注」参照) だが、本書では「牛フィレ肉・フラスカーティ」くらいしか目ぼしいレシピがない。
- 9) escalope (エスカロップ)。
- 10) 「牛フィレ肉・フラスカーティ」の場合はポワレするので、適量のフォンを肉を加熱する際鍋の底に敷いたマティニョンに 注ぎ、肉汁の風味をひき出してから布で漉し、でんぷんでとろみを付けることになる。
- 11) 美食家、食通、の意。
- 12) glacer (グラセ)。
- 1) rognons de coq (ロニョンドコック) ここでは鶏の睾丸のこと。

- 立派な雄鶏のロニョン¹⁾20個はブロンド色のグラスドヴィアンドでコーティングする。
- 大きなモリーユ²⁾は縦二つ割りにし、バターで ソテーする。
- トリュフエッセンスを加えたソース・ドゥミグラス。

ガルニチュール・ゴダール³⁾ Garniture Godard

(牛、羊、鶏の大掛かりで豪華な仕立てに添える)

- マッシュルームとトリュフのみじん切りを加えた、バター入りのファルスをスプーンで整形したクネル 10 個。
- トリュフと赤く漬けた舌肉で装飾を施した大き な楕円形のクネル 4 個。
- 小さめのマッシュルーム 10 個は軸を除き、螺 旋状に切れ込み模様を付ける。
- 雄鶏のとさかとロニョン 125 g。
- 上等の仔羊胸腺肉 200 g は高温のオーブンで焼き色を付ける。または仔牛胸腺肉の喉側を高温のオーブンで焼き色を付け、スライスする
- オリーブ形に整形したトリュフ 10 個。

• ソース・ゴダール

ガルニチュール・グランデュック⁴⁾ Garniture Grand-Duc

(魚料理に添える)

- アスパラガスの穂先 200g は下茹でしてバター であえる。
- 殻をむいたエクルヴィスの尾の身 10。
- ・大きなトリュフのスライス 10 枚。

ガルニチュール・ギリシア風⁵⁾ Garniture à la Grecque

(乳呑仔羊および鶏料理に添える)

- ギリシア風ライス⁶⁾250 g (野菜料理「米」の項 参照)。
- トマトソース

ガルニチュール・アンリ 4 世亭風 Garniture Henri IV

(ノワゼットやトゥルヌドに添える)

 肉に合わせて中くらいから小さめのアーティ チョークの芯⁷⁾に、溶かしたグラスドヴィアン ドの中に入れて転がしてグラスをコーティン グさせた小さなじゃがいものノワゼットを詰

- 2) morille 茸の一種。和名アミガサタケ。生食不可なのでよく加熱する必要がある。
- 3) 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。ソース・ゴダールも参照のこと。本書のレシピだけを見ているとガルニ チュール・フィナンシエールと非常によく似ているけれどもソースの違うパターン、くらいにしか見えないかも知れぬが、 このガルニチュールのほうが圧倒的に大掛かりで豪華な仕立てにすることを前提としており、ガルニチュール・ゴダールあ るいはゴダールという名称の仕立てはフィナンシエールの完成形というべきか、究極の到達点のひとつだったのではない か? 19世紀前半をとおして版を重ね、そのたびに増補されたヴィアールの本を版ごとに見ていくと、初版から 1817年の 第9版まではフィナンシエールのみ。1820年の第10版以降から「牛アロワイヨ・ゴダール」というレシピが登場する。長 いレシピなので要点だけ見ると、約7~8 kg の牛アロワイヨ(日本語では「腰肉」すなわちフィレを含むサーロインからラ ンプ、イチボにかけての部分)を四角形に切り整えて骨は取り除き、紐で縛ってからマデイラ酒を加えて6時間ブレゼす る。肉を取り出したら煮汁を漉して、卵白でクラリフィエし、さら布で漉して煮詰める。その煮汁の半分にコンソメを足し て、肉を鍋に戻し入れてさらに2時間弱火で煮込む。肉を皿に盛り付け、周囲に若鳩4羽、拍子木に切った豚背脂やトリュ フ、赤く漬けた舌肉を表面に刺して装飾した仔羊胸腺肉4枚、スプーンで整形した大きなクネル8個、大きなエクルヴィ ス8尾、鶏またはその他の揚げものを刺した飾り串8本をアロワイヨの上から刺す。ドゥミグラス半量と合わせたラグー・ フィナンシエールをかける。強火のオーブンで照りを付け、熱々を供する (p.101)。これを見るかぎり、本質的にはフィナ ンシエールの変形もしくは豪華版と考えていいだろう。カレーム『19世紀フランス料理』では「牛アロワイヨのブレゼ・ ゴダール」に2種のレシピが記述されており、ひとつは上記と似たアロワイヨ全体をブレゼしたもの。もうひとつはアロワ イヨの一部をブレゼし、残りはローストにした仕立てになっている。いずれにしても、非常に豪華な仕立てであり、ものす ごいコストがかかるため、きわめて格式の高い荘厳な宴席でしか出来ないだろうが「食卓外交に携わる料理人はこうした料 理の知識を大切にして、これらの料理を供すべきだ」と述べている (t.3, p.327)。デュボワ、ベルナール共著『古典料理』に 至るとむしろゴダールという仕立ては簡略される方向に向かい、本書と同様に「ルルヴェ用ガルニチュール・ゴダール」と して記述される。「このガルニチュールはトリュフで装飾を施した大きなクネル、表面に装飾をしてソースをかけてオーブ ンで焼き色を付けた仔牛胸腺肉、トリュフ、マッシュルームで構成される。これらを各まとまりごとに料理の周囲に添え る。クネルとマッシュルームには軽くソースをかけてやり、トリュフと仔牛胸腺肉には艶を出させてやる(グラセ)こと」 (p.94) とある。こうしたことから、フィナンシエールおよびその発展形としての仕立てであるゴダールが 19 世紀後半にむ かってだんだんと広まっていき、盛んに作られるようになったが、ゴダールについてはそのコストゆえに簡素化していく傾 向にあった。いずれにしても両者ともにきわめて19世紀的なソースとガルニチュールの組み合わせ、あるいは料理の仕立 てといえよう。
- 4) grand-duc (グロンデュック) 大公およびロシアの皇太子の意。Prince (プランス) 大公とほぼ同義だが使われる場面などで 違いがある。料理においてはアスパラガスの穂先とトリュフを用いた料理に付されることが多い。
- 5) grec / grecque は「ギリシアの」の意。ここではあえて「ギリシア風」訳したが、ギリシアに起源あるいは縁のないと思われる調理が少なくないので注意。
- 6) ピラフの一種だが、実際のところまったくギリシア風ではないことに注意。
- 7) 比較的小ぶりで若どりのアーティチョークは花萼を全部は取り除かず、周囲の固いところを 2 周くらい剥いて、上半分を切り落し、茎が残っている場合は適当な長さにして皮を剥いて使う。この状態を fond d'artichaut (フォンダルティショー)と呼ぶ。大きなアーティチョークは花萼部が完全に固いことが多いために、下茹で後、全て剥いて、皿のような形状の基底部のみを取り出して使うことが多い。これを cul d'artichaut (キュダルティショー)と呼ぶ。いずれの場合も繊毛を取り除く必要があり、その後に丸い底面が出来るので、そこに詰め物をすることも多い。

める。

ガルニチュール・ハンガリー風¹⁾ Garniture à la Hongroise

(いろいろな料理に添えられる)

小房に分けたカリフラワーをクリームであえて、いくつかの小さな容器に詰め、バターを塗ったグラタン皿に裏返して並べ、上からおろしたチーズを振りかけ、みじん切りにしたハムを加えたパプリカ風味のソース・モルネーで覆い、高温のオーブンに入れてこんがりと焼く。

• パプリカで風味付けした軽いソースを添える。

ガルニチュール・イタリア風 Garniture à l'Italienne

(牛、羊の塊肉および鶏料理に添える)

- 小さなアーティチョークを縦4つに切って、 イタリア風に調理する(野菜料理「アーティ チョーク」参照)20個。
- 茹でたマカロニにたっぷりチーズをあえて円盤型にしたクロケット 10 個。
- イタリア風ソース。

ail	Sauce aux Huîtres (Oyster	fondue de tomate ou Portugaise,
Beurre d'—, <mark>54</mark>	Sauce), 43	80
Aïoli	Jus coloré (Brown Gravy), 43	 et préparations diverses pour
Sauce —, 46	Sauce aux OEufs à l'anglaise	garnitures chaudes, 77
airelle	(Eggs Sauce), 44	 et préparations diverses pour
Sauce aux Airelles	Sauce aux OEufs au beurre	garnitures froides, 84
(Cranberries-Sauce), 41	fondue (Eggs and butter	composition de l'appareil pour
Albert	Sauce), 44	mousses et mousselines
Sauce — (Albert-Sauce), 41	Sauce aux Oignons (Onions	froides, 84
Albuféra	Sauce), 44	aspics, 85
Sauce —, 25	Sauce au Pain (Bread Sauce), 44	chauds-froids, 86
algérien(nne)	Sauce au Pain frit (Fried bread	garnitures de mets froids, 87
garuniture à l'—ne, 89	Sauce), 44	moulage des mousselines
allemand	Sauce Persil (Perseley Sauce),	froides, 85
Sauce allemande (- Parisienne),	44	moulage des mousses froides,
12	Sauce Persil pour Poissons, 44	84
alsacien(ne)	Sauce aux Pommes (Apple	pain froids, 87
garuniture à l'—ne, <mark>89</mark>	Sauce), 45	soufflés froids, 85
amande	Sauce au Porto (Porto Wine	Kache de Sarrazin pour Poatages,
Beurre d'—, 54	Sauce), 45	81
américain(e)	Sauce au Raifort chaude (Horse	Kache de Semoule pour le
garuniture à l'—e, 90	radish Sauce), 45	Coulibiac, 81
sauce -e, 25	Sauce Réforme (Reform Sauce),	— Maintenon, 77
anchois	45	matignon, 81
Beurre d'—, 54	Sauce Diable (Devilled Sauce),	mirepoix, 82
	42	mirepoix fine, dite à la Bordelaise
Sauce –, 25	Sauce Ecossaise (Scotch eggs	82
andalou(se)	Sauce), 43	– à l Montglas, 77
garuniture à l'—se, 90	Sauce Sauge et Oignons (Sage	orge perlé pour volailles farcies e
Andalous(e)	and onions Sauce), 45	autres usages, 82
Sauce Andalouse, 46	Sauce Yorkshire, 45	pâte à chou d'office, 82
anglais(e)	sauces —es froides	pâte à frire pour Beignets de
sauces —es chaudes, 41	Sauce Cambridge	cervelles et de laitances,
Sauce aux Airelles	(Cambridge-Sauce), 52	fritots, etc., 82
(Cranberries-Sauce), 41	Sauce Cumberland	pâte à frire pour Légumes, 83
Sauce Albert (Albert-Sauce), 41	(Cumberland-Sauce), 52	–s à pomme Dauphine, Duchesse
Sauce aux Aromates	Sauce Gloucester	et Marquise, 77
(Aromatic-Sauce), 41	(Gloucester-Sauce), 52	– à la Provençale, 77
Sauce au Beurre à l'anglaise	Sauce Menthe (Mint-Sauce), 52	riz pour farcir les volailles servies
(Butter Sauce), 42	Sauce Raifort (Cold horseradish	en relevé ou en entrée, 83
Sauce brune aux Huîtres	sauce), 52	salpicons divers, 83
(Brown Oyster Sauce), 43	sauces froides —es, 52	twarogue pour piroguis, 83
Sauce aux Câpres	appareil	arlésien(ne)
(Capers-Sauce), 42	bordures en farce, 78	garuniture à l'—ne, 90
Sauce au Céleri (Celery-Sauce),	bordures en légumes, 78	aromate
42	bordures en pâte blanche, 78	Sauce aux Aromates, 41
Sauce Chevreuil (Roe-buck	bordures en pâte à nouille, 79	aspics (généralité), 85
Sauce), 42	−s à cromesquis et à croquettes,	aurore
Sauce Crème à l'anglaise	77	Sauce -, 26
(Cream-Sauce), 42	croûtons, 79	Sauce Chaud-froid —, 29
Sauce Crevettes à l'anglaise	duxelles pour garnitures diverses,	Sauce — maigre, 26
(Shrimps-Sauce), 42	79	aveline
Sauce au Fenouil (Fennel	duxelles à la bonne femme, 80	Beurre d'—, 54
Sauce), 43	duxelles pour légumes farcis, 79	
Sauce aux Groseilles	duxelles sèche, 79	banquier(ère)
(Gooseberry Sauce), 43	essence de tomate, 80	garuniture à la Banquière, 91
Sauce Homard à l'anglaise	fonds de plats, tampons et	bâtard
(Lobster Sauce), 43	croustades, 80	Sauce Bâtarde, 27

bavarois(e)	Sauce —, 27	Chantilly
Sauce –(e), 26	bordelais	Sauce —, 28
béarnais	Sauce Bordelaise au vin blanc, 27	Sauce — (froide), 46
Sauce Béarnaise à la glace de	bordelais(e)	charcutier(ère)
viande, 27	mirepoix fine, dite à la −e, 82	Sauce Charcutière, 15
Sauce Béarnaise tomatée, 27	Sauce Bordelaise, 14	chasseur
béarnais(e)	bordure	Sauce —, 15
Sauce −e, 26	— en farce, 78	Sauce — (Procédé Escoffier), 15
Béchamel (sauce), 13	– en légumes, 78	Chateaubriand
Bercy	– en pâte blanche, 78	Sauce —, 28
Beurre —, 54	– en pâte à nouille, 79	Châtelaine
Sauce –, 27	boulanger/boulangère	garuniture —, 95
Berny (Bernis)	garuniture à la —ère, 92	chaud-froid
garuniture à la Berny, 91	bouquetière	Sauce — Aurore, 29
berrichon(ne)	garuniture à la —, 92 bourgeois(e)	Sauce — blanche ordinaire, 28 Sauce — blonde, 29
garuniture à la Berrichonne, 91 beurre	garuniture à la —, 92	Sauce — bronce, 29 Sauce — brune, 15
Beurre de Provence (Aïoli), 46	bourguignon(ne)	Sauce — brune pour Canards, 16
Beurres Composés, 53	Sauce Bourguignonne, 14	Sauce — brune pour Gibier, 16
Beurre de Paprika, 57	brabançon(ne)	Sauce — maigre, 29
Beurre Bercy, 54	garuniture à la —ne, 93	Sauce — tomatée, 16
Beurre de Caviar, 54	Bréhan	Sauce — au Vert-pré, 29
Beurre Chivrya, 54	garuniture –, 93	chauds-froids (généralité), 86
Beurre Colbert, 54	breton	chevreuil
Beurre Colorant rouge, 54	Sauce Bretonne (blanche), 27	Sauce —, 16
Beurre Colorant vert, 55	breton(ne)	Sauce Chevreuil (Roe-buck
Beurre de Crevette, 55	garuniture à la −ne, <mark>93</mark>	Sauce), 42
Beurre d'Ail, 54	Sauce Bretonne (brune), 14	chipolata
Beurre d'Amande, 54	Brillat-Savarin	garuniture à la —, <mark>95</mark>
Beurre d'Anchois, 54	garuniture —, 93	Chivry
Beurre d'Aveline, 54	Bristol	Beurre —, 54
Beurre d'Echalote, 55	garuniture —, 93	Sauce —, 29
Beurre d'Ecrevisse, 55	bruxellois(e)	Choisy
Beurre pour les Escargots, 55	garuniture à la −e, <mark>94</mark>	garuniture —, 95
Beurre d'Estragon, 55		Choron
Beurre de Hareng, 56	Cambridge	garuniture —, 95
Beurre de Homard, 56	Sauce – (Cambridge-Sauce), 52	Sauce —, 27
Beurre de Laitance, 56	cancalais(e)	chou (pâte)
Beurre à la Maître d'hôtel, 56 Beurre Manié, 56	garuniture à la —e, 94	pâte à — d'office, <mark>82</mark> Clamart
Beurre Marchand de vin, 56	canotier(ère)	
Beurre à la Meunière, 57	Sauce Canotière, 28	garuniture à la —, 95 clarification
Beurre de Montpellier pour	câpre Sauce aux Câpres, <mark>28</mark>	– des gelées, 65
croûtonnage de plats, 57	Sauce aux Capres, 20 Sauce aux Câpres (Capers-Sauce),	gelée
Beurre de Montpellier, 57	42	– de gibier, 65
Beurre de Moutarde, 57	cardinal	—s grasses ordinaires, 65
Beurre noir pour les grands	garuniture à la —, 94	– de poisson blanche, 66
services, 57	Sauce —, 28	– de poisson au vin rouge, 66
Beurre de noisette, 57	castillan(e)	– de volaille, 65
Beurre de Pimentos, 58	garuniture à la −e, 94	Colbert
Beurre de Pistache, 58	caviar	Beurre —, 54
Beurre à la Polonaise, 58	Beurre de —, 54	Sauce —, 16
Beurre de Raifort, 58	céleri	colorant
Beurre Ravigote, 54, 58	Sauce au Céleri (Celery-Sauce), 42	Beurre — rouge, 54
Beurre de Saumon fumé, 58	céleris	Beurre — vert, 55
Beurre de Truffe, 58	pâte à frire pour Légumes, 83	commodore
Beurre vert, 58	cervelle	garuniture de —, 96
Beurres Printaniers, 58 Coulis divers, 58	pâte à frire pour Beignet de cervelles et de laitances,	compote garuniture de —, 95
Huile de Crustacés, 58	fritots; etc., 82	garunture de —, 93 garnitures de mets froids (généralité),
Sauce au Beurre, 27	Chambord	88
Sauce au Beurre à l'anglaise	garuniture –, 94	Conti
(Butter Sauce), 42	champignon	garuniture de —, 96
beurre manié, 56	Sauce aux Champignons	coulis
bigarade	(blanche), 28	Coulis divers, 58
Sauce —, 14	Sauce aux Champignons (brune),	Coulis d'oignons Soubise, 38
$bizontin(e) \Rightarrow bisontin(e)$	15	cranberry
garuniture à la −e, 92	champisnon	Cranberries-Sauce, 41
bohémien(ne)	duxelles à la bonne femme, 80	crème
Sauce Bohémienne, 46	duxelles pour légumes farcis, 79	Sauce à la —, 29
bonne femme	duxelles pour garnitures diverses,	Sauce Crème à l'anglaise
duxelles à la –, 80	79	(Cream-Sauce), 42
Bonnefoy	duxelles sèche, 79	crème aigre

Cauca Craitana 27	Dayme d' EE	do gibion 6
Sauce Smitane, 37	Beurre d'—, 55	– de gibier, 6
crevette	Jus lié à l'Estragon, 19	– de poisson au vin rouge, 6
Beurre de —, 55	Sauce — (blanche), 31	— de veau brun, 5
Sauce aux Crevettes, 30	Sauce — (brune), 17	fumet de poisson, 6
Sauce Crevettes à l'anglaise		— de plats, 80
(Shrimps-Sauce), 42	farce, 69	– de volaille, 5
cromesqui	A à la Panade et au beurre, 70	forestier/forestière
appareils à — et à croquettes, 77	B. — à la Panade et à la crème, 70	garuniture à la Forestière, 100
croquette	-	Foyot
•	B. – fine à la crème, ou	1 *
appareils à cromesquis et à −, 77	Mousseline, 70	Sauce —, 27
crosnes	— de veau pour Bordures de	Frascati
pâte à frire pour Légumes, 83	dressage, fonds, quenelles	garuniture —, 100
croustade, 80	fourrées, etc., 73	frire
crustace	Godiveau, 71	pâte à —
Huile de $-s$, 58	— de veau à la graisse de boeuf, 71	pâte à frire pour Beignet de
cuisine russe	farce, 67	cervelles et de laitances,
twarogue pour piroguis, 83	bordures en –, 78	fritots; etc., 82
Cumberland		pâte à frire pour Légumes, 83
	– pour les pièces froides A (Porc),	
Sauce — (Cumberland-Sauce), 52	75	fritot
currie	 pour les pièces froides B (Veau 	pâte à frire pour Beignet de
Sauce —, 30	et Porc), 75	cervelles et de laitances,
Sauce — à l'Indienne, 30	 pour les pièces froides C 	fritots; etc., 82
Cussy (marquis de)	(Volaille et Gibier), 75	fumet
garuniture —, 96	Godiveau A. Godeiveau mouillé à	— de poisson, 6
8		de poisson, o
D	la glace, 71	
Daumont	Godiveau B. Godeiveau à la	garniture
garuniture —, <mark>96</mark>	crème, 72	farce, 69
dauphin(e)	Godiveau C. Godeiveau Lyonnais	A. Farce à la Panade et au
appareil à pomme —e, 77	ou Farce de Brochet à la	beurre, 70
garuniture —e, 97	graisse, 72	B. Farce à la Panade et à la
diable	– gratin, 73	crème, 70
Sauce -, 16	- Gratin A, 73	C. Farce fine à la crème, ou
Sauce Diable (Devilled Sauce), 42		-
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	- Gratin B, 74	Mousseline, 70
Sauce — Escoffier, 16	- Gratin C, 74	Godiveau, 71
Diane	orge perlé pour volailles farcies et	panade, 68
Sauce —, 17	autres usages, 82	Farce de veau pour Bordures de
dieppois(e)	les panades pour farces, 68	dressage, fonds, quenelles
garuniture —e, <mark>97</mark>	panade A, 68	fourrées etc., 73
diplomat(e)	panade B, 68	Farce de veau à la graisse de
Sauce –e , 30	panade C, 69	boeuf, 71
Doria	_	-
	panade D, 69	panade, 68
garuniture —e, 97	panade E, 69	garniture
Dubarry	 pour les pièces froides, 74 	– à l'Algérienne, 89
garuniture —, 97	—s spéciales pour les poissons	– à l'Alsacienne, 89
duc / duchesse	braisés A, 75	 – à l'Américaine, 90
appareil à pomme duchesse, 77	−s spéciales pour les poissons	− à l'Andalouse, 90
garuniture à la Duchesse, 97	braisés B, 76	appareil
duxelles	pour farcir les volailles servies en	bordures en farce, 78
– à la bonne femme, 80	Relevé ou en Entrée, 83	bordures en légumes, 78
	-	_
– pour garnitures diverses, 79	Favorige (La)	bordures en pâte blanche, 78
– pour légumes farcis, 79	garuniture à la Favorite, 98	bordures en pâte à nouille, 79
Sauce —, 17	fenouil	appareils à cromesquis et à
— sèche, 7 9	Sauce au Fenouil (Fennel Sauce),	croqeuttes, 77
	43	croûtons, 79
echalote	fermier/fermière	duxelles à la bonne femme, 80
Beurre de —, 55	garuniture à la Fermière, 98	duxelles pour garniture
écossais(e)	financier(ère)	diverses, 79
Sauce –e, 31	Sauce Financière, 17	duxelles pour légumes farcis, 79
	-	
ecrevisse	financier/financère	duxelles sèche, 79
Beurre d'—, 55	garuniture à la Financière, 98	essence de tomate, 80
Sauce Nantua, 35	fines herbes	fonds de plats, tampons et
escargot	Sauce aux —, 17	croustades, 80
Beurre pour les —, 55	Sauce aux — (blanche), 31	fondue de tomate ou
espagnol	flamand(e)	Portugaise, 80
Sauce —e, 10	garuniture à la —e, 99	Kache de Sarrazin pour
Sauce Espagnole maigre, 11	florentin(e)	Potages, 81
	garuniture à la —e, 99	
essence		Kache de Semoule pour le
-s diverses (fonds), 7	Florian	Coulibiac, 81
— de poisson, 6	garuniture —, 99	appareil Maintenon, 77
— de tomate, 80	fonds, 1	matignon, 81
estouffade	 blanc ordinaire, 5 	mirepois, 82
— (fonds brun), <mark>5</mark>	– brun, 5	mirepoix fine, dite à la
estragon	estouffade (fonds brun), 5	Bordelaise, 82
U	· (· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

	T.	I
appareil à la Montglas, 77	Farce pour les pièces froides B	— de viande, 7
orge perlé pour volailles farcies	(Veau et Porc), 75	– de volaille, 8
et autres usages, 82	Farce pour les pièces froides C (Volaille et Gibier), 75	Gloucester Sauce — (Gloucester-Sauce), 52
pâte à chou d'office, 82 pâte à frire pour Beignets de	Farce Gratin B, 74	Godard
cervelles et de laitances,	Farce Gratin C, 74	garuniture –, 101
fritots, etc., 82	Farce spéciale pour les poissons	Sauce —, 18
pâte à frire pour Légumes, 83	braisés A, 75	godiveau, 71
appareils à pomme Dauphine,	Farce spéciale pour les poissons	godiveau
Duchesse et Marquise, 77	braisés B, 76	A. – mouillé à la glace, 71
appareil à la provençale, 77	farce Farce Gratin, 73	B. — à la crème, 72 C. — Lyonnais ou Farce de
riz pour farcir les volailles servies en relevé ou en	Farce Gratin A, 73	Brochet à la graisse, 72
entrée, 83	– à la Favorite, 98	grand-duc
salpicons divers, 83	– à la Fermière, 98	garuniture —, 101
twarogue pour piroguis, 83	– à la Financière, 98	grand-veneur
appareils et préparations diverses	– à la Flamande, 99	Sauce -, 18
pour garnitures chaudes, 77	– à la Florentine, 99– Florian, 99	Sauce — (Procédé Escoffier), 18
appareils et préparations diverses	- Francian, 99 - Frascati, 100	gratin farce –, 73
pour garnitures froides, 84 composition de l'appareil pour	– à la Forestière, 100	Sauce -, 18
mousses et mousselines	– à la Gastronome, 100	gravy
froides, 84	— Godard, 101	Jus coloré (Brown Gravy), 43
aspics, 85	— Grand-Duc, 101	grec/grecque
chauds-froids, 86	– à la Grecque, 101	garuniture à la grecque, 101
garnitures de mets froids, 87	- Henri IV, 101	gribiche Sauce — (froide), 47
moulage des mousselines	– à la Hongroise, 102– à l'Italienne, 102	groseille
froides, 85	Remarque importante sur les	Sauce — au Raifort (froide), 47
moulage des mousses froides, 84	sauces applicables aux	Sauce —s, 31
pain froids, 87	Entrées de Boucherie garnies	Sauce aux Groseilles (Gooseberry
soufflés froids, 85	de Légumes, 89	Sauce), 43
– à l'Arlésienne, 90	garnitures, 67	1 177
— à la Banquière, 91	farces, 67, 68 panade A, 68	haché(e) Sauce Hachée, 19
– à la Berny, 91	panade B, 68	Sauce Hachée maigre, 19
- à la Berrichonne, 91	panade C, 69	hareng
− à la Bizontine, 92 − à la Boulangère, 92	panade D, 69	Beurre de —, 56
- à la Bouquetière, 92	panade E, 69	Henri IV
– à la Bourgeoise, 92	garnitures de mets froids (généralité),	garuniture —, 101
— à la Brabançonne, 93	87	hollandais(e) Sauce —e, 31
— Bréhan, <mark>93</mark>	gastronome garuniture à la —, 100	homard
– à la Bretonne, 93	gelée, 63	Beurre de —, 56
— Brillat-Savarin, 93	Fonds pour gelée de gibier, 64	Sauce -, 32
- Bristol, 93	Fonds pour gelée ordinaire, 63, 64	Sauce Homard à l'anglaise
– à la Bruxelloise, 94– à la Cancalaise, 94	Fonds de poisson pour gelée	(Lobster Sauce), 43
- à la Cardinal, 94	ordinaire, 64	hongrois(e)
– à la Castillane, 94	Fonds pour gelée de poisson au vin rouge, 64	garuniture à la —e, 102 Sauce —e, 32
— Chambord, 94	Fonds pour gelée de volaille, 64	huître
– Châtelaine, 95	geléé	Sauce aux Huîtres, 32
– à la Chipolata, 95	Clarification	Sauce aux Huîtres (Oyster Sauce),
- Choisy, 95	– de gibier, 65	43
Choron, 95à la Clamart, 95	-s grasses ordinaires, 65	Sauce brune aux Huîtres (Brown
– à la Commodore, 96	- de poisson blanche, 66	Oyster Sauce), 43 Hussard(e)
- de Compote, 95	de poisson au vin rouge, 66de volaille, 65	Sauce Hussarde, 19
Considération sur les	Clarification des —s, 65	,
modificqtions de forme que	genevois(e)	indien(ne)
peuvent subir les Garnitures,	Sauce Genevoise, 17	Sauce –ne, 32
88 Cti-06	Génois(e)	italien(ne)
Conti, 96Cussuy, 96	Sauce —e (froide), 46	garuniture à l' —ne, 102
- Cussuy, 90 - Daumont, 96	gibier fonds de —, 6	Sauce Italienne, 19 Sauce —ne (froide), 47
– à la Dauphine, 97	glace de –, 8	ivoire
– à la Dieppoise, 97	gibier	Sauce –, 32
– Doria, 97	gelée	
— Dubarry, <mark>97</mark>	Fonds pour gelée de –, 64	Joinville
– à la Duchesse, 97	glace	Sauce —, 32
farce	-s diverses, 7	jus
Farce pour les pièces froides A (Porc), 75	de gibier, 8de poisson, 8	de veau brun, 5de veau lié, 11
(± 0±0), , v	ac poisson, v	ac reau me, 11

1:/ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	11.1	1 00
– lié à l'Estragon, 19	appareil à la —, 77	panade, 68
— lié tomaté, 19	Mornay	A. — au pain, 68
	Sauce —, 34	B. − à la farine, 68
kache	moscovite	C. – à la Frangipane, 69
 de Sarrazin pour Potages, 81 	Sauce —, 20	D. — au Riz, 69
 de Semoule pour le Coulibiac, 	mousquetaire	E. − à la pomme de terre, 69
81	Sauce —, 49	paprika
	mousse	Beurre de —, 57
Laguipière	– froide, 84	parisien
Sauce –, 32	froide	Sauce Parisienne = Sauce
_	Composition de l'appareil pour	
laitance	mousses et mousseline	Allemande, 12
Beurre de —, 56	froides, 84	pâte
pâte à frire pour Beignet de		chou
cervelles et de laitances,	moulage des mousses froides,	pâte à chou d'office, 82
fritots; etc., 82	84	− à frire
légume	mousseline	pâte à frire pour Beignets de
bordures en $-s$, 78	farce mousseline, 70	cervelles et de laitances,
legumes	mousseline	fritots, etc., 82
pâte à frire Légumes, 83	– froide, <mark>84</mark>	pâte à frire pour Légumes, 83
livonien(ne)	froide	pâte blanche
Sauce —ne, 33	Composition de l'appareil pour	-
lyonnais(e)	mousses et mousseline	bordures en —s, 78
	froides, 84	Pau
Sauce Lyonnaise, 20		Sauce Paloise, 36
	moulage des mousselines	périgourdin(e)
madère	froides, 85	Sauce Périgourdine, 20
Sauce —, 20	Sauce —, 34	Périgueux
Maintenon	mousseux/mousseuse	Sauce -, 20
appareil —, 77	Sauce Mousseuse, 34	persil
maître d'hôtel	moutarde	1 *
Beurre à la –, 56	Beurre de —, 57	Sauce Persil (Perseley Sauce), 44
maltais(e)	Sauce —, 34	Sauce Persil pour Poissons, 44
	Sauce – à la crème (froide), 49	pimentos
Sauce —e, 33	States a la creme (fronce), 17	Beurre de —, 58
marcand de vin	Nī	piquant(e)
Beurre —, 56	Nantua	Sauce Piquante, 20
marinade, 59	Sauce –, 35	pistache
conservation des marinades, 61	New-burg	Beurre de –, 58
marinade crue ou cuite pour	Sauce — avec le homard cru, 35	poisson
grosse venaison, 60	Sauce — avec le homard cuit, 35	
marinade crue pour viande de	noir	gelée
boucherie ou venaison, 60	Beurre — pour les grands services,	Fonds de — pour gelée
marinade cuite pour le mouton en	57	ordinaire, 64
chevreuil, 60	noisette	Fonds pour gelée de poisson au
*	Beurre de –, 57	vin rouge, 64
marinade cuite pour viande de		poivrade
boucherie ou venaison, 60	Sauce –, 35	Sauce — pour Gibier, 21
marinade instantanée, 60	noix	Sauce — ordinaire, 21
marinade et saumures, 59	sauce	poivron
marinier(ère)	Sauce Raifort aux — (froide), 49	1 *
Sauce Marinière, 33	normande	beurre pimentos
marquis(s)	Sauce —, 35	Beurre de Pimentos, 58
appareil à pomme —e, 77	nouille	polonais(e)
matelote	bordures en pâte à —, 79	Beurre à la −e, 58
Sauce —, 20	_	pomme
Sauce — blanche, 33	oeuf	Sauce aux Pommes (Apple Sauce),
matignon, 81	Sauce aux OEufs à l'anglaise	45
_	_	Porto
mayonnaise	(Eggs Sauce), 44	Sauce au –, 21
Sauce –, 47	Sauce aux OEufs au beurre fondu	
Sauce Mayonnaise collée, 48	(Eggs and butter Sauce), 44	porto
Sauce — fouettée à la Russe, 48	oignon	Sauce au Porto (Porto Wine
Sauces — diverses, 49	Sauce aux Oignons (Onions	Sauce), 45
menthe	Sauce), 44	portugais(e)
Sauce — (Mint-Sauce), 52	Sauce Sauge et Oignons (Sage and	foudue de tomate ou Portugaise,
meunière (à la)	onions Sauce), 45	80
Beurre à la –, 57	orge perlé, 82	Sauce Portugaise, 21
mirepoix, 10	oriental(e)	poulette
mirepoix, 82	Sauce –e, 36	Sauce —, 36
-	5000C C, 50	printanier(ère)
— fine, dite à la Bordelaise, 82		Beurres Printaniers, 58
moelle	pain	
Sauce —, 20	Sauce au Pain (Bread Sauce), 44	provençal(e)
Montpellier	Sauce au Pain frit (Fried bread	Sauce Provençale, 22
Beurre de —, 57	Sauce), 44	Provence
Beurre de — pour Croûtonnage de	pains froids (généralité), 87	Beurre de Provence (Aïoli), 46
plats, 57	palois	provençale(e)
Montglas	Sauce Paloise, 36	appareil à la —e, 77
0		

raifort	— aux Câpres (Capers-Sauce),	 aux Champignons (blanches),
Beurre de −, 58	42	28
Sauce — (Cold horseradish sauce),	—s anglaises chaudes, 41	Chantilly, 28
52	– aux Airelles	 Chantilly (froide), 46
Sauce Groseilles au — (froide), 47	(Cranberries-Sauce), 41	 Charcutière, 15
Sauce au Raifort chaude (Horse	 Albert (Albert-Sauce), 41 	— Chasseur, 15
radish Sauce), 45	aux Aromates	 Chasseur (Procédé Escoffier), 15
Sauce — aux noix (froide), 49	(Aromatic-Sauce, 41	— Chateaubriand, 28
ravigote	— au Beurre à l'anglaise (Butter	Chaud-froid Aurore, 29
Beurre —, 58	Sauce), 42	 Chaud-froid blanche ordinaire,
Sauce –, 36	— brune aux huitres (Brown	28
Sauce — , ou vinaigrette (froide),	Oyster Sauce), 43	- Chaud-froid blonde, 29
49	– au Céleri (Celery-Sauce), 42	– Chaud-froid brune, 15
ravitote	- Chevreuil (Roe-buck Sauce),	— Chaud-froid brune pour
Beurre –, 54	42	Canards, 16
reform	— Crème à l'anglaise	 Chaud-froid brune pour Gibier,
Sauce Réforme (Reform Sauce), 45 Régence	(Cream-Sauce), 42 — Crevettes à l'anglaise	16 — Chaud-froid maigre, 29
Sauce –, 22	(Shrimps-Sauce), 42	- Chaud-froid maigre, 29 - Chaud-froid tomatée, 16
Sauce – pour garnitures de	– Diable (Devilled Sauce), 42	Chaud froid tolliatee, 10Chaud-froid au Vert-pré, 29
Volaille, 37	- Ecossaise (Scotch eggs	- Chevreuil, 16
Sauce — pour Poissons, 37	Sauce), 43	- Chivry, 29
rémoulade	– au Fenouil (Fennel Sauce), 43	- Choron, 27
Sauce –, 50	- aux Groseilles (Gooseberry	- Colbert, 16
riche	Sauce), 43	– à la Crème, 29
Sauce —, 37	— Homard à l'anglaise (Lobster	– aux Crevettes, 30
riz	Sauce), 43	- Currie, 30
 pour farcir les volailles servies 	— aux huitres (Oyster Sauce), 43	 Currie à l'Indienne, 30
en Relevé ou en Entrée, 83	Jus coloré (Brown Gravy), 43	Demi-glace, 11
Robert	 aux OEufs à l'anglaise (Eggs 	— Diable, <mark>16</mark>
Sauce —, 22	Sauce), 44	 Diable Escoffier, 16
Sauce — Escoffier, 22	 aux OEufs au Beurre fondu 	— Diane, 17
romain(e)	(Eggs and butter Sauce), 44	Diplomate, 30
Sauce Romaine, 22	– aux Oignons (Onions Sauce),	— Duxelles, 17
rouannais(e)	44	— Ecossaise, 31
Sauce Rouannaise, 23	– au Pain (Bread Sauce), 44	– Espagnole, 10
roux, 8	– au Pain frit (Fried bread	– Espagnole maigre, 11
- blanc, 9	Sauce), 44	- Estragon (blanche), 31
- blond, 9	- Persil (Perseley Sauce), 44	– Estragon (brune), 17
- brun, 8	- Persil pour Poissons, 44	– Financière, 17
cuisson du —, 8 Rubens	aux Pommes (Apple Sauce), 45	- aux Fines Herbes, 17
Sauce –, 37	— au Porto (Port Wine Sauce), 45	- aux Fines Herbes (blanche), 31
russe	– au Raifort Chaude (Horse	- Foyot, 27
Sauce — (froide), 50	radish Sauce), 45	−s froides anglaises, 52 − Cambridge
Sauce Mayonnaise fouettée à la —,	- Réforme (Reform Sauce), 45	(Cambridge-Sauce), 52
48	- Sauge et Oignons (Sage and	- Cumberland
	onions Sauce), 45	(Cumberland-Sauce), 52
Saint-Malo	- Yorkshire, 45	– Gloucester
Sauce –, 37	- Aurore, 26	(Gloucester-Sauce), 52
salmis	— Aurore maigre, 26	— Menthe (Mint-Sauce), 52
Sauce —, 23	— Bâtarde, 27	-s froides anglaises06
salpicon, 83	— Bavaroise, 26	 Raifort (Cold horseradish
salsifis	— Béarnaise, 26	sauce), 52
pâte à frire pour Légumes, 83	 Béarnaise à la glace de viande, 	Genevoise, 17
sarrazin	27	Génoise (froide), 46
Kache de — pour Potages, 81	 Béarnaise tomatée, 27 	— Godard, <u>18</u>
sauce	– Béchamel, 13	— Grand-Veneur, 18
*Grandes —s de Base, 3, 10	– Bercy, 27	– Grand-Veneur (Procédé
- Allemande, 12	– au Beurre, 27	Escoffier), 18
– Béchamel, 13	- Bigarade, 14	- Gratin, 18
– Demi-glace, 11	– Bohémienne, 46	- Gribiche (froide), 47
- Espagnole, 10	- Bonnefoy, 27	- Groseilles au Raifort (froide), 47
- Espagnole maigre, 11	Bordelaise, 14Bordelaise au vin blanc, 27	- Groseilles, 31
– de veau lié, 11		- Hachée, 19
- Suprême, 13	Bourguignonne, 14Bretonne (blanche), 27	- Hachée maigre, 19
tomate, 13Velouté, 12	- Bretonne (blanche), 2/ - Bretonne (brune), 14	Hollandaise, 31Homard, 32
– Albuféra, 25	- Bretoffie (Bruffe), 14 - Canotière, 28	- Hongroise, 32
- Andurera, 25 - américaine, 25	- canotiere, 28 - aux Câpres, 28	- aux Huîtres, 32
- Anchois, 25	- Cardinal, 28	- Hussarde, 19
- Andalouse, 46	- aux Cerises, 15	– Indienne, 32
– anglaie chaude	– aux Champignons (brune), 15	– Italienne, 19
- '		

- Groseilles, 31 - Italienne (froide), 47 - aux Fines Herbes, 17 - Hollandaise, 31 Genevoise, 17 - Ivoire, 32 - Joinville, 32 - HOmard, 32 Godard, 18 - Grand-Veneur, 18 Jus lié à l'Estragon, 19 - Hongroise, 32 Grand-Veneur (Procédé Jus lié tomaté, 19 - aux Huîtres, 32 - Laguipière, 32 — Indienne, 32 Escoffier), 18 - Livonienne, 33 - Ivoire, 32 - Gratin, 18 - Hachée, 19 - Lyonnaise, 20 - Joinville, 32 - Madère, 20 - Laguipière, 32 Hachée maigre, 19 - Hussarde, 19 Maltaise, 33 - Livoinienne, 33 - Marinière, 33 - Maltaise, 33 - Italienne, 19 - Matelote, 20 - Marinière, 33 Jus lié à l'estragon, 19 — Matelote blanche, 33 Matelote blanche, 33 Jus lié tomatée, 19 Lyonnaise, 20 - Mayonnaise, 47 - Mornay, 34 - Mayonnaise collée, 48 - Mousseline, 34 - Madère, 20 - Matelote, 20 — Mayonnaise fouettée à la Russe, - Mousseuse, 34 - Moutarde, 34 - Moelle, 20 -s Mayonnaises diverses, 49 - Nantua, 35 - Moscovite, 20 - Moelle, 20 - Périgourdine, 20 - New-burg avec le homard - Mornay, 34 - Périgueux, 20 cru, 35 - mousseline, 34 New-burg avec le homard - piquante, 20 Poivrade pour Gibier, 21 - Moscovite, 20 cuit, 35 - Mousquetaire, 49 - NOisette, 35 - Poivrade, 21 - Mousseuse, 34 - NOrmande, 35 — Porto, 21 - Moutarde, 34 - Orientale, 36 - Portugaise, 21 - Provençale, 22 - moutarde à la crème (froide), 49 - paloise, 36 - Régence, 22 Nantua, 35 - Poulette, 36 - New-burg avec le homard cru, - Ravigote, 36 - Robert, 22 - Robert Escoffier, 22 Régence pour garnitures de Volaille, 37 - Romaine, 22 New-burg avec le homard cuit, Régence pour Poissons, 37 - Rouannaise, 23 - Noisette, 35 - Riche, 37- Salmis, 23 — Tortue, 24 - Normande, 35 - Rubens, 37 - Orientale, 36 - Solférino, 38 - Venaison, 24 - Paloise, 36 - Saint-Malo, 37 - au Vin rouge, 24 - parisienne (ex-Allemande), 12 - Smitane, 37 - Zingara A, 24 - Périgourdine, 20 - Soubise, 38 - Zingara B, 24 - Périgueux, 20 - Soubise tomatée, 38 - Piquante, 20 Petites —s Blanches Composées, - Souchet, 38 - Poivrade pour Gibier, 21 - Tyrolienne, 39 - Poivrade ordinaire, 21 — Albuféra, 25, 26 - Tyrolienne à l'ancienne, 39 - au Porto, 21 - Américaine, 25 - Valois, 39 - Portugaise, 21 Anchois, 25 - Vénitienne, 39 - Poulette, 36 Aurore maigre, 26 - Véron, 39 Provençale, 22 - Villageoise, 39 - Bayaroise, 26 - Raifort aux noix (froide), 49 - Villeroy, 40 - Béarnaise, 26 - Ravigote, 36 – à la glace de viande, 27 - Villeroy Soubisée, 40 Ravigote, ou Vinaigrette - Villeroy tomatée, 40 - Béarnaise tomatée, 27 (froide), 49 — Bercy, **27** - Vin blanc, 40 - Régence, 22 - au Beurre, 27 Petites -s Brunes Composées, 14 - Régence pour garnitures de - Bonnefov, 27 - Bigarade, 14 Volaille, 37 - Bretonne, 27 - Bordelaise, 14 - Régence pour Poissons, 37 Canotière, 28 Rémoulade, 50 - bourguignonne, 14 qux Câpres, 28 - Bretonne, 14 Riche, 37 Cardinal, 28 - aux Cerises, 15 - Robert, 22 aux Champignons, 28 - aux Champignons, 15 Robert Escoffier, 22 - Chantilly, 28 - Charcutière, 15 - Romaine, 22 - Chateaubriand, 28 - Chasseur, 15 - Rouannaise, 23 - Chaud-froid Aurore, 29 - Rubens, 37 Chasseur (Procédé Escoffier), - Chaud-froid blanche - Russe (froide), 50 ordinaire, 28 - Chaud-froid brune, 15 - Saint-Malo, 37 Chaud-froid blonde, 29 - Chaud-froid tomatée, 16 Salmis, 23 sauce froide - Chaud-froid maigre, 29 - Chaud-froid pouir Canards, - Chaud-froid au Vert-pré, 29 Aïoli, 46 — Chaud-froid pour Gibier, 16 - Chivry, 29 - Andalouse, 46 - à la Crème, 29 - Chevreuil, 16 Beurre de Provence, 46 - Colbert, 16 Bohémienne, 46 - aux Crevettes, 30 - Diable, 16 - Chantilly, 46 - Currie, 30 — Currie à l'Indienne, 30 - Diable Escoffier, 16 - Génoise, 46 - Gribiche, 47 - Diplomate, 30 — Diane, 17 - Ecossaise, 31 - Duxelles, 17 - Grroseilles au Rifort, 47 - Estragon, 31 - Estragon, 17 - Italienne, 47

- Financière, 17

- Mayonnaise, 47

- aux Fines Herbes, 31

 Mayonnaise collée, 48 	suprême	デビルソース(イギリス風),
– fouettée à la Russe, 48	Sauce –, 13	42
 Mayonnaise diverses, 49 	State , 15	ソース・ディアーブル・エスコ
— Mousquetaire, 49	tampon, 80	フィエ, 16
— moutarde à la crème, 49	tartare	揚げ衣
 Raifort aux noix, 49 	Sauce — (froide), 50	脳、白子のベニェやフリト用の揚
 ravigote, ou vinaigrette, 49 	tomate	げ衣,82
Rémoulade, 50	essence de —, 80	野菜用の揚げ衣, 83
– Russe, 50	fondue de — ou Portugaise, 80	アスピック(概説), 85
– Suédoise, 51	Jus lié tomaté, 19	アパレイユ
- Tartare, 50	Sauce —, 13	大皿仕立ての丸鶏に詰める米,83
Verte, 51Vincent, 51	tortue	温製ガルニチュールのための— など, 77
sauces froides, 46	Sauce —, 24	ガルニチュール用デュクセル, 79
- Smitane, 37	truffe	クリビヤック用セモリナ粉のカ
– Solférino, 38	Beurre de —, 58 twarogue, 83	シュ,81
- Soubise, 38	Tyrolien	クルトン, 79
 Soubise tomatée, 38 	Sauce Tyrolienne à l'ancienne, 39	クロケットとクロメスキの-, 77
— Souchet, 38	tyrolien(ne)	皿に敷いて料理をのせる台,80
Suédoise (froide), 51	Sauce —ne, 39	サルピコン, 83
— Suprême, 13		じゃがいものドフィーヌ、デュ
— Tartare (froide), 50	Valois	シェス、マルキーズの-,77
- tomate, 13	Sauce -, 27, 39	白い生地で作る縁飾り,78
- Tortue, 24	veau	丸鶏の詰め物その他に用いる真
Traitement des Éléments de Base	fonds ou jus de — brun, 5	珠麦, 82
dans le Travail des —s, 5 — Tyrolienne, 39	jus de − lié, <mark>11</mark>	調理用シュー生地, 82 デュクセル・セッシュ, 79
Tyrolienne, 39Tyrolienne à l'ancienne, 39	velouté, 12	デュクセル・ボヌファム, 80
- Valois, 27, 39	– de Poisson, 12	トマトエッセンス,80
Velouté de Poisson, 12	sauce blanche grasse, 12	トマトのフォンデュ/ポルチュ
Velouté de Volaille, 12	– de Volaille, 12	ゲーズ, 80
Venaison, 24	venaison Sauce —, 24	ヌイユ生地で作る縁飾り, 79
Vénitienne, 39	vénitien(ne)	脳、白子のベニェやフリト用の揚
– Véron, 39	Sauce —ne, 39	げ衣, 82
— Verte, <u>51</u>	Véron	ピロシキ用トヴァローグ, 83
– Villageoise, 39	Sauce -, 39	ファルスで作る縁飾り, 78
- Villeroy, 40	vert(e)	プロヴァンス風ー, 77
- Villeroy Soubisée, 40	Beurre –, 58	ポタージュ用そば粉のカシュ,81
Villeroy tomatée, 40vin blanc, 40	Sauce −e, 51	ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80
- au Vin rouge, 24	vert-pré	ボルドー風ミルポワ,82
- Vincent, 51	Sauce Chaud-froid au —, 29	マティニョン,81
– Zingara A, 24	villageois	ー・マントノン,77
– Zingara B, <mark>24</mark>	Sauce Villageoise, 39 Villeroy	ミルポワ, 82
sauge	Sauce –, 40	ー・モングラ, 77
Sauce Sauge et Oignons (Sage and	Sauce — Soubisée, 40	野菜のファルシ用デュクセル, 79
onions Sauce), 45	Sauce — tomatée, 40	野菜で作る縁飾り, 78
saumon fumé	vin	野菜用の揚げ衣, 83
Beurre de —, 58	Sauce au — rouge, 24	冷製ガルニチュールのための-
saumure, 61 grande –, 62	Sauce vin blanc, 40	など,84 アスピック(概説),85
- liquide pour langues, 61	vinaigrette ⇒ sauce ravigote (froide),	ショフロワ (概説) , 86
- au sel, 61	49	パンフロワ(概説),87
Scotland	Vincent	冷製スフレ,85
Sauce Ecossaise (Scotch eggs	Sauce —, 51	冷製のムースとムスリーヌのア
Sauce), 43	Yorkshire	パレイユ, 84
sel épicé, 75	Sauce Yorkshire, 45	冷製ムスリーヌの型詰め, 85
semoule	Sauce Torksinie, 43	冷製ムースの型詰め, 84
Kache de — pour le Coulibiac, 81	Zingara	冷製料理のガルニチュール
smitane	Sauce – A, 24	(概説),87 アメリカン/アメリケーヌ
Sauce —, 37 Solférino	Sauce – B, 24	ガルニチュール・アメリケーヌ、
Sauce –, 38	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	90
Soubise	アイヨリ, 46	ソース・アメリケーヌ, 25
Sauce -, 38	アヴリーヌ	アルザス風
Sauce — tomatée, 38	ブール・ー, 54	ガルニチュール・-, 89
Souchet	赤ピーマン	アルジェリア風
Sauce —, 38	ーバター, 58	ガルニチュール・-, 89
soufflé	赤ワイン	アルバート
- froid, 84	-ソース, 24 	-ソース, 41
-s froids, 85	悪魔 ⇒ ディアーブル	アルビュフェラ
suédois(e)	ソース ソース・ディアーブル, 16	ソース・-, 25 アルマン (ド)
Sauce —e (froide), 51	, Λ·/1/-/ν, 16	

		I
ソース・アルマンド, <u>12</u>	セロリソース, <u>42</u>	エスパニョル
アルル風	セージと玉ねぎのソース, 45	
		ソース・-, 10
ガルニチュール・-, 90	デビルソース, 42	ソース・― (魚料理用), 11
合わせバター, 53	パセリソース, 44	エッセンス
赤ピーマンパプリカバター, 58	パセリソース(魚料理用), 44	一について(フォン),7
アンチョビバター, 54	バターソース, 42	魚の一, 6
アーモンドバター, 54	フェンネルソース, 43	トマトー, 80
色付け用の赤いバター, 54	フライドブレッドソース, 44	大型ジビエ⇒ ヴネゾン
色付け用の緑のバター, 55	ブラウングレイビヴィー, 43	ソース・ヴネゾン, 24
ブール・ヴェール、58	ブレッドソース,44	,
		大麦
エクルヴィスバター, 55	ホースラディッシュソース, 45	精白-⇒ 丸鶏の詰め物その他に
エシャロットバター, 55	ポートワインソース, 45	用いる真珠麦, 82
エスカルゴ用バター, <mark>55</mark>	ヨークシャーソース, 45	オマール
エストラゴンバター, 55	リフォームソース, <mark>45</mark>	ソース
オマールバター, <u>56</u>	ロブスターソース, 43	ロブスターソース(イギリ
格式ある宴席用焦がしバター,57	ローバックソース, 42	ス風),43
キャビアバター, 54	-ソース (冷製)	-
クリ各種、58	カンバーランドソース, 52	ソース・-, 32
		ーバター, 56
クルヴェットバター, 55	グロスターソース, 52	オランダ風
甲殻類のオイル, 58	ケンブリッジソース, 52	オランデーズソース, 31
ブール・シヴリ, 54	ホースラディッシュソース, 52	オランデーズ
白子バター, 56	ミントソース, 52	-ソース, 31
スモークサーモンバター, 58	イタリア風	オリエント風
装飾用モンペリエバター, 57	ガルニチュール・–, <mark>102</mark>	
トリュフバター, 58	-ソース, <u>19</u>	ーソース, <mark>36</mark>
にしんバター. 56	-ソース(冷製), 47	オーロール
にんにくバター. 54	•	ソース・ー, 26
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	インド風	魚料理用ソース・-, <mark>26</mark>
パプリカバター, 57	-ソース, <mark>32</mark>	ソース・ショーフロワ・-, 29
ピスタチオバター, 58	ヴァロワ	牡蠣
ブール・コルベール, 54	ソース・-, 27, 39	
ブール・ダヴリーヌ, 54	ヴァンサン	牡蠣入りソース, 32
ブール・ベルシー, 54	ソース・ - , <u>51</u>	牡蠣入りソース(イギリス風),
ブール・ド・ノワゼット, 57	ヴィネグレット ⇒ ソース・ラヴィ	43
ブール・プランタニエ, 58	ゴット(冷製), 49	牡蠣入りブラウンソース(イギリ
ブールマニエ、56	ヴィルロワ	ス風), <mark>43</mark>
		家禽
ブール・マルシャンドヴァン, 56	ソース・ー, 40	鶏のヴルテ, <u>12</u>
ポーランド風バター, 58	スビーズ入りソース・-, 4 0	鶏のフォン, 5
マスタードバター, 57	トマト入りソース・ー, 40	カシュ
ムニエル用バター, <mark>57</mark>	ヴェネツィア風	
メートルドテルバター, 56	-ソース, <mark>39</mark>	ポタージュ用そば粉の-,81
モンペリエバター.57	ヴェロン	クリビヤック用セモリナ粉の-,
ブール・ラヴィゴット, 54, 58	ソース・-, 39	81
レフォールバター, 58	ヴェール/ヴェルト	カスティリア風
アンダルシア	ソース・ヴェルト, 51	ガルニチュール・-, 94
		ガストロノーム
-風ソース, 46	ヴェールプレ	ガルニチュール・-, 100
アンダルシア風	ソース・ショーフロワ・-, 29	カノティエール
ガルニチュール・ー, 90	ヴォライユ	
アンチョビ	ヴルテドヴォライユ(鶏のヴ	ソース・-, 28
-ソース , 25	ルテ), <u>12</u>	狩人風 ⇒ ソース・シャスール, 15
ーバター, <mark>54</mark>	ジュレ	狩人風⇒ ソース・シャスール(エス
アンリ4世亭風	ヴォライユのジュレ用のフォン	コフィエ流), <mark>15</mark>
ガルニチュール・-, <u>101</u>	⇒ 鶏のジュレ用のフォン, 64	カルディナル
アーモンド	フォンドヴォライユ, 5	ガルニチュール・-, 94
-バター, 54	ヴネゾン	ソース・-, 28
イヴォワール	ソース・-, 24	ガルニチュール, 67
		アパレイユ
ソース・-, 32	海亀⇒ トルチュ	, , ,
イギリス風	ソース・トルチュ, 24	大皿仕立ての丸鶏に詰める米,
-ソース(冷製), <mark>52</mark>	ヴルテ	83
–ソース(温製), <mark>41</mark>	魚料理用—, <mark>12</mark>	ガルニチュール用デュクセル,
アップルソース, 45	鶏の–(ヴルテドヴォライユ), <mark>12</mark>	79
アルバートソース, 41	標準的なソース・-, 12	クリビヤック用セモリナ粉のカ
アロマティックソース, 41	エクルヴィス	シュ,81
エッグアンドバターソース, 44	ソース・ナンチュア, 35	クルトン, 79
エッグソース, 44	ーバター, 55	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
オニオンソース,44	エシャロット	レイユ, 77 m において W m さ の いっこ へ し
牡蠣入りソース, 43	ーバター, 55	皿に敷いて料理をのせる台、ト
牡蠣入りブラウンソース, <mark>43</mark>	エスカルゴ	ンポン、クルスタードトマト
クランベリーソース, <mark>41</mark>	—用バター, <mark>55</mark>	エッセンス, 80
クリームソース, 42	エストゥファード,5	サルピコン, 83
グーズベリーソース, 43	エストラゴン	じゃがいものドフィーヌ、デュ
ケイパーソース, 42	ソース・- (ホワイト系), 31	シェス、マルキーズのアパレ
シュリンプソース, 42	ソース・ー (ブラウン系) , 17	イユ, 77
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
スコッチエッグソース, 43	-バター , 55	白い生地で作る縁飾り, 78

- · デュバリー, 97 丸鶏の詰め物その他に用いるの - · エスパニョル, 10 -・ドリア, 97 魚料理用-・エスパニョル, 11 真珠麦. 82 調理用シュー生地、82 - ・ハンガリー風, 102 魚料理用ヴルテ,12 デュクセル・セッシュ, 79 -・シュプレーム, 13ファルス, 67, 69 デュクセル・ボヌファム,80 A. パナードとバターを用いる -・ドゥミグラス, 11 トマトエッセンス,80 ファルス.70 トマトー, 13 トマトのフォンデュ/ポルチュ B. パナードと生クリームを用 鶏のヴルテ, 12 ゲーズ,80 いるファルス.70 とろみを付けた仔牛のジュ、11 ヌイユ生地で作る縁飾り,79 C. 生クリームを用いる滑らか ベシャメルー, 13 なファルス/ファルス・ムス 脳、白子のベニェやフリト用の キャビア リーヌ,70 揚げ衣,82 -xig -, 54ピロシキ用トヴァローグ,83 ファルス・グラタン,73 キュシー –・グラタン A, 73 ファルスで作る縁飾り,78 ガルニチュール・-,96 –・グラタン Β, <mark>74</mark> プロヴァンス風アパレイユ,77 ギリシャ風⇒ グレック ポタージュ用そば粉のカシュ, -・グラタン C, 74 ガルニチュール・-, 101 盛り付けの縁飾りおよび底に敷 銀行家夫人風 81 ポルチュゲーズ/トマトのフォ いたり、詰め物をしたクネル ガルニチュール・-,91 グラス ンデュ,80 に用いる仔牛の-, 73 ボルドー風ミルポワ,82 仔牛肉とケンネ脂のファルス/ 一について, 7 マティニョン,81 ゴディヴォ,71 ードヴォライユ,8 ゴディヴォ, <mark>71</mark> アパレイユ・マントノン,77 ードヴィアンド,7 ミルポワ,82 魚のブレゼのガルニチュー 魚の一.8 アパレイユ・モングラ,77 ル用-A, 75 ジビエの-,8 野菜のファルシ用デュクセル, 魚のブレゼのガルニチュー 鶏の- (-ドヴォライユ),8 ル用-B, 76 グラタン パナード, <mark>68</mark> 野菜で作る縁飾り,78 $y - x \cdot -, 18$ パナード A. パンの-, 68 野菜用の揚げ衣.83 ファルス・-, 73 パナード B. 小麦粉の-, 68 温製ガルニチュールのためのアパ クラマール レイユなど,77 パナード C, 69 ガルニチュール・-,95 パナード D. 米の-, 69 クラリフィエ 冷製ガルニチュールのためのアパ パナード E, 69 レイユなど、84 ジュレの-, 65 アスピック (概説),85 冷製料理用-A,75 赤ワインを用いた魚の-,66 ショフロワ(概説), <mark>86</mark> 冷製料理用-B. 75 ヴォライユの-, 65 パンフロワ (概説),87 冷製料理用-C,75 魚の白い-,66 冷製スフレ,85 ー・フィナンシエール, 98 ジビエの-,65 冷製のムースとムスリーヌのア - · フィレンツェ風, 99 鶏の-,65 パレイユ,84 -・フェルミエール, 98 標準的な-,65 冷製ムスリーヌの型詰め,85 -・フォレスティエール, 100 グランヴヌール 冷製ムースの型詰め、84 - · ブクティエール, 92 ソース・-, 18 冷製料理のガルニチュール - ・ブザンソン風, 92 ソース・- (エスコフィエ流),18 (概説),87 ー・フラスカーティ, 100 グランデュック -・アメリケーヌ,90 ー・ブラバント風,93 ガルニチュール・-, 101 -・アルザス風,89 -・ブランジェール, 92 クランベリー - · アルジェリア風, 89 -・フランドル風, 99 - y - z, 41- · アルル風, 90 -・ブリストル、93 - ・アンダルシア風,90 -・ブリヤサヴァラン, 93 玉ねぎのクリ・スビーズ,38 - ・ アンリ 4 世亭風, 101 -・フリュッセル風, 94 クリ各種,58 - ・イタリア風, 102 - · ブルジョワーズ, 92 グリビッシュ 牛、羊肉料理に野菜を添える場合 -・ブルターニュ風,93 ソース・- (冷製),47 ー・ブレオン, 93 にふさわしいソースにつ クリーム -・フローリアン、99 いて、89 ソース・クレーム, 29 - ・カスティリア風,94 - ・ベリー風, 91 -ソース(イギリス風),42 -・ガストロノーム, 100 -・ベルニ, 91 クルヴェット -・カルディナル, <mark>94</mark> -の見た目を変えることについて、 $y-x\cdot -, 30$ シュリンプソース (イギリス風), - · カンカル風, 94 -・ラファヴォリータ, 98 ー・キュシー、96 42. -·銀行家夫人風,91 ーバター, <mark>55</mark> カレー -・クラマール, 95 -y-z, 30クルスタード,80 クルトン, **79** -·グランデュック, 101 インドーソース,30 -・グレック, 101カンカル風 くるみ - ・ ゴダール, 101 ガルニチュール・-,94 -入りソース・レフォール, <mark>49</mark> - · コモドール, 96 カンバーランド グレイヴィー ー・コンティ, <mark>96</mark> -ソース, 52ブラウングレイヴィー (イギリス 生地 - ・ コンポート, 95 風ソース),43 ー・シポラタ, 95 シュー グレック ガルニチュール・-, 101 -・シャトレーヌ,95 調理用シュー生地,82 -・シャンボール, 94 白 -・ショロン,95白い生地で作る縁飾り,78 ーバター, **57** -·ショワジー, 95 ヌイユ クロケット - · ディエープ風, 97 ヌイユ生地で作る縁飾り,79 クロメスキと-のアパレイユ,77 -·デュシェス, 97 基本ソース グロスター -·ドフィーヌ,97 - · アルマンド, 12 -y-z, 52

ヴルテ (標準的な),12

グロゼイユ

 $-\cdot$ ドモン, 96

	1	1
ソース	 ジェノヴァ風	 ショフロワ(概説), <mark>86</mark>
		-
グーズベリーソース (イギリ	ソース・- (冷製),46	ショーフロワ
ス風), 43	ジビエ ジビエ	ソース・–・ヴェールプレ, <mark>2</mark> 9
ー・スリーズ, 15	- のグラス、 8	ソース・-・オーロール, 29
ソース・-, 31	ジュレ	ブロンドのソース-, 29
レフォール風味のソース・-	ーのジュレ用のフォン, 64	ショロン
	-	• = : •
(冷製), 47	_のフォン, <mark>6</mark>	ガルニチュール・-, 95
クロメスキ	ジプシー風	ショワジー
–とクロケットのアパレイユ, 77	ソース・ザンガラ A, 24	ガルニチュール・-, 95
グーズベリー	ソース・ザンガラ B, 24	ジョワンヴィル
グーズベリーソース (イギリ	シポラタ	ソース・ 32
ス風),43	ガルニチュール・-, 95	自子
ケイパー	シャトーブリヤン	揚げ衣
—入りソース, <mark>28</mark>	ソース・-, 28	脳、白子のベニェやフリト用の
—ソース(イギリス風), <mark>42</mark>	シャスール	揚げ衣, 82
ケンブリッジ	ソース・ - , 15	ーバター, 56
-Y-Z, 52	ソース・- (エスコフィエ流), 15	白ワイン
甲殼類	シャトレーヌ	-ソース, 40
甲殻類のオイル, <mark>58</mark>	ガルニチュール・-, 95	真珠麦
仔 牛	シャルキュトリ風	丸鶏の詰め物その他に用いる真
–の茶色いフォン (ジュ), <mark>5</mark>	-ソース⇒ ソース・シャルキュ	株麦, <mark>82</mark>
とろみを付けた―のジュ, <mark>11</mark>	ティエール, 15	スウェーデン風
香辛料入りの塩 ⇒ スパイスソルト, 75	シャンティイ	-ソース(冷製),51
香草	ソース・-, 28	枢機卿⇒ カルディナル
ロー アロマティックソース, 41	ソース・- (冷製), 46	ガルニチュール・カルディナル、
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
-ソース (ホワイト系), 31	シャンピニョン	94
-ソース(ブラウン系), 17	ソース・—(ブラウン系), 15	すぐり
ゴダール	シャンボール	ソース
ガルニチュール・–, <u>101</u>	ガルニチュール・–, <mark>94</mark>	グーズベリーソース(イギリ
ソース・-, 18	ジュ	ス風), <mark>43</mark>
骨髄⇒ モワル	仔牛の(とろみを付けた), <mark>11</mark>	スコットランド
ソース・モワル, 20	子 (000000000000000000000000000000000000	スコッチエッグソース(イギリ
ゴディヴォ, 71	とろみを付けた— エストラゴン	ス風),43
The state of the s		•
A. 氷を入れて作る-, 71	風味, 19	スコットランド風
B. 生クリーム入り-, 72	とろみを付けた- トマト風味,	-ソース, 31
C. リヨン風—/ケンネ脂入りブロ	19	スパイスソルト, 75
シェのファルス, <mark>72</mark>	シュー生地	スビーズ
米	調理用-,82	ソース・-, 38
大皿仕立ての丸鶏に詰める米,83	シュヴルイユ	トマト入りソース・-,38
コモドール	ソース・-, 16	スフレ
ガルニチュール・-, 96	ローバックソース(イギリス風),	冷製-,85
コルベール		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	42 3 3 4 2 2	冷製の-,84
ソース・-, 16	ジュネーヴ風	スペイン風(エスパニョル)
ブール・ー, 54	-ソース , 17	ソース・エスパニョル, 10
コンティ	シュプレーム	ソース・エスパニョル(魚料
ガルニチュール・ー, <mark>96</mark>	ソース・ - , 13	理用), <mark>11</mark>
コンポート	ジュレ,63	スミターヌ
ガルニチュール・ 95	赤ワインを用いた魚のジュレ用の	ソース・-, 37
魚	フォン, 64	スモークサーモン
ジュレ	ヴォライユのジュレ用のフォン	-バター, 58
標準的なのジュレ用のの		,
	⇒ 鶏のジュレ用のフォン, 64	スーシェ
フォン, 64	-のクラリフィエ, 65	ソース・-, 38
赤ワインを用いた—のジュレ用	赤ワインを用いた魚の-, 66	セモリナ粉
のフォン, <mark>64</mark>	ヴォライユの―, <mark>65</mark>	クリビヤック用セモリナ粉のカ
サクランボ	魚の白い—, <mark>66</mark>	シュ,81
ソース	ジビエの-, <mark>65</mark>	セロリ
-・スリーズ, 15	鶏の一, 65	揚げ衣
サルシフィ	標準的な-, 65	野菜用の揚げ衣, 83
揚げ衣	ジビエのジュレ用のフォン, 64	-ソース (イギリス風) , 42
野菜用の揚げ衣, 83	白いジュレ用のフォン, 64	セージ
サルピコン, 83	鶏のジュレ用のフォン, 64	セージと玉ねぎのソース(イギリ
サルミ	標準的なジュレ用の魚のフォン,	ス風), 45
ソース・ - , 23	64	そば粉
サワークリーム	標準的なジュレ用のフォン, 63	ポタージュ用–のカシュ, 81
ソース・スミターヌ, 37	ショロン	ソミュール, <u>61</u>
ザンガラ	ソース・ - , 27	グランドー, <u>62</u>
$y-x\cdot -A, 24$	ショフロワ	塩漬け用-, 61
$y-x \cdot -B$, 24	魚料理用ソース-, <mark>29</mark>	舌肉用の液体-, 61
サンマロ風	茶色いソース・- (ジビエ用), 16	ソルフェリノ
ーソース, 37	白いソース- (標準),28	ソース・-, 38
シヴリ	トマト入りソース・-, 16	ソース
ソース・-, 29	茶色いソース・-, 15	赤ワインー, <u>24</u>
ブール・-, 54	茶色いソース・- (鴨用), 16	ー・アシェ, 19

ー・ディアーヌ, 17 魚料理用-·アシェ, 19 - · カノティエール, 28 - · カルディナル, 28 -・ディアーブル, 16-・アルビュフェラ, 25 カレーー, 30 ー・ディアーブル・エスコフィエ、 アンダルシア風-,46 基本一, 3, 10 16 アンチョビー、25 - · アルマンド, 12 -・ディプロマット, 30 - · イヴォワール, 32 ヴルテ (標準的な),12 -・デュクセル, 17 イギリス風-(温製),41 ー・ドゥミグラス, 11 -・エスパニョル, 10 アップルソース、45 魚料理用-・エスパニョル、11 トマトー, 13 アルバート-,41 魚料理用ヴルテ,12 - · トルチュ, 24 とろみを付けた仔牛のジュ, 11 アロマティックー,41 -・シュプレーム, 13エッグアンドバターソース, 44 -・ドゥミグラス, 11 とろみを付けたジュエストラゴン トマトー, 13 エッグソース,44 風味, 19 オニオンソース(イギリス風), 鶏のヴルテ, 12 とろみを付けたジュ トマト とろみを付けた仔牛のジュ、11 風味, 19 44 牡蠣入り-,43 ベシャメルー, 13 牡蠣入りブラウン-、43 ー・グラタン、18 活けオマールを使う-・ニュー クランベリー-,41 -·グランヴヌール, 18 バーグ、35 -・グランヴヌール(エスコフィ クリーム-,42 茹でたオマールを使う-・ニュー グーズベリー-, 43 バーグ,35 工流),18 ケイパー-,42 -・グリビッシュ, 47 ノルマンディ風-,35 バイエルン風-, <mark>26</mark> 魚料理用パセリソース,44 -・クルヴェット, 30 シュリンプー,42 くるみ入り-・レフォール ー・バタルド、27 スコッチエッグー, 43 (冷製),49 ハンガリー風-,32 セロリー, 42 -・クレーム, 29 パリ風- ⇒ -・アルマンド, 12 -・ビガラード, 14 セージと玉ねぎのソース,45 -・グロゼイユ、31 ケイパー入り-, 28 デビルー,42 -・ピカント, 20 パセリソース,44 香草- (ホワイト系), 31 - · フィナンシエール, 17 香草- (ブラウン系),17 バター-,42 -・フォイヨ, 27フェンネルー,43 ブラウン系の派生-, 14 $- \cdot ゴダール, 18$ フライドブレッドソース,44 $-\cdot$ コルベール, 16赤ワインー, <mark>24</mark> ブラウングレイヴィー (イギリ ー・アシェ, <u>19</u> コーティング用マヨネーズ,48 ス風),43 魚料理用-・ショフロワ、29 魚料理用-·アシェ, 19 ー・ヴネゾン, 24 ブレッドソース.44 - · サルミ. 23 - · ザンガラ A, 24 - · エストラゴン, 17 ホースラディッシュソース,45 ポートワインソース,45 -・ザンガラ B, 24 - · グラタン、18 ヨークシャーソース,45 サンマロ風-, 37 -·グランヴヌール, 18 リフォームソース,45 -・シヴリ, 29 -・グランヴヌール(エスコ ロブスター-,43 ジェノヴァ風-,46 フィエ流),18 -・シャトーブリヤン, 28 ローバックー,42 香草-,17 イギリス風- (冷製),52 -・シャスール, 15 $-\cdot$ ゴダール, 18 カンバーランドー,52 -・シャスール (エスコフィ - · コルベール, 16 グロスター-, 52 工流),15 -・サルミ, 23 ケンブリッジー,52 シャルキュトリ風 ⇒ -・シャル -・ザンガラ A, 24 ホースラディッシュー, 52 -・ザンガラ B, 24 キュティエール, 15 z > b-, 52 ー・シャンティイ、28、46 -·シャスール, 15 イタリア風-, 19 ー・シュヴルイユ、16 -・シャスール(エスコフィ ジュネーヴ風–, **17** イタリア風-(冷製),47 エ流), 15 インド風-, <mark>32</mark> ー・シャルキュティエール, 15 $-\cdot$ ショロン、27 -・シャンピニョン, 15 インドカレー-、30 ー・ショーフロワ・ヴェールプレ、 -・ヴァロワ, <mark>27, 39</mark> -·シュヴルイユ, 16 $-\cdot$ ヴァンサン, 51 ー・ショーフロワ・オーロール、29 ジュネーヴ風-. 17 -·ヴィルロワ, 40 白い-・ショフロワ(標準),28 茶色い-・ショフロワ (エスコ スビーズ入り一・ヴィルロワ,40 茶色い-・ショフロワ(鴨用),16 フィエ流),15 トマト入り一・ヴィルロワ,40 茶色い-・ショフロワ, 15 茶色い-・ショフロワ(鴨用), ヴェネツィア風-,39 茶色い-・ショフロワ(ジビ -・ヴェルト, **51** 工用),16 茶色い-・ショフロワ (ジビ -・ヴェロン, <mark>39</mark> トマト入り一・ショフロワ,16 エ用), 16 $-\cdot$ ヴネゾン, 24 ブロンドの-・ショーフロワ, 29 茶色い-・ショフロワ, 15 -・ジョワンヴィル, <mark>32</mark> - ・ スリーズ, **15** ヴルテ (魚料理用), 12 白ワインー, <mark>40</mark> ヴルテ (鶏),12 ー・ディアーヌ, 17 ヴルテ(標準的な), <mark>12</mark> スウェーデン風-(冷製),51 -・ディアーブル, 16 - ・エストラゴン (ホワイト系), スコットランド風-,31 -・ディアーブル・エスコ -・スビーズ, 38 フィエ, 16 - ・エストラゴン (ブラウン系), トマト入り-・スゥビーズ,38 ー・デュクセル, 17 17 $-\cdot$ $\lambda \in \mathcal{S}$ $\lambda \in \mathcal{S}$ $\lambda \in \mathcal{S}$ トマト入り一・ショフロワ,16 -・エスパニョル, <u>10</u> ー・スリーズ、15 -・トルチュ. **24** - ・エスパニョル (魚料理用), <mark>11</mark> -・スーシェ, <mark>38</mark> とろみを付けたジュ エストラ $-\cdot$ オマール, 32 $- \cdot ソルフェリノ, 38$ ゴン風味, 19 オランデーズー, 31 -・シュプレーム, 13とろみを付けたジュ トマト オリエント風-, 36 -のベース作り,5 風味, 19 $-\cdot$ オーロール, 26 タルタル- (冷製),50 - · ビガラード, 14 チロル風-, <mark>39</mark> 魚料理用-·オーロール, 26 ー・ピカント, 20 チロル風– クラシック, <mark>39</mark> 牡蠣入り-.32 -·フィナンシエール, 17

ı	1	
ブルゴーニュ風―, <mark>14</mark>	ー・グロセイユ, 31	マルタ風-, 33
ブルターニュ風ー, <u>14</u>	ケイパー入り-, 28	-・ムスクテール, 49
プロヴァンス風—, 22	香草-,31	−・ムスリーヌ, 34
-・ペリグルディーヌ, 20	サンマロ風-, 37	- · ムスーズ, 34
-・ペリグー, 20	ー・シヴリ, 29	- · ムタルド, 34
- · ポルト, 21	-・シャトーブリヤン, 28	生クリーム入りー・ムタルド
ポルトガル風-, 21	-・シャンティイ, 28	(冷製),49
ボルドー風-, 14	- ショフロワ・ヴェールプレ、	村人風一, 39
ー・ポワヴラード(標準), 21	29	*
ー・ポワヴラード (豪華), ²¹	ー・ショフロワ・オーロール, <u>2</u> 9	モスクワ風ー, 20
21 (フピエ州),	無料理用-・ショフロワ, 29	- · モルネー, 34
マッシュルーム ⇒ -・シャン	白い-・ショフロワ (標準), 28	-・モワル, 20
_	ゴロンドの-・ショフロワ, <u>29</u>	ー・ユサルド, 19
ピニョン, 15	ー・ジョワンヴィル, 32	ー・ラヴィゴット, 36
- · マデール, 20		-・ラヴィゴット(冷製),49
-・マトロット, 20 エフクロ 20	白ワイン-,40	ー・ラギピエール, 3 2
モスクワー, 20	スコットランド風-, 31	リヴォニア風-, <mark>33</mark>
-・モワル, 20	-・スビーズ, 38	ー・リッシュ, 37
- ・ユサルド, 19	トマト入り-・スビース,38	リヨン風—, <mark>20</mark>
リヨン風-, 20	- · スミターヌ, 37	ルーアン風ー, <mark>23</mark>
ルーアン風-, 23	- · スーシェ, 38	ー・ルーベンス, 37
ー・レジャンス, 22	ー・ソルフェリノ, 38	冷製—
- · ロベール, 22	チロル風一, 39	アイヨリ, <mark>46</mark>
一・ロベール・エスコフィエ, 22	チロル風— クラシック, 39	アンダルシア風―, <mark>46</mark>
ローマ風―, <mark>22</mark>	ー・ディプロマット, 30	イタリア風―, <mark>47</mark>
-, 19	ー・ナンチュア, <mark>35</mark>	-・ヴァンサン, <mark>51</mark>
ブルゴーニュ風ー, 14	活けオマールで作る-・ニュー	-・ヴェルト, <u>51</u>
ブルターニュ風- (ホワイト系),	バーグ, 35	-・グリビッシュ, 47
27	茹でたオマールで作る・	くるみ入り—・レフォール, 4 9
ブルターニュ風―(ブラウン系),	ニューバーグ, 35	コーティング用マヨネーズ, <u>48</u>
14	ノルマンディ風ー, <mark>35</mark>	ジェノヴァ風—, 46
−・プレット, 36	ー・ノワゼット, 35	-・シャンティイ, 46
プロヴァンス風–, <mark>22</mark>	バイエルン風―, <mark>26</mark>	スウェーデン風ー, 51
-・オ・ブール, 27	ハンガリー風—, <mark>32</mark>	タルタルー, 50
-・ベアルネーズ, 26	ブルターニュ風–, <mark>27</mark>	生クリーム入り一・ムタルド,49
–・ベアルネーズ (グラス・ド・	- ・プレット, 36	\pm 0 γ \pm 0 γ
ヴィアンド入り), <mark>27</mark>	-・オ・ブール, <mark>27</mark>	ーボヘミアの娘 、46
トマト入り―・ベアルネーズ, 27	-・ベアルネーズ, 26	****
ベシャメルー, <u>13</u>	グラスドヴィアント入り-・ベ	マヨネーズ, 47
-・ペリグゥルディーヌ, <mark>20</mark>	アルネーズ, <mark>27</mark>	マヨネーズのバリエーション,
-・ペリグー, <mark>20</mark>	トマト入り-・ベアルネーズ, <mark>27</mark>	49
-・ベルシー, 27	-・ベルシー, 27	-・ムスクテール, 49
-・ノワゼット, 35	ー・ボヌフォワ, <mark>27</mark>	ラヴィゴット(ヴィネグ
-・ボヌフォワ, <mark>27</mark>	ポー風-, <mark>36</mark>	レット),49
- · ボヘミアの娘, 46	マッシュルーム入りー, 28	レフォール風味の-・グロゼ
- ・ポルト, <u>21</u>	ー・マトロット,33	イユ, 47
ポルトガル風-, <mark>21</mark>	- · マリニエール, 33	-・レムラード, 50
ボルドー風-, 14	マルタ風-, 33	ロシア風ー, 50
ボルドー風— (白), <mark>27</mark>	-・ムスリーヌ, 34	ロシア風ホイップマヨネーズ,
ホワイト系の派生-, 25	- · ムスーズ, 34	48
ー・アメリケーヌ, 25	- · ムタルド, 34	冷製ソース, 46
-・アルビュフェラ, 25	村人風一, 39	ー・レジャンス, 22
アンチョビー, 25	ー・モルネー, 34	魚料理用-・レジャンス, 37
ー・イヴォワール, 32	ー・ラヴィゴット, 3 6	鶏料理のガルニチュール用–・レ
インド風-,32	ー・ラギピエール, 32	ジャンス, <mark>37</mark>
インド風カレー-,30	リヴォニア風-, 33	レフォール風味の-・グロゼイユ,
-・ヴィルロワ, <mark>40</mark>	ー・リッシュ,37	47
スビーズ入りー・ヴィルロワ, <u>40</u>	ー・ルーベンス、37	ー・レムラード,50
トマト入り-・ヴィルロワ, 40	魚料理用-・レジャンス, 37	ロシア風ホイップマヨネーズ, 48
ヴェネツィア風-, 39	鶏料理のガルニチュール用-・	ロシア風-(冷製), <mark>50</mark>
- · ヴェロン, 39	レジャンス, 37	- · ロベール, <u>22</u>
-・ヴァロワ, 39	- ・ポワヴラード(標準), <mark>21</mark>	一・ロベール・エスコフィエ, 22
- · エストラゴン, 31	ー・ポワヴラード(ジビエ用), 21	ローマ風-, <mark>22</mark>
-・オマール、32	ポー風一、36	台
オランデーズー, 31	マッシュルーム ⇒ -・シャンピ	皿に敷いて料理をのせる−,80
オリエント風-, 36	ニョン, 15	大公 (風) ⇒ グランデュック
-・オーロール, 26	マッシュルーム- (ホワイト系),	ガルニチュール・-, 101
魚料理用-・オーロール, 26	28	ýp
牡蠣入り一, 32	-・マデール, 20	エッグソース(イギリス風), 44
ー・カノティエール, 28	-·マトロット, 20	エッグアンドバターソース(イギ
- パンティエール, 28 -・カルディナル, 28	白い-·マトロット, 33	リス風), 44
カレー-,30	マヨネーズ, 47	玉ねぎ
-・クルヴェット, 30	マヨネーズのバリエーション, 49	セージと玉ねぎのソース(イギリ
- ・クレーム, 29	-・マリニエール, 33	ス風), 45
2		

オニオンソース(イギリス風),	活けオマールを使うソース・–, <mark>35</mark>	ソース・オ・ブール, 27
44	茹でたオマールを使うソース・,	-ソース(イギリス風),42
タルタル	35	プロヴァンスバター, 46
-ソース(冷製),50	にんにく	バター⇒ 合わせバター, 53
着色素材	ーバター, <mark>54</mark>	花売り娘 ⇒ ブクティエール
色付け用の赤いバター, <mark>54</mark>	脳	ガルニチュール・ブクティ
色付け用の緑のバター, 55	揚げ衣	エール, 92

徴税官風 ⇒ フィナンシエール	脳、白子のベニェやフリト用の	パナード, 68
ソース・フィナンシエール, 17	揚げ衣, <mark>82</mark>	A. パンのー, 68
チョロギ	ノルマンディ風	B. 小麦粉の-, 68
揚げ衣	-ソース . 35	C. –・フランジパーヌ, 69
494 17 = 1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
野菜用の揚げ衣, 83	ノロ鹿⇒ シュヴルイユ	D. 米の一, 69
チロル風	ソース	E. じゃがいもの-, 69
-ソース, 3 9	ソース・シュヴルイユ, <u>16</u>	パプリカ
-ソース クラシック, 39	ローバックソース(イギリ	-バター, 57
		-
ディアーヌ	ス風), 42	パリ風
ソース・ - , 17	ノワゼット	ーソース ⇒ ー・アルマンド, 12
ディアーブル	ブール・ド・-, 57	パン
ソース	ヘーゼルナッツソース, 35	 フライドブレッドソース(イギリ
ソース・ $-$ ・エスコフィエ, 16	バイエルン風	ス風), 44
ソース・ - , 16	-ソース, 26	ブレッドソース(イギリス風),
デビルソース(イギリス風), <mark>42</mark>	パセリ	44
ディエープ風	パセリソース(イギリス風), 44	ハンガリー風
ガルニチュール・-, 97	パセリソース(魚料理用、イギリ	ガルニチュール・–, 102
ディプロマット	ス風), <mark>44</mark>	-ソース, <mark>32</mark>
ソース・-, 30	バタルド	パンフロワ(概説).87
デュクセル		パン屋⇒ ブランジェ/ブランジェール
	ソース・-, 27	
ガルニチュール用-, <mark>79</mark>	バター	ガルニチュール・ブラン
-・セッシュ, <mark>79</mark>	合わせバター	ジェール, 92
ソース・-, <u>17</u>	赤ピーマンバター, 58	パート⇒ 生地
ー・ボヌファム, 80	アンチョビバター, 54	
		ヌイユ
野菜のファルシ用—, <mark>79</mark>	アーモンドバター, 54	白い生地で作る縁飾り, 7 9
デュシェス	色付け用の赤いバター, <u>54</u>	ブランシュ
アパレイユ	色付け用の緑のバター, 55	白い生地で作る縁飾り, 78
じゃがいものドフィーヌ、-、	ブール・ヴェール, 58	ハーブ ⇒ 香草
マルキーズのアパレイユ, 77	エクルヴィスバター, 55	香草ソース(ホワイト系),31
ガルニチュール・-, 97	エシャロットバター, 55	香草ソース(ブラウン系), <u>17</u>
ドイツ風	エスカルゴ用バター, <mark>55</mark>	ビガラード
ソース・アルマンド(ドイツ風	エストラゴンバター, 55	· · · ·
		ソース・-, 14
ソース), 12	オマールバター, 56	美食家風⇒ ガストロノーム
トヴァローグ、83	格式ある宴席用焦がしバター、	ガルニチュール・-, 100
東方風	57	ピスタチオ
オリエント風ソース, 36	キャビアバター, 54	ーバター, 58
ドファン/ドフィーヌ	クリ各種, <mark>58</mark>	ファルス, 67, 69
ガルニチュール・ドフィーヌ, 97	クルヴェットバター, <mark>55</mark>	A. パナードとバターを用いる
ドフィーヌ	甲殻類のオイル, 58	70
	ブール・シヴリ.54	
アパレイユ		B. パナードと生クリームを用
じゃがいもの-、デュシェス、	白子バター, <mark>56</mark>	いる−, <mark>70</mark>
マルキーズのアパレイユ, 77	スモークサーモンバター, 58	C. 生クリームを用いる滑らか
トマト	装飾用モンペリエバター, 57	な-/-・ムスリーヌ, <mark>70</mark>
-エッセンス, 80	トリュフバター, 58	大皿仕立ての丸鶏に詰める米、83
*		
-のフォンデュ/ポルチュゲーズ,	にしんバター, <mark>56</mark>	ファルス・グラタン, 73
80	にんにくバター, <mark>54</mark>	ー・グラタン Α, <mark>73</mark>
-ソース, <u>13</u>	パプリカバター, 57	–・グラタン В, <mark>74</mark>
ドモン	ピスタチオバター, 58	-・グラタン C, 74
		[*
ガルニチュール・ー, 96	ブール・コルベール, 54	盛り付けの縁飾りおよび底に敷い
デュバリー	ブール・ダヴリーヌ, 54	トり、詰め物をしたクネルに
ガルニチュール・-, 97	ブール・ド・ノワゼット, 57	用いる仔牛の-, 73
鶏	ブール・プランタニエ, 58	牛仔牛肉とケンネ脂の-/ゴディ
ジュレ	ブール・ベルシー, 54	ヴォ, <mark>71</mark>
<i>-</i> のジュレ用のフォン, <mark>64</mark>	ブールマニエ, <mark>56</mark>	ゴディヴォ, <mark>71</mark>
ドリア	ブール・マルシャンドヴァン,	A. 氷を入れて作るゴディヴォ,
ガルニチュール・-, 97	56	
·		71
トリュフ	ポーランド風バター, 58	B. 生クリーム入りゴディヴォ,
ーバター, 58	マスタードバター, 57	72
トルチュ	ムニエル用バター, 57	C. リヨン風ゴディヴォ/ケンネ
ソース・-, 24	メートルドテルバター, 56	脂入りブロシェのファルス、
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
トンポン, 80	モンペリエバター, 57	72
ナンチュア	ブール・ラヴィゴット, <mark>54, 58</mark>	魚のブレゼのガルニチュール用-
ソース・ -, 35	レフォールバター, 58	A, 75
にしん	エッグアンドバターソース(イギ	 魚のブレゼのガルニチュール用_
-バター, 56	リス風), <mark>44</mark>	B, 76
ニューバーグ	焦がしー, 57	—用パナード, <mark>68</mark>

A. パンのパナード, 68		
	フルジョワ風⇒ ブルジョワーズ	ーソース (白), <mark>27</mark>
		· /-
パナード B. 小麦粉の–, 68	ガルニチュール・ブルジョ	- ミルポワ, <mark>82</mark>
パナード C, 69	ワーズ, 92	ポワヴラード
D. 米のパナード, 69	ブルジョワーズ	ソース・- (標準), <mark>21</mark>
パナード E, 69	ガルニチュール・ブルジョ	ソース・―(ジビエ用), <mark>21</mark>
一で作る縁飾り、78	ワーズ. 92	ポワヴロン ⇒ 赤ピーマン, 58
·	7 1 1	
冷製料理用— A, 75	ブルターニュ風	ホースラディッシュ
冷製料理用- B, 75	ガルニチュール・-, <mark>93</mark>	-Y-Z, 52
冷製料理用- C, 75	-ソース(ホワイト系), <mark>27</mark>	ポー風
冷製料理用の-, 74	-ソース(ブラウン系),14	ーソース, <mark>36</mark>
フィナンシエ/フィナンシエール	ブルーテ ⇒ ヴルテ, <u>12</u>	マスタード
	ブレオン	
ガルニチュール・フィナンシ		-バター, 57
エール, 98	ガルニチュール・ー, <mark>93</mark>	マスタード(ムタルド)
フィナンシエール	プレット	ソース・ムタルド、34
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ソース・-, 17	ソース・ -, 36	生クリーム入りソース・ムタ
フィレンツェ風	プロヴァンス風	ルド, 49
ガルニチュール・-, 99	-アパレイユ, 77	マッシュルーム ⇒ シャンピニョン, 15
フェルミエ/フェルミエール	-ソース, <mark>22</mark>	マッシュルーム
ガルニチュール・フェルミ	プロヴァンス	-ソース(ホワイト系),28
エール, 98	プロヴァンスバター, 46	デュクセル
·	*	
フェンネル	フローリアン	ガルニチュール用デュクセル,
フェンネルソース(イギリス風),	ガルニチュール・-, 99	79
43	ブール・コンポゼ ⇒ 合わせバター, <u>53</u>	デュクセル・セッシュ, 79
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
フォイヨ	ブールマニエ, 56	野菜のファルシ用デュクセル,
ソース・-, 27	ベアルヌ風	79
,		**
フォレスティエール	ソース・ー, 26	マティニョン,81
ガルニチュール・-, 100	グラスドヴィアンド入りソース・	マデイラ酒 ⇒ マデール
フォン, 1	ベアルネーズ, 27	ソース・マデール, <mark>20</mark>
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	*
赤ワインを用いた魚の–, <mark>6</mark>	トマト入りソース・ベアル	マトロット
仔牛の茶色い-, 5	ネーズ, <mark>27</mark>	ソース・ - , 20
魚の-, 6	ベアルネーズ	白いソース·-,33
		·
ジビエの-, <mark>6</mark>	ソース・-, <mark>26</mark>	マヨネーズ, 47
白い− , 5	ベシャメル	コーティング用―, <mark>48</mark>
茶色い-, 5	-ソース, <u>13</u>	一のバリエーション , 49
鶏の―, 5	ペリグー	ロシア風ホイップ―, 48
フォンデュ	$y-x\cdot -, 20$	マリナード, 59
トマトの-/ポルチュゲーズ, 80	ペリゴール風 ⇒ ペリグルダン/ペリグ	牛、羊肉および大型ジビエ用
ブクティエール ⇒ 花売り娘	ルディーヌ	加熱—, 60
ガルニチュール・ブクティ	ソース・ペリグルディーヌ, 20	牛、羊肉および大型ジビエ用非
エール, 92	ベリー風	加熱一, 60
		The state of the s
ブザンソン	ガルニチュール・ー, 91	即席—, <mark>60</mark>
ガルニチュール・―風, <mark>92</mark>	ベルシー	とりわけ大型のジビエ用非加熱お
	· ·	7.77.
縁飾り	ソース・ー, 27	よび加熱—, 60
白い生地で作る野菜–, 78	ブール・-, 54	羊のシャモワ仕立て用加熱—, 60
ヌイユ生地で作る野菜–, 79	ベルニ	羊のシュヴルイユ仕立て用加熱,
	ガルニチュール・ 91	60
ファルスで作る—, <mark>78</mark>	$NN-TI-N\cdot=,91$	
野菜で作る―, 78	ヘーゼルナッツ	-の保存方法, 61
-		-の保存方法, <mark>61</mark>
フュメ	ソース・ノワゼット, 35	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59
フュメ 魚の-, 6	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54	ーの保存方法 , 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール
フュメ	ソース・ノワゼット, 35	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59
フュメ 魚のー, 6 フュメドポワソン, 6	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム	ーの保存方法 , 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール
フュメ 魚の一, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ
フュメ 魚のー, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ ガルニチュール・ー, 100	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・-, 80 ボヌフォワ	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ
フュメ 魚の一, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ
フュメ 魚のー, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ ガルニチュール・ー, 100 ブラバント風	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・-, 80 ボヌフォワ ソース・-, 27	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ
フュメ 魚の一, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ ガルニチュール・ー, 100 ブラバント風 ガルニチュール・ー, 93	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77
フュメ 魚の一, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ ガルニチュール・一, 100 ブラバント風 ガルニチュール・一, 93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・ーの娘, 46	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77
フュメ 魚の一, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ ガルニチュール・ー, 100 ブラバント風 ガルニチュール・ー, 93	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77
フュメ 魚の一, 6 フュメドポワソン, 6 フラスカーティ ガルニチュール・一, 100 ブラバント風 ガルニチュール・一, 93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・ーの娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ,	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 マルシャンドヴァン ブール・マルシャンドヴァン, 56
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・ーの娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ,	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・ーの娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・ーの娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ,	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・ーの娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・ー,58 フランドル風	ソース・ノワゼット,35 ブール・ダヴリーヌ,54 ボヌファム デュクセル・ー,80 ボヌフォワ ソース・ー,27 ボヘミア ソース・一の娘,46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ,80 ボルデュール⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り,78 ヌイユ生地で作る縁飾り,79	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 79 ファルスで作る縁飾り, 78	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・ー,58 フランドル風	ソース・ノワゼット,35 ブール・ダヴリーヌ,54 ボヌファム デュクセル・ー,80 ボヌフォワ ソース・ー,27 ボヘミア ソース・一の娘,46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ,80 ボルデュール⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り,78 ヌイユ生地で作る縁飾り,79	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99 ブリストル	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・ー, 77
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99 ブリストル ガルニチュール・一,93 フリト	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・ー, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・ー, 77
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99 ブリストル ガルニチュール・一,93 フリト 揚げ衣	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルトガル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・ー, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・ー, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・ー,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルチカル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・ー,58 フランドル風 ガルニチュール・ー,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の 揚げ衣,82	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルトガル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80 ポルチュケーズ/トマトのフォン	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82 ボルドー風ミルポワ, 82
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・ー,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルチカル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・ブラン ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・ー,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の 揚げ衣,82 ブリヤサヴァラン	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルトガル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80 ポルト酒 ポートワインソース(イギリ	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82 ボルドー風ミルポワ, 82 ミント
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・ブラン ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・ー,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の 揚げ衣,82 ブリヤサヴァラン ガルニチュール・ー,93	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルトガル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80 ポルト酒 ポートワインソース (イギリ ス風), 45	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82 ボルドー風ミルポワ, 82 ミント ーソース, 52
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の 揚げ衣,82 ブリヤヴァラン ガルニチュール・ー,93 ブリュッセル風	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルトガル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80 ポルト酒 ポートワインソース (イギリ ス風), 45 ポルト酒 ポルト	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82 ボルドー風ミルポワ, 82 ミント ーソース, 52 ムスクテール
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・ブラン ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・ー,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の 揚げ衣,82 ブリヤサヴァラン ガルニチュール・ー,93	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルトガル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80 ポルト酒 ポートワインソース (イギリ ス風), 45	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82 ボルドー風ミルポワ, 82 ミント ーソース, 52
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール ⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・ー,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の 揚げ衣,82 ブリヤサヴァラン ガルニチュール・ー,93 ブリュッセル風 ガルニチュール・ー,93	ソース・ノワゼット、35 ブール・ダヴリーヌ、54 ボヌファム デュクセル・ー、80 ボヌフォワ ソース・ー、27 ボヘミア ソース・一の娘、46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ、80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り、78 ヌイユ生地で作る縁飾り、78 野菜で作る縁飾り、78 野菜で作る縁飾り、78 ポルトガル風 ーソース、21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ、80 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ、80 ポルトカルエーソース(イギリ ス風)、45 ポルト酒 ポルト ソース・ー、21	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・ー, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82 ボルドー風ミルポワ, 82 ミント ーソース, 52 ムスクテール ソース・-, 49
フュメ 魚の一,6 フュメドポワソン,6 フラスカーティ ガルニチュール・一,100 ブラバント風 ガルニチュール・一,93 ブランジェ/ブランジェール⇒ パン屋 ガルニチュール・ブラン ジェール,92 プランタニエ ブール・一,58 フランドル風 ガルニチュール・一,99 ブリストル ガルニチュール・ー,93 フリト 揚げ衣 脳、白子のベニェやフリト用の 揚げ衣,82 ブリヤヴァラン ガルニチュール・ー,93 ブリュッセル風	ソース・ノワゼット, 35 ブール・ダヴリーヌ, 54 ボヌファム デュクセル・ー, 80 ボヌフォワ ソース・ー, 27 ボヘミア ソース・一の娘, 46 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 80 ボルデュール ⇒ 縁飾り 白い生地で作る縁飾り, 78 ヌイユ生地で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 野菜で作る縁飾り, 78 ポルトガル風 ーソース, 21 ポルチュゲーズ/トマトのフォン デュ, 80 ポルト酒 ポートワインソース (イギリ ス風), 45 ポルト酒 ポルト	ーの保存方法, 61 マリナードとソミュール, 59 マリニエール ソース・-, 33 マルキーズ アパレイユ じゃがいものドフィーヌ、デュ シェス、一のアパレイユ, 77 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 ーソース, 33 丸麦 ⇒ 真珠麦 丸鶏の詰め物その他に用いる真 珠麦, 82 マントノン アパレイユ・-, 77 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 53 緑 ⇒ ヴェール, 58 ミルポワ, 10, 82 ボルドー風ミルポワ, 82 ミント ーソース, 52 ムスクテール

冷製	ユサルド ソース・-, 19 ヨークシャー ヨークシャース(イギリ ス風), 45 ラヴィゴット ソース・-, 36 ソース・-, 36 ソース・-, 54, 58 ラギピエール ソーブ・ルース・カルニテ風 ーソース, 33 リッシュ ソース・ー, 37 リフォーム リフォーム リフォーム リフォーム リフォーム リフオーム リフオース, 20 リンゴ アップルソース(イギリス風), 45 ルー, 8 白いー, 9 茶色いー, 8 ーの火入れについて, 8 ブロンドのー, 9 ルーアン風 ーソース, 23 ルーベンス ソース・-, 37	ソース・ー、22 魚料理用ソース・ー、37 鶏料理のガルニチュール用ソー ス・ー、37 レフォール 一風味のソース・グロゼイユ、47 ーバター、58 ホースラディッシュソース(イギリス風)、45 レフォール(ホーシュラディッシュ) くるみ入りソース・ー(冷製)、49 レムラード ソース・ー、50 ロシア風 ーソース(冷製)、50 ピロシキ用トヴァローグ、83 ーホイップマヨネーズ、48 ロブスター ロブスター ロブスターソース(イギリス風)、43 ロベール ソース・ー、22 ソース・ー、エスコフィエ、22 ローバック ーソース(イギリス風)、42 ローマ風 ーソース、22 ワイン 白ワイン ーソース、40 ワイン商人 マルシャンドヴァン、56
C O O O		1 /24/1 . 7 . 3 . 30