

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学（責任編集・訳・注釈） 河井 健司（訳・注釈） 春野 裕征（訳）
山本 学（訳） 高橋 昇（校正）

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 [p.0] 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 [p.0] の章、じゃがいも [p.0] 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 [p.0] 用)
ベシャメルソース [p.0] 4 dL とスビーズ [p.0] 1 dL
を半量になるまで煮詰める。
卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。あらかじめ
マッシュルーム 100 g を薄切りにしてバターで
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 [p.0] 用など)
赤く漬けた舌肉 [p.0] 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 [p.0] 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 [p.0] 用)
ソース・スビーズ [p.0] 5 dL を充分に固くなるま
で煮詰める。漬したにんにく 1 片を加え、卵黄 3
個を加えてとろみを付ける。

- 料理用語としての appareil アパレイユとは、具体的な何かを指す言葉ではなく、**ある料理を作る過程において用いられる、複数の材料を組み合わせたもの**、という一種の概念。現実には、キッシュのアパレイユ（生クリームと卵、塩漬豚バラ肉など）、クレーム・ブリュレのアパレイユ（卵黄、砂糖、生クリーム、牛乳）というように用いられるが、おおむね、**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」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 [p.6] 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 [p.4] 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 [p.0] などまた、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。
- 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 [p.0] 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。
- dauphin（王太子）、dauphine（王太子妃）、duc（公爵）、duchesse（公爵夫人）、marquis（侯爵）、marquise（侯爵夫人）。いずれも王家、貴族の位階（爵位）を表す語だが、特に理由もなく料理名に付けられることが非常に多い。
- マントノン夫人（出生名フランソワーズ・ドビニエ 1635~1719）。はじめはマントノン侯爵夫人としてルイ 14 世とモンテスパン夫人の間に生まれた子どもたちの非公式な教育係となり、モンテスパン夫人の死後、ルイ 14 世と結婚した。彼女の名を冠した料理はここで言及されている羊のコトレット マントノン [p.0] の他、卵料理、菓子などにある。「羊のコトレット マントノン」は彼女自身が考案したとも、ルイ 14 世付の料理人の考案ともいわれているが、いずれも憶測の域を出ない。なお、côtelette（コトレット）とは仔牛、羊の背肉を骨付きで肋骨 1 本ずつに切り分けたもの。日本語では、仔羊の場合ラムチョップと呼ばれることも多い。
- étuver（エチュヴェ）。
- Salpicon à la Monglas（サルピコンアラモングラ）とも呼ばれるものとはほぼ同じ。サルピコンはせいぜい 5 mm 角くらいの小さなさいの目に切ったもののこと。他の用途としては、プシェ（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削り貫いたもの）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・エスパニョールなどであえた「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。
- julienne（ジュリエヌ）。
- アパレイユ・マントノン [p.2] からここまで 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、アパレイユ・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。

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 [p.0]、ピスタチオなどで表面を装飾するといひ。

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 [p.0]

をいっぱい詰める（「縁飾り用仔牛のファルス」[p.0] 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まなうものに使う。

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。

捏ねながらでんぶん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。

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 [p.0] 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

- 1) 本文に指定はないが、原則としてはファルス A [p.0] 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 [p.0] 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 ムールカナヌレ) と、特に模様が入っていないプレーンなもの (moule uni ムールユニ) の 2 種に大別される。
- 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だけの場合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さ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 (提供するときには底面になる) 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 (サンドウー) 精製した豚の脂
- 8) 原文では fécule (フェキュール) すなわち「でんぶん」としか指示がないが、fécule de maïs (フェキュールドマيس) 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。

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。これを澄ましバター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 [p.4] 100 g、すなわち大さじ⁶⁾ 4 杯を用意する。白ワイン 1/2 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 [p.0] 1 dL と小さめののんにく 1 片をつぶしたもの、パンの身 25 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 [p.4] 100 g に、ファルス・ムスリーヌ [p.0] またはパナードを用いたファルス [p.0] もしくはファルス・グラタン [p.0] 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

- 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 [p.0] 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間違いでは言えまい。
- 4) sec / sèche (セック/セッシュ) 乾燥した、水気のない、意。
- 5) farci (ファルシ) 詰め物をした、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 オニオンブロンシュ) 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。
- 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プンで加熱調理するという

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 [p.0] 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⁾。

料理をのせる台、トンボン、クルスタード Fonds de plats, Tampons et Croustades

皿に敷いて料理をのせる台、トンボン、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。新しいサービスの方式ではこれらをほぼ完全に用いなくてはならない。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

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らず、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 [p.3] 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* (レットポルチュゲーズ)『ぼろとがる^{ぶみ}』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はない名作。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『ブヴァールとベキュシェ』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・アメリカヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果た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。
- 10) フランス語では *kache* (カシュ)、*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。もとはロシアなど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、そば粉や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。このカーシャはバタージュのガルニチュール、つまり「浮き実」となる。
- 11) 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

に加えて作った糊⁶⁾で皿の底に貼り付ける。

米で作るトンボンとクルスタード ……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、入れてみようばん 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、弱火のオーブのかエチューヴ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。

十分に冷めたら、米の塊を彫って装飾する。みよ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ーシャ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 g を加えて捏ねる。厚さ 1 cm になるように重しをして冷ます。直径 26～27 mm 位の⁵⁾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】このカーシャをオーブンから出してそのままの状態でも供してもいい。その場合は専用の容器に盛りつける。

クリビヤック⁶⁾用セモリナ粉のカーシャ 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

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* (デトロンベ) が使われているが、*faire un détrempe* (フェランドトロンプ) 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ーシャ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さ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、マッシュリユ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ィ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「ミルボ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・ビエール・レヴィ・ミルボワ公爵 (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* (ポウル) 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、500 g 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、ミルボワとはこのポウルにブイヨンの 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 巻におけるミルボ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と漉したものだ。さて、1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』においては「ミルボワのフォン」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 300 g 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 250 g とブーケガルニ、パセリ、マッシュリユームの切りくず、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「ミルボ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、デュボワとベルナルあるいはグフェの頃、つまり 19 世紀後半まで、ミルボワとは「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』ではアバ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、ソースやブレイゼの調理に用いる、とある。おそらくはファーヴルの示したミルボ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、ファーヴルはミルボ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ボ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ボ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ボワの用語で統一しているケースも多いようだ。

インでデグラセする。

ミルポワ¹⁾ Mirepoix

材料はマティニョン [p.6] 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⁸⁾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精白大麦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 [p.0]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 12~14 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 [p.0] 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、白子のベニエやフリート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。

野菜用の揚げ衣 Pâte à frire pour Légumes

(サルシフィ¹³⁾、セロリ、クロヌ¹⁴⁾など)

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 [p.0] 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 (フリート) 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 (クルジエットフリット) 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、フリート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。

13) 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。

14) 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。

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 [p.0] 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¹⁾またはバター 125 g、ソース・シュブレード [p.0] 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²⁾

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³⁾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⁴⁾、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の、などがそう。

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⁵⁾、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⁶⁾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⁷⁾

Twatogue pour Piroguis

よく水気をきったフロマージュ・ブラン⁸⁾ 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。あらかじめ捏ねてボ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) 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ひ。

2) 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、ファルス、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)」。

3) 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。

4) ris de veau (リドヴォ)

5) 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。

6) 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) フィナンシエール salpicon à la financière……クネル、雄鶏のとさかとロニョン (精巢)、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 [p.0] 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 [p.0] 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 [p.2] 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 [p.0] であえたもの。

7) 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。

8) 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。