

## エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学（訳・注釈） 河井 健司（訳・注釈） 春野 裕征（訳）

山本 学（訳） 高橋 昇（校正）

## 後援者の皆様

この「エスコフィエ『料理の手引き』全注解」の翻訳および注釈は、下記の皆様からの善意ある資金提供により行なわれています（ご支援順、敬称略）。

Sin Masui、**河井健司 (Un de ces jours)**、Yuya HASHIMOTO、**善塔一幸 (La Maison Courtine)**、藤井智大 (フランス料理店 ミルエテ)、kojima mio、春野裕征、OTANI TAKESHI、RYUUTA SAWAI、山下拓也、UNNO GENKI、石幡乾、**山尾圭輔**、手島 純也、**山本聖司 (La Tourelle)**、樋口直哉、OYAMA YOSHITAKA、

※ Facebook のグループ「**エスコフィエ『料理の手引き』全注解**」を**完成させたい**も、よろしかったらご参加ください（太字部分がリンクになっています）。

※ 原稿のバージョン管理等は **Bitbucket のリポジトリ**で行なっています。作業協力者常時募集中です。Bitbucket のアカウントを取得後にご連絡ください。

※ご支援の方法については**レプウス ヴェール les pouces verts のサイト** <https://lespoucesverts.org> にてご案内しております。

## ヘストン・ブルメンタールによる英訳第5版への序文

僕は独学でシェフになった。16才の頃、フランスを旅してミシュランの星付きレストランを訪れ、そのときの体験にすっかり魅せられた……それは美味しい料理だけでなく、レストランの情景やいろんな音、匂い、それに料理をまるで芝居の情景のごとくプレゼンテーションする様子にもだ。僕は一瞬にして、自分がやりたいのはこういうことなんだと理解した。

そんなわけで、学校を辞めて、僕独自の奇妙ともいえる料理修業をはじめた。ミシュランのガイドブックやゴミヨの本を夢中になって読み、年に一度はフランスに行って、それらの本で賞賛されている店に行き食事をして、『フランスグルメツアー』や『ラルース・ガストロノミック』に出ているクラシカルなフランス料理を何度も何度もくりかえし作ってみた。

そしてもちろん、このエスコフィエ『料理の手引き』も。

オーギュスト・エスコフィエが19世紀末から20世紀初頭にかけて、もっとも偉大かつ急進派のシェフだったのは疑うべくもない。オマール・アメリカヌ [p.0]<sup>1)</sup>やピーチメルバ [p.0] のような新しい料理を無数に創作すると同時に、オートキュイジーヌの原則全体を見直して再解釈し、決まりごとのやかましいガルニチュールや重たいソース、やたらと仕事の手間のかかる派手な盛り付けなどは廃したり正していったわけだ。(エスコフィエの口癖のひとつに「シンプルに作れ」というのがあった。そう、まさにその通りの意味にすべきなんだ<sup>2)</sup>)。エスコフィエの関心が厨房の中にとどまらずすごい広がりを持っていたことに、僕はいつもインスパイアされていると言っている。エスコフィエは食品科学、とりわけ食品保存について関心を持っていたんだ。トマト缶詰製造やマギーブイヨンの開発にも関わり、自らのブランドで瓶詰めのソースやピクルスも開発した。

エスコフィエという人物は長い影響を及ぼしている。エスコフィエが最初に確立したやりかたで、現代のレストランはいまも運営されている。ブリガードと呼ばれる明確な命令システムのシステムを仕上げたことで、調理場での料理の作り方はまるっきり変わった。料理長の指示は部門シェフに伝わり、彼らから各料理人に伝えられる。それぞれの料理人は自分の担当している作業に責任を持つ、というわけだ。エスコフィエはまた、料理を食卓にお出しする方法も変えた。全部の料理をずらりと一度に食卓に並べる「フランス式サービス」をやめて、ロシア式サービスつまりコース料理が順を追って提供される方式を支持した。このやりかたはこんにちまでずっと続けられているんだ。僕たちは、オーギュストのおかげで食事をしているみたいなものなんだ。

エスコフィエの正確な指示と創意工夫は彼の『料理の手引き』のすべてのページに溢れている。エスコフィエは『料理の手引き』が「ただのレシピ集である以上に役に立つ本」となることを期待していると書いた。実際、まさしくその通りになっているわけだ。エスコフィエの細部にいたるまでの注意深さは伝説になっている。自分の顧客それぞれの食の好き嫌いを書き留め続けていたという。この『料理の手引き』の制作にあたって、エスコフィエ自身が助手に、わざわざこのために用意させた計量秤を送り付け、それぞれの材料の分量を実際に計らせたという。こんなにもレシピに対して綿密であることにこだわったということは、それらのレシピが実際に作ってとても楽しいものになった（これこそがフランス料理の基礎教育の凄いところだ）のはもちろんだが、そのおかげで、世界の超一流シェフのひとりに創造力=想像力についての深い洞察力を与えてくれたのは事実だ。

1) オマール・アメリカヌという料理そのものはエスコフィエの創作によるものではないという点では事実誤認と言える。ただし、これをソースとガルニチュールに分離して舌びらめ等の魚料理に添えるものと位置付けを変えたという点でエスコフィエは画期的ともいえる改良を加えている。ソース・アメリカヌ [p.38]、ガルニチュール・アメリカヌ [p.102] および各訳注参照。

2) 「第二版序文」とりわけ p.vii 参照。

シェフたちのなかには、クラシカルな伝統なんてすつとばして、エスコフィエみたいな保守的で時代遅れのくせに偉そうな人物なんて否定したいという思いに駆られる者もいる。それはとんでもない間違いだ。エスコフィエの科学、テクノロジー、マーケティング、厨房の改革への関心、それに料理のプレゼンテーションをシンプルにすること、どれも僕としては、非常に現代的な問題だと思う。知れば知るほど、素晴らしい料理というものは伝統をぶち壊すことによってではなく、伝統を新たな方向へ導くことによって生み出されるのだと分かったんだ。<sup>レボリューション</sup> 革 命よりもむしろ進 <sup>エボリューション</sup> 化すべきなんだ。

そういう意味で、エスコフィエのこの『料理の手引き』は最高のスターティングポイントだと思う。

ヘストン・ブルメンタール 2011 年

## 序

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

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

私が作りたいと思ったのは立派な書物というよりはむしろ実用的な本だ。だから、執筆協力者の皆には、作業手順を各自の考えにもとづいて自由にレシピを書いてもらい、私自身は、40 年にわたる現場経験に即して、少なくとも原理原則、料理における伝統的基礎を明確に説明するのに専念した<sup>6)</sup>。

本書は、かつて私が構想したとおりとは言い難い出来だが、いずれはそうなるべく努めねばなるまい。それでもなお、現状でも料理人諸君にとって大いに役立つものと信じている。だからこそ、本書を誰にでも、とりわけ若い料理人にも買える価格にした<sup>7)</sup>。そもそも若い

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

2) Philéas Gilbert (1857~1942)。19 世紀末から 20 世紀初頭に活躍した料理人。料理雑誌「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、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ルの名著『古典料理』が四折判（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。

料理人諸君にこそこの本を読んで貰<sup>もら</sup>いたい。今はまだ初心者であったとしても、20年後には組織のトップに立つべき人材なのだから。

私はこの本を豪華な装丁の<sup>1)</sup>、書棚の飾りのごときにはして欲しくない。そうではなく、いつでも、どんな時でも手元に置いて、分からないことを常に明らかにしてくれる盟友<sup>めいゆう</sup>として欲しい。

本書には五千を超える<sup>2)</sup>レシピが掲載されているが、それでも私は、この教本が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知れぬ。料理は進化し、新しいレシピが日々創案されている。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<sup>3)</sup>両氏の著作<sup>4)</sup>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と思う。

調理現場を取り巻く諸事情により、私は、デュボワ、ベルナール両氏がもたらしたサービス（給仕）面での革新<sup>5)</sup>に対し、こんにちのようなとりわけスピードが重視される目まぐるしい生活リズムに合わせて、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<sup>6)</sup>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<sup>ゆえ</sup>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しないとなどと主張するとは蒙昧<sup>もうまい</sup>ではないか。芸術は流行によって栄えるものだし、流行のように移ろいやすいものだ。

だが、カレームの時代にはこんにちと同じく既<sup>すで</sup>にあり、料理が続く限り、なくならないだ

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」。第三版にようやくこの表現になった。

3) Emile Bernard (1827～1897)。クラシンスキ將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クンが提唱したと言われている。デュボワとベルナールの『古典料理』序文において詳述されている。

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非常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図案付きで説明がなされている。

ろうものがある。それがfond de cuisine<sup>1)</sup>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<sup>2)</sup>、ファーヴル<sup>3)</sup>、エルーイ<sup>4)</sup>、ルキュレ<sup>5)</sup>はとても素晴らしい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代の名著<sup>きたい ひけん</sup>に比肩し得るものはひとつとしてない<sup>6)</sup>。

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

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

A. エスコフィエ

1902年11月1日

- 1) この語つまり *fonds de cuisine* そのものをおそらくカレームは使っていないが、その概念の萌芽は既にその著書に認められる。この序文において何度も言及されているデュボワ、ベルナール共著『古典料理』においては、1856年の初版では、*Des Fonds pour Potages*(デフォンブルポタージュ)の見出しがあるのみだが、*fonds de Mirepoix*などのレシピ名が、ところを付けたポタージュ用の鶏のフォン、などとともに入録されており、また、ソースの章の上部(いわゆる柱、ヘッダ部分)には「ソースとフォン」*Sauces et fonds*と印刷されている。1868年版になると、明確に、ソースの章の扉の次のページに、*Fonds de cuisine*という見出しが付けられている。このように、*fonds de cuisine*という語は本来、料理のベースとしてあらかじめ仕込んでおき、場合によってはストックしておくものであり、それは液体の場合もあれば固形物の場合もあり、実態は多岐にわたると考えるべきである。まことに残念なことに、日本および他の国々においても、いわゆる「出汁」に相当する液体だけが「フォン」と理解され、用語として定着してしまった結果、この序文および本文における *fonds de cuisine* の意味がわかりにくくなってしまっている。
- 2) 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。
- 3) Joseph 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』に入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。
- 4) 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)。
- 5) 『実践的料理』(1859年)の著者 C. Reculet のこと。
- 6) 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・キュイジーヌ)の二部構成にするなどの配慮から、こんにちでも十分に料理の入門～中級教本として高く評価出来るものだろう。

## 第二版序文<sup>1)</sup>

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

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

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

反対に、安穏とした生活の出来ぬ、商工業からもたらされる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<sup>なげ</sup>嘆いていい、<sup>いな</sup>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<sup>あた</sup>能うかぎり最良の食べものを与えるという対症療法だけなのだ。

顧客は料理を早く出せと言う。それに対して私たち料理人としては、ご満足いただけるようにするか、失望させてしまうことのどちらかしか出来ない。料理を早く出せという顧客の要求を拒む方法があるとするなら、それ以上の方法で顧客にご満足いただけるようにすることしかない。だから、私たちは顧客の気まぐれの前に折れざるを得ないのだ。これまで私たちが慣れ親しんできた仕事のやり方では、これまでの給仕のスタイルでは、顧客の気まぐれに應えることが出来ぬ。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

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。



だ。それは、料理人にとって仕事のペースとなるフォンや事前に仕込んでおいたストック類がもたらすゆたかな風味に他ならぬ。私たちは既に、盛り付けの領域においては改革に着手した。足手まといにしかならぬ多くのものは既に姿を消したか、いままさに消え去らんとしている。料理の飾り台<sup>1)</sup>、料理の周囲の装飾<sup>2)</sup>、飾り串<sup>3)</sup>などのことだ。この方向性は推し進められると思う。これについては後述しよう。私たちはシンプルであるということを極限まで追究したい。それと同時に、料理の風味や栄養面での価値を増すことも目指している。料理はより軽い、弱った胃にも優しいものにしたいと考えている。私たちはこの点にのみ尽力したい。料理において役をなさない大部分はすっかり剥ぎ取ってしまいたいと考えているのだ。一言でまとめると、料理は芸術であり続けつつも、より科学的なものとなるだろうし、その作り方はいまだ経験則に基づいただけのものばかりであるが、ひとつのメソッド、偶然などに左右されない正確なものになっていくことだろう。

こんにちは料理の過渡期にある。古典料理メソッドの愛好者はいまなお多く、私たちもそれを理解し、その思想に心から共感するところもある。だが、食事というものがセレモニーであり、かつパーティであった時代を懐しんでどうするというのだ？ 古典料理がこんにちの美食家に至福の時を与えるために力を発揮出来る場がどこにあるというのだ？ いったいどうすれば、美食と宴の神コモス<sup>4)</sup>に捧げ物を供えるという幸せな機会を毎回得られるのだろうか？ だから私たちは本書において、個人的な創作よりむしろ伝統的なフランス料理のレシピ集として、こんにちの料理のレパートリーから姿を消してしまったものも残すことに固執した。その名に値する料理人なら、機会さえ与えられたら王侯貴族も近代の大ブルジョワもひとしく満足させるためには、知っておくべきものなのだ。時間のことなんぞ気にもせぬ穏かな美食家の方々にも、時こそ全てと言わんばかりの金融家やビジネスマンたちにも満足していただくために。だから、本書が新しいメソッドに偏ったものだという非難にはあたらない。私はただ単に、料理芸術の進化の歩みをたどり、いまの時代に即しつつ、食べ手すなわち食事会の主催者と招待客の皆様の意向を絶対的なものとして、それに従いたいと願っているだけなのだ。食べ手の意向に対して私たち料理人は頭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たものだ。顧客の求めに応えるため、私たちは既に仕事のやり方をシンプルなものにせざるを得なかった。だが、残念ながらいまだ途半ばに過ぎぬと感じている。私たちは自己の信念をしっかりと堅持しており、どうし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

1) socle (ソークル)、「序」p.ii、訳注 6 [p.0] 参照。

2) bordure ボルデュール。本書においてもガルニチュールの扱いにおいてこの指示はあるが、19 世紀のものと比較するとかなりシンプルな内容になっている。

3) hâtelet アトレ。一方の端に動物などの姿の装飾の施された銀製の串に、トリュフやクルヴェット(海老)などを事前に別の串(プロシエツト)で焼いてからこの飾り串に刺し直し、それを大きな塊肉や丸鶏、大型の魚 1 尾の料理に刺した。19 世紀初頭、カレームの時代に全盛となり、その著書『パリ風料理』において詳述されている。19 世紀末まではこの装飾がなされることが多かった。また、その飾り串そのものが美麗な装飾品であるためにコレクションの対象になっていた。

4) フランス語 Comus (コムス)。ラテン語では同じ綴りでコムスと読む。ギリシア、ローマ神話における、悦びと美食の神。18 世紀の料理本作家マランの著書『コモス神の贈り物』がタイトル。

さを損なうことなくそれらを実現可能なこともあるからだ。時間と金銭、広くてスタッフの充実した会場、という3つの本質的要素を最大限活用可能な場合のことだが。

通常の厨房業務においては、ガルニチュールをかなりシンプルな、せいぜい3~4種の構成要素からなるものに減らざるを得なくなっている。そのガルニチュールを添える料理がアントレであれルルヴェ<sup>1)</sup>であれ、牛・羊肉料理であれ、家禽であれ魚料理であれ、そうせざるを得ない。そのようにして構成要素を減らしたガルニチュールは、素早い皿出しが要求される場合には必ず、ソースと同様に別添で供するのがいい。その場合、盛り付けは奇抜というくらいシンプルなものとなるが……メインの料理はより冷めないう状態で、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ってしまうこと、食べ手が少人数の場合には必然的に、料理を見せて周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、お客様が大皿に盛り付けた料理をお見せするのはほんの一瞬だけ、お客様は多少なりとも豪華で精密に盛り付けられた料理をちらりと見る暇があるかないか、ということだ。昔日のごとき豪華壮麗な料理を供することの可能な場所もこんにちでは少なくなってきたが、それ以外のところでもこういった悪習が頑固なまでに続けられているというのは、それが昔からの習慣だということではしか説明がつかぬ。

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<sup>2)</sup>。

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

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、ポターージュを入れた大きな深皿が空くと、それを給仕が下げて、豪華な装飾を施した大きな塊肉の料理がポターージュを置いてあった場所に据えられた。これを *relevé* (ルルヴェ、高く上げた、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。

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<sup>1)</sup>**。

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<sup>2)</sup>に料理人たちによって流行した複雑な盛り付けの時代は終わった。だが、特殊な例になるが、古い方法で盛り付けをしなければならない場合もあり、そういう時は何よりもまず、盛り付けにかかる時間と利用できる手段を見積らなくてはならない。土台の形状を犠牲にしなくても、装飾の繊細さを忘れなくても、風味ゆたかな素材を軽んじたり劣化させてしまえば、価値のないものにしかならないのだ」。

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

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

私たちは二人の名著を尊重し、敬愛し、研究しなくてはならない。それはカレームとともに、料理人の仕事いしづえの礎たるものだ。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ひら拓き、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) 強調は訳者による。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。とはいえ理念として普遍的な価値を持つ名句。

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。

## 第三版序文

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

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

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

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

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

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

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

この新刊『メニューの本』は料理人諸賢だけではなくメートルドテル、食事施設の責任者に必携のものとなった。さらには必要なものを奇抜なまでに単純化してしまう家庭の主婦にとっても必携となろう。我々は上記の改良点が、これまで多くの好意的見解をお寄せくださった料理関わる皆様方に、好意的に受け容れていただけると信じている。また、料理芸術の栄光のもと未来に続くモニュメントを建てるべく努めた我々のささやかなる尽力が、料理芸術に利をもたらさんことを信じる次第だ。

1912年5月1日

---

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

2) 初版および第二版では「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

『料理の手引き』第三版刊行当時（1912年5月）から後、他の職業、産業と同様に料理界もまた大いなる危機に見舞われた<sup>1)</sup>。こんにちも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たすことがひどく難しくなっている。料理長がその責務を果たすということの困難さを経験上よく知っているからこそ、今回の版において我々は、多くのレシピ、とりわけガルニチュールについて、その本質的なところを曲げることなしに、よりシンプルなものにすることにこだわった。

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

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

1921年1月

---

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

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

## 【参考】盛り付けをシンプルにすること（初版のみ）

本書では、かつては料理の盛り付けによく用いられた飾り串<sup>1)</sup>、縁飾り<sup>2)</sup>、クルトン<sup>3)</sup>、チョップ花<sup>4)</sup>などを使う指示がほとんど出てこない。著者としては、盛り付け方法を近代化すると同時に、ほぼ完全に上記のものどもを削除しなくしてしまいたいと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くても、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になってしまう。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<sup>5)</sup>は不要なものとなる。

この皿は冷製料理にもまた便利に使うことが出来る。周囲に氷を積み重ねて囲うか、薄い氷のブロックの上に盛り付ければ、飾りには、ごく繊細なジュレだけでいい。そのような繊細なジュレを使うの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。

この新式の仕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。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することを述べておきたい。

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

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う。

1) hâtelet アトレ。

2) bordure ボルデュール。

3) 菱形やハート形にしたパンを揚げたもの。

4) papillote パピヨット。紙製で、骨付き肉の先端を飾るもの。

5) cloche 主に金属製で半球形の保温を目的としたディッシュカバー。

# I. ソース

## SAUCES

### フォン、その他のストック

#### LES FONDS DE CUISINE

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

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

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

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

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

料理のベースとして仕込んでおくストックに関する重要ポイントは、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、料理長が素晴らしい料理を出せないのは言うまでもあるまい。ぶどうの搾りかすに水を加えて醗酵させた安ワインを立派な瓶に詰めてしまえば高級ワインになると思う程に馬鹿げたことはないのだ。

料理人は、必要なものを何でも使っていえばいいなら、料理のベースとして仕込んでおくストックにとりわけ力を入れるべきであり、文句のつけようのない出来になるよう気を使うべきだ。そこに手間隙かけていけ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

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、のトリブルミーニングになっている。そのまま「フォン」と訳したいところだが、日本語の場合「出汁」としての意味合いが強いため、本文中では分りやすさを重視してやや冗長に「料理のベースとして仕込んでストックしておくもの」のように訳している。

2) この部分は経営者に向けて書かれているようにも読めるが、エスコフィエの時代以降、料理人がオーナーシェフとして経営に携わるケースが増えたことを考えると、その先見の明に驚かざるを得ない。

のところ、料理のベースとなる仕込み類にどれだけ手間隙<sup>ひま</sup>をかけるかということなのだ。

## 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なになる……

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



## 基本ソース GRANDES SAUCES DE BASE

- ・ およびそれらを組み合わせたり煮詰めるなどの方法で作る派生ソース
- ・ イギリス風ソース（温製および冷製）
- ・ いろいろな冷製ソース
- ・ ブール・コンポゼ（ミックスバター）
- ・ マリナード
- ・ ジュレ

### 概説

ソースは料理においてもっとも主要な位置にある。フランス料理が世界に冠たるものであるのもひとえにソースの存在によるのだ。だから、ソースは出来るかぎり手間をかけ、細心の注意を払って作るようにしなければならない。

ソースを作るうえでその基礎となるのが何らかの「ジュ」である<sup>1)</sup>。すなわち、茶色いソースは「茶色いジュ」（エストウファード）から作る。ヴルテには「澄んだジュ（白いフォン<sup>2)</sup>）を使う。ソースを担当する料理人はまず第一に、完璧なジュを作るところから始めなければならない。キュシー侯爵<sup>3)</sup>が言うように、ソース担当の料理人は「頭脳明晰な化学者<sup>4)</sup>でありかつ天才的なクリエイターで、卓越した料理という建造物のいわば大黒柱たる存在」なのだ。

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

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

ようやく近年になって、料理の風味がどれも同じようなものであることに批判が集まってきて、その結果として激しい揺り戻しが起きたのだった。グランドキュイジーヌでは、透き通ったような薄い色合いでしかも風味のしっかりした仔牛のフォンが見直されつつある。そのようなわけで、ソース・エスパニョルそ

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 [p.19] 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。

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排除してしまっても差し支えはない。不純物を丁寧に排除したソースにはルーに含まれていたでんぷん質だけが残っているわけだ。だから、ソースの口あたりを滑らかなものにするために必要なのがでんぷん質だけなら、純粋なでんぷんだけを用いる方がずっと簡単で、作業時間も大幅に短縮されるし、その結果として、ソースを火にかけ過ぎてしまうようなミスも防げる。将来的には、小麦粉ではなく純粋なでんぷんでルーを作るようになるかも知れない。

料理界の現状を鑑みるに、ソース・エスパニョル [p.23] ととろみを付けたジュ [p.25] 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す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<sup>はま</sup>る。ソースそれ自体が際だった風味を持たないものの場合には必ず魚のフュメを加えてやるのだ。このようにしてそれぞれの料理に個性的な風味を実現させることになる。

もちろん、ここまで述べた原則を実現しようにも、コストの問題がしばしば起こることは承知している。けれども、熱意のある、他者の評価を意識している料理人なら問題点を熟考して、完璧とは言わぬまでも満足のいく結果を得ることが出来るだろう。

## ソースのベース作り

### Traitement des Éléments de Base dans le Travail des Sauces

#### 茶色いフォン（エストウファード）

##### Fonds brun ou Estouffade

（仕上がり 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 14 L の水を注ぎ、ゆっくりと、最低 12 時間煮込む。水位が下がらぬように、適宜沸騰した湯を足すこと。

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

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

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

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

#### 白いフォン

##### Fonds blanc ordinaire

（仕上がり 10 L 分）

- 主素材……仔牛のすね、および端肉 10 kg、鶏の手羽やとさか、足など、または鶏がら 4 羽分、
- 香味素材……にんじん 800 g、玉ねぎ 400 g、ポワロー 300 g、セロリ 100 g、ブーケガルニ（パセリの枝 100 g、タイム 1 枝、ローリエの葉 1 枚、クローブ 4 本）。
- 使用する液体と味付け……水 12 L、塩 60 g。

- 作業手順……肉は骨を外し、紐で縛る。骨は細かく砕く。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なること。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われてしまった分は湯を足してやり、全体量を 12 L にしてから肉を煮ること。

#### 鶏のフォン（fond de volaille）

##### 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 600 g、玉ねぎ 400 g、パセリの枝 100 g、ローリエの葉 2 枚、タイム 2 枝。
- 使用する液体……白いフォンまたは水 12 L。水を用いる場合は 1 L あたり 3 g の塩を加える。
- 作業手順……厚手の片手鍋または寸胴鍋の底に輪切りにしたにんじんと玉ねぎを敷きつめる。その他の香味素材と、あらかじめオーブンで焼き色を付けておいた骨と肉を鍋に加える。  
蓋をして約 10 分間、蓋をして弱火にかけた野菜から水分が汗をかくように出るイメージで蒸し焼き状態にし、素材の味を引き出す<sup>3)</sup>。フォンまたは水少量を加え、煮詰める。この作業をさらに 1～2 回行なう。残りのフォンまたは水を注ぎ、蓋をし、沸騰させる。アクを丁寧に取る。微沸騰の

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（スユキロン）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（スユエ）シュエ。

状態で6時間煮る。

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

### ジビエのフォン Fonds de gibier

(仕上がり 5 L 分)

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

### 魚のフュメ (フュメドポワソン)<sup>4)</sup> Fonds, ou Fumet de poisson

(仕上がり 10 L 分)

- 主素材……舌びらめ、メルラン<sup>5)</sup>やバルビュ<sup>6)</sup>のあら 10 kg。
- 香味素材……薄切りにした玉ねぎ 500 g、パセリの根<sup>7)</sup>と茎 100 g、マッシュルームの切りくず<sup>8)</sup> 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・エスパニョールを作るときを想定する場合には、魚のあらをバターでエチューベしてから水と白ワインを注いで煮るといい。

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

このフォンそれ自体を用意することは滅多にない。というのも、例えばマトロットのよう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ある。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和有用さはどんどん高まっていくと思われる。

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

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……料理に用いるのと同じ魚種の頭とアラ 2.5 kg。
- 香味素材……薄切りにして下茹でした玉ねぎ 300 g、パセリの枝 100 g、タイムの小枝 1 本、小さなローリエの葉 2 枚、にんにく 5 片、マッシュルームの切りくず 100 g。
- 使用する液体と調味料……水 3.5 L、良質の赤ワイン 2 L、塩 15 g。
- 加熱時間……30 分。
- 作業手順……「魚の白いフォン<sup>9)</sup>」と同様にする。

【原注】このフォンは魚の白いフォンよりも濃く煮詰めることが可能。とはいえ、保存のために煮詰めないでいいように、その都度、必要な量だけ

1) lièvre (リエーヴル)。

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) champignons de Paris (シャンピニオン・ド・パリ) いわゆるマッシュルームは、ガルニチュールなど料理の一部として提供する際に、トゥルネ tourner (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、具体的にはマッシュルームの重量で 15~20 % 程度が「切りくず」として発生するのでこれを利用する。この場合だと、少なくとも 650~750 g 程度のマッシュルームの下処理(トゥルネ)をする必要があるが、大きな調理現場以外で毎日それほどのマッシュルームを消費するケースは少ないと思われるので、このレシピのとおり作るには、切りくずを数日かけて冷蔵庫などで貯めておくなどの工夫が必要だろう。本書のレシピ、とりわけフォンやフュメ、ソースにおいてマッシュルームの切りくずを用いる指示が少なくないので留意されたい。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。

9) 前項のフュメドポワソンのこと。

仕込むことを勧める。

### 魚のエッセンス Essence de poisson

- 主素材……メルラン<sup>1)</sup>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 1/2 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<sup>2)</sup>。その間、小まめに混ぜてやること。白ワインを注ぎ、半量になるまで煮詰める。最後にフュメドポワソンを注ぎ、レモン汁と塩 2 g を加える。再び火にかけて、とろ火で 15 分程煮込んだら、布で漉す。

【原注】魚のエッセンスは、舌びらめやチュルボ、チュルボタン、バルビュ<sup>3)</sup>などのフィレ<sup>4)</sup>をポシェする際に用いる。

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

### エッセンスについて Essences diverses

その名のとおり、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のだが、素材の風味をしっかり出すために、使用する液体の量はずっと少ない。したがって、仕上げにエッセンスを加える指示がある料理の場合でも、そもそも十分に風味ゆたかなフォンを用いていれば、エッセンスは必要ないことが分かるだろう。

まず最初に、美味しく風味ゆたかなフォンを用いるほうが、あまり出来のよくないフォンで調理し、後からエッセンスで欠点を補うよりもずっと簡単なのだ。その方がいい結果が得られるし、時間と材料の節約にもなる。

セロリ、マッシュルーム、モリーユ<sup>5)</sup>、トリュフなど、とりわけ明確な風味の素材のエッセンスを、必要に応じて用いるにとどめるのがいい。

また、十中八九、フォンを仕込む際に素材そのものを加えた方が、エッセンスを仕込むよりもいい

結果が得られることは頭に入れておくこと。

そのようなわけで、エッセンスについてこれ以上長々と述べる必要もないと思われる。ベースとなるフォンがコクと風味がゆたかなものならであるなら、エッセンスはまったく無用の長物と言える。

### グラスについて Glaces diverses

グラスドヴィアンド、鶏のグラス（グラスドヴォライユ）、ジビエのグラス、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。

これらの使い途は、料理の仕上げに表面に塗ってしっとりとした艶を出させるのに用いる場合もあれば、ソースの味や色合いを濃くするために用いたり、あるいは、あまりに出来のよくないフォンで作った料理の場合にはコクを与えるために使うこともある。また、料理によっては適量のバターやクリームを加えてグラスそのものをソースとして用いることもある。

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

だからほとんどの場合、エッセンスよりもグラスを使うほうがいい。

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

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

### グラスドヴィアンド Glace de viande

茶色いフォン（エストウファード）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

1) タラの近縁種。

2) 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。

3) 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。

4) 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。

5) *morille* キノコ的一种。和名アミガサタケ。

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、艶のあるガ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、スプーンがガ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ガラスが必要な場合には、茶色いフォンではなく、標準的な仔牛のフォンを用いる。

### 鶏のグラス（グラスドヴォライユ） Glace de volaille

鶏のフォン（フォンドヴォライユ）を用いて、グラスドヴィアンドと同様にして作る。

### ジビエのグラス Glace de gibier

ジビエのフォンを煮詰めて作る。ある特定のジビエの風味を生かしたグラスを作るには、そのジビエだけでとったフォンを用いること。

### 魚のグラス Glace de poisson

このグラスを用いることはあまり多くない。日常的な業務においては「魚のエッセンス」を用いることが好まれる。そのほうが魚の風味も繊細になる。魚のエッセンスで魚をポシェした後に煮詰めてソースに加える。

## ルー Roux

ルーはいろいろな派生ソースのベースとなる基本ソースにとろみを付ける役目を持つ。ルーの仕込みは、一見したところさほど重要に思われぬだろうが、実際には正反対だ。丁寧に注意深く作業すること。

茶色いルーは加熱に時間がかかるので、大規模な調理現場では前もって仕込んでおく。ブロンドのルーと白いルーはその都度用意すればいい。

### 茶色いルー Roux brun

（仕上がり 1 kg 分）

1. 澄ましバター……500 g
2. ふるった小麦粉……600 g

#### ルーの火入れについて

加熱時間は使用する熱源の強さで変わってくる。だから数字で何分とは言えない。ただし、火力が強過ぎるよりは弱いくらいの方がいい。というのも、温度が高すぎると小麦粉の細胞が硬化して中身を閉じ込めてしまい、そうなると後でフォンなどの液体を加えた際に上手く混ざらず、滑らかなとろみの付いたソースにならない。乾燥豆をいきなり熱湯で茹でるのと同じようなことが起きるわけだ。低い温度から始めてだんだんと熱くしていけば、小麦粉の細胞壁がゆるんで細胞中のでんぶ

んが膨張し、熱によって発酵状態の初期のようになる。このようにして、でんぷんをデキストリンに変化させる<sup>1)</sup>。デキストリンは水溶性の物質で、これが「とろみ」の主な要素なのだ。茶色いルーは淡褐色の美しい色合いで滑らかな仕上がりにする。だまがあってはいけない。

ルーを作る際には必ず、澄ましバターを使うこと<sup>2)</sup>。生のバターには相当量のカゼインが含まれている。カゼインがあると火を均質に通すことが出来なくなってしまう。とはいえ、以下を覚えておくといい。ソースとして仕上げた段階で、ルーで使ったバターは風味という点ではほとんど意味が失なわれている。そもそもソースの仕上げに不純物を取り除く<sup>3)</sup>段階でバターも完全に取り除かれてしまうわけだ。だからルーに用いるバターは

1) 現代の科学的見地からすると必ずしも正確な記述ではないので注意。

2) 初版～第三版では「澄ましバターまたは十分に澄ましたグレスドマルミット」となっている。グレスドマルミットとは、コンソメなどを作る際に、浮いてくる油脂を取り除く必要があるが、それを捨てずにまとめてから漉して澄ませたもののこと。基本的に獣脂と考えていい。なお、同時代の料理書—例えばペラプラ『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。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はほとんどであり、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）。

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。ただしその場合は小麦粉でルーを作る場合より注意して作業する必要がある。また、小麦粉と違って余計な物質が含まれていないために、全体の分量比率を考え直すことになる。

【原注】本文で述べたように、茶色いルーを作る際には澄ましバターを用いる。他の動物性油脂はよほど経済的事情が逼迫していない限り使わないこと。材料コストが問題になる場合でも、ソース

の仕上げに不純物を取り除く際に多少の注意を払えば、ルーに用いたバターを回収するのはさして難しいことではない<sup>1)</sup>。それを後で他の用途で使えばいいだろう。

### ブロンドのルー Roux blond

（仕上がり 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。

## 基本ソース

### GRANDES SAUCES DE BASE

#### ソース・エスパニョール<sup>2)</sup> Sauce espagnole

（仕上がり 5 L 分）

- とろみ付けのためのルー [p.22] ……625 g。
- 茶色いフォン [p.19]（ソースを仕上げるのに必要な全量） ……12 L。
- ミルポワ [p.93]<sup>3)</sup>（香味素材） ……小さなさいの目に切った塩漬け豚ばら肉 150 g、2 mm 程度のさいの目<sup>4)</sup>に切ったにんじん 250 g と玉ねぎ 150 g、

タイム 2 枝、ローリエの葉 2 枚。

#### • 作業手順

1. フォン 8 L を鍋で沸かす。あらかじめ柔らかくしておいたルーを加え、木杓子が泡立て器で混ぜながら沸騰させる。  
弱火にして<sup>5)</sup>微沸騰の状態を保つ。
2. 以下のようにしてあらかじめ用意しておいたミルポワを投入する。ソテー鍋に塩漬け豚ばら肉を入れて火にかけて脂を溶かす。そこに、細かく刻ん

- 1) 既に述べたように初版～第三版まではバターまたはグレスドマルミットという指示であったことに留意する必要があるだろう。実際のところ、良質のバターを用いてルーを作ったほうが、軽やかな仕上りのソースになる傾向があることは言うまでもない。
- 2) 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・エスパニョー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。エスパニョール *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・エスパニョールの作り方は、フォンをとるところから始まり 4 ページにわたって詳細なものとなっている（pp.8-11）。その中で、肉を入れた鍋に少量のブイオンを注いで煮詰めることを繰り返す。ここまでは 18 世紀の料理書で一般的な手法であるが、その後に大量のブイオンを注いだ後、いきなり強火にかけるのではなく、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・エスパニョー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・エスパニョー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・エスパニョールの源流は 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・エスパニョールは 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「エスパニョール」であることの原因を見い出そうとしていると解釈される。
- 3) *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 [p.93] 訳注参照。
- 4) *brunoise*（ブリュノワーズ）。1~2 mm のさいの目に切ること。*couper en mirepoix*（クベオンミルポワ）ミルポワに切るとも言う。
- 5) 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。

だにんじんと玉ねぎ、タイム、ローリエの葉を加える。野菜が軽く色づくまで強火で炒める。丁寧に、余分な脂を捨てる。これをソースに加える。野菜を炒めたソテー鍋に白ワイン約 100 mL<sup>1)</sup>を加えてデグラセ<sup>2)</sup>し、それを半量まで煮詰める。これも同様にソースの鍋に加える。こまめに浮いてくる夾雑物を徹底的に取り除き<sup>3)</sup>ながら弱火で約 1 時間煮込む。

3. ソースをシノワ<sup>4)</sup>で、ミルポワ野菜を軽く押しながら漉し、別の片手鍋に移す。フォン 2 L を注ぎ足す。さらに 2 時間、微沸騰の状態を保ちながら煮込む。その後、陶製の鍋に移し、ゆっくり混ぜながら冷ます。
4. 翌日、再び厚手の片手鍋に移してから、フォン 2 L とトマトピューレ 1 L または同等の生のトマトつまり 2 kg を加える。トマトピューレを用いる場合は、あらかじめオープンでほとんど茶色になるまで焼いておくといい。そうするとトマトピューレの酸味を抜くことが出来る。そうすればソースを澄ませる作業が楽になるし、ソースの色合いも温かそうで美しいものになる。ソースをヘラか泡立て器で混ぜながら強火で沸騰させる。弱火にして 1 時間微沸騰の状態を保つ。最後に、表面に浮いている不純物を、細心の注意を払いながら徹底的に取り除く。布で漉し、完全に冷めるまで、ゆっくり混ぜ続けること<sup>5)</sup>。

**【原注】** ソース・エスパニョー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・エスパニョールを 5 時間で作ることも無理ではない。

### 魚料理用ソース・エスパニョール<sup>6)</sup>

#### Sauce espagnole maigre

(仕上がり 5 L 分)

- バターを用いて<sup>7)</sup>作ったルー [p.22] ……500 g。
- 魚のフュメ (フュメドポワソン) [p.20] (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・エスパニョールと同じミルポワ [p.93] 野菜を同量と、塩漬け豚ばら肉の代わりにバターを用い、マッシュルームまたはマッシュルームの切りくず<sup>8)</sup>250 g を加える。
- 作業手順……標準的なソース・エスパニョー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・エスパニョー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・エスパニョール補足

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・エスパニョールは、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・エスパニョー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・エスパニョールが必要になるのは、宗教的に厳格に小斎の決まりを守って料理を作る場合のみで、さすがにその場

1) 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たいだろう。

2) 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。

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

4) 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。

5) この、ヘラなどでゆっくり混ぜながら冷ます作業を vanner (ヴァネ) すると呼ぶが、日本の調理現場ではあまり用いられていない。

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

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

8) 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、ガルニチュールなど料理の一部として提供する際に、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、具体的には重量で 15～20 % 程度が「切りくず」として発生するのでこれを利用する。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。

1) 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・エスパニョールの仕上げにあたって、徹底的に不純物を取り除くことを何度も強調しているのは、透き通った茶色がかった色合いの、なめらかなソースを目指すからであり、それをさらに徹底させるということは、透明度、なめらかさの面でさらに上を目指すという



合は代用品などない。

### ソース・ドゥミグラス<sup>1)</sup> Sauce demi-glace

一般に「ドゥミグラス」と呼ばれているものは、いったん仕上がったソース・エスパニョル [p.23] 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 [p.21] などを加える。風味付けに何らかの酒類<sup>2)</sup>を加えれば、当然ながらソースの性格も変わるので、最終的な使い途に応じて決めること。

#### 【原注】

ソースの色合いを決めるワインを仕上げに加える際には、「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 1 L 分)

- ・仔牛のフォン……仔牛の茶色いフォン [p.19] 4 L。
- ・とろみ付け材料……アロールート<sup>3)</sup>30 g。
- ・作業手順……よく澄んだ仔牛のフォン 4 L を強火にかけ、1/4 量つまり 1 L になるまで煮詰める。大さじ数杯分の冷たいフォンでアロールートを溶く。これを沸騰している鍋に加える。1 分程度だけ火にかけ続けたら、布で漉す。

【原注】この、とろみを付けた仔牛のジュは、本書では頻繁に使う指示をしているが、必ず、しっかりした味で透き通った、きれいな薄茶色に仕上げる。

### ヴルテ<sup>4)</sup> (標準的な白いソース) Velouté, ou sauce blanche grasse

(仕上がり 5 L 分)

- ・とろみ付けの材料……バターを用いて作った<sup>5)</sup>ブロンドのルー [p.23] 625 g。
- ・よく澄んだ仔牛の白いフォン [p.19] ……5 L。
- ・作業手順……ルーをフォンに溶かし込む。フォンは冷たくても熱くてもいいが、フォンが熱い場合にはソースが充分なめらかになるよう注意して溶かすこと。混ぜながら沸騰させる。微沸騰の状態を保ちながら、浮いてくる不純物を完全に除去していく<sup>6)</sup>。この作業はとりわけ細心の注意を

払って行なうこと。

- ・加熱時間と不純物を取り除く作業に必要な時間……1 時間半。
- その後、ヴルテを布で漉す<sup>7)</sup>。陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

### 鶏のヴルテ Velouté de volaille

このヴルテの作り方が、上述の標準的なヴルテ [p.25] 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) [p.19] 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 [p.20] 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・アルモンド (パリ風ソース<sup>8)</sup>) Sauce parisienne (ex-Allemande)

(仕上がり 1 L 分)

これは、標準的なヴルテ [p.25] 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 5% 量になるまで、ヘラで混ぜながら煮詰める。
- ヘラの表面がソースでコーティングされる状態になるまで煮詰めたら、布で漉す。膜が張らないよう、表面にバターのかけらをいくつか載せてやり、湯煎にかけておく。

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。

- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) velouté (ヴルテ) 原義は「ピロードのように柔らかな、なめらかな」。日本ではベシャメルソースと混同されやすいが、内容がまったく異なるソースなので注意。
- 5) 魚料理用ソース・エスパニョル [p.24]、訳注参照。
- 6) dépouiller (デプイェ)。ソース・エスパニョル [p.23]、訳注参照。
- 7) 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押し搾る」(『ラルース・ガストロノミーク』初版、1938 年) という方法が一般的だった。
- 8) 原書では「パリ風ソース (元ソース・アルモンド)」となっているが、後述のように、こんにちでもソース・アルモ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・アルモンドをあてることとした。

- ・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・アルモンド（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「アルモンド」というの名称に正当性がないからだ。習慣としてそう呼ばれてきただけであって、明らかに理屈に合わない名称だ<sup>1)</sup>。1883年に雑誌「料理技術」に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モンドなどという理屈に合わない名称を使うのはやめたという話が出ている。

こんにち既に「パリ風ソース」の名称を採用している料理長もいる。そう呼んだほうが好ましいわけだが、残念なことにまだ一般的にはなっていない<sup>2)</sup>。

### ソース・シュプリーム<sup>3)</sup> Sauce suprême

鶏のヴルテ [p.25] に生クリーム<sup>4)</sup>を加えてなめらかに仕上げ<sup>5)</sup>たもの。ソース・シュプリームは、正しく作った場合「白さの際<sup>きわ</sup>だったとても繊細な」仕上がりのものでなくてははいけない。

（仕上がり 1 L 分）

- ・鶏のヴルテ……1 L。
  - ・追加素材……鶏の白いフォン [p.19] 1 L、マッシュルームの茹で汁 1 dL、良質な生クリーム 2 1/2 dL。
  - ・作業手順……鍋に鶏のフォンとマッシュルームの茹で汁、鶏のヴルテを入れて強火にかけ、ヘラで混ぜながら、生クリームを少しずつ加え、煮詰めていく。このヴルテと生クリームを煮詰めたものの分量は、上で示した仕上がり 1 L のソース・シュプリームを作るには、1/3 量まで煮詰まっていなくてはならない。
- 布で漉し、仕上げに 1 dL の生クリームとバター 80 g を加えてゆっくり混ぜながら冷ますと、丁度最初のヴルテと同量になる。

### ベシャメルソース<sup>6)</sup> Sauce Béchamel

（仕上がり 5 L 分）

- ・白いルー [p.23] ……650 g。
- ・使用する液体……沸かした牛乳 5 L。
- ・追加素材……白身で脂肪のない仔牛肉 300 g をさいの目に切り、みじん切りにした玉ねぎ（小）2 個分とタイム 1 枝、粗く砕いたこしょう 1 つまみ、塩 25 g とバターを鍋に入れて蓋をし、色付かないように弱火で蒸し煮したもの。
- ・作業手順……沸かした牛乳でルーを溶く。混ぜながら沸騰させる。ここに、先に蒸し煮しておいた野菜と調味料、仔牛肉を加える。弱火で 1 時間煮込む。布で漉し<sup>7)</sup>、表面にバターのかけらをいくつかけ載せて膜が張らないようにする。肉類を絶対に使わない<sup>8)</sup>で調理する必要がある場合は、仔牛肉を省き、香味野菜などは上記のとおりで作ること。

このソースは次のようなやり方をすると手早く作することも出来る。沸かした牛乳に塩、薄切りにした玉ねぎ、タイム、粗く砕いたこしょう、ナツメグを加える。蓋をして弱火で 10 分煮る。これを漉してルーを入れた鍋の中に入れ、強火にかけて沸騰させる。その後 15～20 分だけ煮込めばいい。

### トマトソース Sauce tomate

（仕上がり 5 L 分）

- ・主素材……トマトピューレ 4 L、または生のトマト 6 kg。
- ・ミルポワ [p.93] ……さいの目に切って下茹でしておいた塩漬け豚ばら肉 140 g、1～2 mm 角のさいの目に刻んだにんじん 200 g と玉ねぎ 150 g、ローリエの葉 1 枚、タイム 1 枝、バター 100 g。
- ・追加素材……小麦粉 150 g、白いフォン 2 L、にんにく 2 片。
- ・調味料……塩 20 g、砂糖 30 g、こしょう 1 つまみ。
- ・作業手順……厚手の片手鍋で、塩漬け豚ばら肉を

1) エスコフィエは普仏戦争に従軍した経歴があり、ドイツ嫌いとして知られていた。  
 2) エスコフィエの願いもむなし、現代においてもソース・アルモ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・アルモンド」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かレームは述べている。  
 3) suprême 原義は「至高の」だが、料理においてはしばしば鶏や鴨の胸肉、白身魚のフィレなどを意味する。また、このソースのように、とくに意味もなくこの名を料理につけられているケースも多い。  
 4) フランスの生クリームのうち、料理でよく使われるのは、日本の生クリームにやや近い「クレーム・フレッシュ・パストゥリゼ」（低温殺菌した生クリームで乳脂肪分 30～38 %）のほか、「クレーム・フレッシュ・エベス」（低温殺菌後に乳酸醗酵させたもので日本で一般的な生クリームより濃度がある）、「クレーム・ドゥーブル」（殺菌後に乳酸醗酵させたもので乳脂肪分 40 % 程度でかなり濃度がある）などがある。  
 5) monter モンテ。原義は「上げる、ホイップする」だが、ソースの仕上げの際などに、バターや生クリームを加えて、なめらかに仕上げることも「モンテ」の語を使用する場合が多い。  
 6) 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。  
 7) ヴルテ [p.25] 訳注参照。  
 8) 小斎のこと。魚料理用ソース・エスパニョール [p.24] 訳注参照。

軽く色付くまで炒める。ミルポワの野菜を加え、野菜も色よく炒める。小麦粉を振りかける。ブロンド色になるまで炒めてから、トマトピューレまたは潰した生トマトと白いフォン、砕いたんにく、塩、砂糖、こしょうを加える。火にかけて混ぜながら沸騰させる。鍋に蓋をして弱火のオーブンに入れ 1 時間半～2 時間加熱する。

目の細かい漉し器または布で漉す。再度、火にかけて数分間沸騰させる。保存用の器に移し、ソースが空気に触れて表面に膜が張らないよう、バターのかけらを載せてやる。

【原注】トマトピューレを使い、小麦粉は使わず、その他は上記のとおりに作ってもいい。漉し器か布で漉してから、十分な濃度になるまでしっかり煮詰めてやること。

## ブラウン系の派生ソース

### ソース・ビガラード<sup>1)</sup>

#### Sauce Bigarade

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

**仔鴨のポワレ用** ……仔鴨をポワレ<sup>4)</sup>のフォンから浮き脂を取り除き、でんぷんで軽くとろみ付けする。砂糖 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<sup>5)</sup>大さじ 1 を加えて仕上げる。

### ボルドー風ソース

#### Sauce Bordelaise

赤ワイン 3 dL にエシャロットのみじん切り大さじ 2、粗く砕いたこしょう、タイム、ローリエの

葉 1/2 枚を加えて火にかけ、1/4 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル 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 [p.21] 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<sup>6)</sup>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 [p.40] として後述。

### ブルゴーニュ風ソース

#### Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1 1/2 L に、エシャロット 5 個の薄切りとパセリの枝、タイム、ローリエの葉 1/2 枚、マッシュルームの切りくず<sup>7)</sup>25 g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、プールマニエ 80 g (バター 45 g と小麦粉 35 g) を加えてと

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 [p.19] 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。詳細については肉料理 [p.0] 参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) ポワレについても簡単に述べておく。本書においてポワレは「フライパンで焼く」という意味で用いられることは決してない（フライパンで魚などを焼くことをポワレと呼ぶようになったのは 20 世紀後半のこと）。本書では「ローストの一種」と定義されており（この点がカレームとはまったく異なる）、3～4mm 角に切った香味野菜（マティニオン）を生のまま鍋の底に入れ、その上に味付けをした肉を置く。溶かしバターをかけてから、蓋をして中火のオー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 [p.19] を注いで弱火にかけて 10 分程煮込み、マティニオンとして用いた野菜から風味を引き出してソースにする。これがレシピにある「ポワレのフォン」となる。

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

6) 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、**伝統的に肉屋で扱われてきた、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** (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 (*tourner* 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) すなわち螺旋状に装飾して供するが、その際に少なくない量 (具体的には重量で 15～20 %) の切りくずが出るのでこれを使う。

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<sup>1)</sup>ごく少量で加えて風味よく仕上げる。

……いろいろな卵料理や、家庭料理に好適なソース。

### ブルターニュ風ソース Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個をみじん切りにして、バターでブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2 1/2 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョル 3 1/2 dL およびトマトソース同量を加える。7~8 分間煮立ててから、刻んだパセリを加えて仕上げる。

【原注】このソースは白いんげん豆のブルターニュ風 [p.0] 以外にはほとんど使われない。

### ソース・スリーズ<sup>2)</sup> Sauce aux Cerises

ポルト酒 2 dL にイギリス風ミックススパイス<sup>3)</sup>1 つまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1/2 杯加えて 2/3 量になるまで煮詰める。グロゼイユのジュレ [p.0] 2 1/2 dL を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

……大型ジビエの料理用だが、鴨のポワレやブレゼにも用いられる。

### ソース・シャンピニオン<sup>4)</sup> 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 [p.25] 8 dL を加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター 50 g を投入して味を調べ、あらかじめ下茹でしておいた

小さめのマッシュルームの笠 100 g を加えて仕上げる。

### ソース・シャルキュティエール<sup>5)</sup> Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロベール [p.35] 1 L に細さ 2 mm 程度、短かめの千切り<sup>6)</sup>にしたコルニション<sup>7)</sup>100 g を加える (ソース・ロベール [p.35] 参照)。

### ソース・シャスール<sup>8)</sup> 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<sup>9)</sup>のみじん切り大さじ 2 1/2 杯を加えてさらに軽く炒め、白ワイン 3 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。トマトソース [p.26] 3 dL とソース・ドゥミグラス [p.25] 2 dL を加える。数分間沸騰させたら、バター 150 g と、セルフィユ<sup>10)</sup>とエストラゴン<sup>11)</sup>のみじん切りにしたもの大さじ 1 1/2 杯を加えて仕上げる。

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

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 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 [p.25] 4 dL とトマトソース [p.26] 2 dL、グラスドヴィアンド [p.21] 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。

- 1) 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。
- 2) 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、古くはさくらんぼを用いていたことからこの名称となったと言われている。
- 3) 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。
- 4) 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 (シャンピニオンパリ) いわゆるマッシュルームを指す。
- 5) 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 [p.35] 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。
- 6) julenne (ジュリエヌ) 1~2mm 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「ジュリエヌ」「ジュリアン」(なぜか男性名) と呼ぶところもある。
- 7) 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 [p.35] 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。
- 8) 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。
- 9) 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。
- 10) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。
- 11) 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。
- 1) chaud-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 Chefroux 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 Chefroux と綴ること

### 茶色いソース・ショフロワ<sup>1)</sup> Sauce Chaud-froid brune

(仕上がり 1 L 分)

ソース・ドゥミグラス [p.25] 3/4 L とトリュフエッセンス 1 dL、ジュレ 6~7 dL を用意する。  
ソース・ドゥミグラスにトリュフエッセンスを加えて、強火で煮詰めるが、この時に鍋から離れないこと。煮詰めながらジュレを少量ずつ加えていく。最終的に 2/3 量程度まで煮詰める。  
味見をして、ソースがショフロワに使うのに丁度いい濃さになっているか確認すること。  
マデ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 [p.29] と同様だが、トリュフエッセンスではなく、鴨のガラでとったフュメ 1 1/2 dL を用いること。また、上記のレシピよりややしっかり煮詰めること。  
ソースを布で漉したら、オレンジ 3 個分の搾り汁、とオレンジの皮をごく薄く剥いて細かい千切りにしたもの<sup>2)</sup> 大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっかりと下茹でしてよく水気をきっておくこと。

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

作り方は上記標準的なソース・ショフロワ [p.29] と同じだが、トリュフエッセンスではなく、ショフロワとして供するジビエのガラでとったフュメ<sup>3)</sup> 2 dL を用いること。

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

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピューレ 1 L を、さらに煮詰めながら 7~8 dL のジュレを少しずつ加えていく。全体量が 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 [p.34] と同様に作るが、

1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合<sup>4)</sup>は、ハム入りのミルポワ [p.93] を加える。
2. ジビエ料理に添える場合は、そのジビエの端肉を加える。

素材をヘラなどで強く押し付けるようにして漉す<sup>5)</sup>。良質の赤ワイン 1 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<sup>6)</sup>。

最後に、カイエンヌごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を調べ、布で漉す。

### ソース・コルベール<sup>7)</sup> Sauce Colbert

メートルドテルバター [p.68] にグラスドヴィアンド [p.21] を加えたもののことだが、正しくは「ブール・コルベール [p.67] 」と呼ぶべきものだ<sup>8)</sup>。また、ブール・コルベールとソース・シャトーブリアン [p.41] 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明らかに違うものだからだ。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・ディアブル<sup>9)</sup> Sauce Diable

このソースはごく少量ずつ作るのが一般的だが、ここではそれを守らずに、仕上り 2 1/2 dL として

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やかな装飾を施すことが 19 世紀には盛んに行なわれていた。現代でも凝った装飾の仕立てするケースは多い。

- 2) zeŕste ゼスト。オレンジやレモンの皮の表面を器具を用いてすりおろすか、ナイフでごく薄く表皮を向き、細かい千切りにしたもの。ここでは後者を使う指定になっている。
- 3) ジビエのフォン [p.20] 参照。
- 4) chevreuil シュヴルイユはノロ鹿のことだが、このように事前にマリネした牛・羊肉を用いた料理にもこのソースを使い「シュヴルイユ (風) (仕立て)」と謳う。1806 年刊ヴィアール『帝国料理の本』においてノロ鹿のフィレは香辛料を加えたワインヴィネガーで 48 時間マリネしてから調理すると書かれている。オド『女性料理人のための本』では、確認出来た 1834 年の第 4 版から 1900 年の第 78 版に至るまで、ノロ鹿の項において「一週間もヴィネガーたっぷりの漬け汁でマリネするのはやりすぎだが、強い味が好みなら 1~4 日間」香辛料と赤ワインあるいはヴィネガーでマリネするといひ、と説明されている。つまり、ノロ鹿とは必ずマリネしてから調理するものという一種のコンセンサスがあったために、マリネした牛・羊肉の料理にも「シュヴルイユ (風)」の名称が謳われるようになったと考えられる。
- 5) シノワ (ソース・エスパニョール [p.23] 訳注参照) などを用いる。
- 6) dépouiller デブイエ ヌ écumer エキュメ。
- 7) 17 世紀の政治家、ジャン・パティスト・コルベール (1619~1683) の名を冠したもの。
- 8) 具体的なレシピはブール・コルベール [p.67] 参照のこと。
- 9) diable (ディアブル) 悪魔の意。

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 [p.25] 2 dL を加えて数分間煮立たせ、仕上げにカイエンヌの粉末をたっぷり効かせる<sup>1)</sup>。

……鶏と鳩のグリルに合わせる。

【原注】白ワインではなくヴィネガーを煮詰め、仕上げにハーブを加えて作る調理現場もあるが、著者としては本書で示しているの作り方がいいと思う。

### ソース・ディアブル・エスコフィエ Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販<sup>2)</sup>されている。同量の柔くしたバターを混ぜ合わせるだけでいい。

### ソース・ディアヌ<sup>3)</sup> Sauce Diane

不純物を充分に取り除き、コクと風味ゆたかなソース・ポワヴラード [p.34] 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<sup>4)</sup>、フィレ料理用。

### ソース・デュクセル<sup>5)</sup> 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 [p.25] 1/2 L とトマトピューレ 1 1/2 dL、デュクセル・セッシュ [p.91] 大さじ 4 杯を加える。5 分間煮立たせ、パセリのみじん切り大さじ 1/2 を加える。

……グラタンの他、いろいろな料理に用いられる。

【原注】ソース・デュクセルはイタリア風ソースと混同されることが多いが、ソース・デュクセルにはハムも、赤く漬けた舌肉も入れないので、まったく別のものだ。

### ソース・エストラゴン<sup>6)</sup> Sauce Estragon

(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<sup>7)</sup>。2 1/2 dL のソース・ドゥミグラス [p.25] または、とろみを付けた仔牛のジュ [p.25] 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<sup>8)</sup> Sauce Financière

ソース・マデール [p.33] 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 [p.112] 用だが、その他の肉料理にも用いられる。

### 香草ソース<sup>9)</sup> Sauce aux Fines Herbes

1) 「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。

2) 現在は市販されていないと思われる。フランスにおいては未確認だが、1980 年代までアメリカ合衆国ではナビスコがソース・ロベール・エスコフィエとともに瓶詰めを生産、販売していた。初版ではこれら 2 つの製品への言及がなく、第二版で追加されたことから、1903 年～1907 年の間に製品化された可能性もある。また、第二版 (1907 年) と同年の英訳版、第三版 (1912 年) にはソース・スリーズ・エスコフィエの記述が見られるが、これは第四版で削除されており、生産中止になったと思われる。エスコフィエ・ブランドの既製品ソースはさらに他にもあったようだが詳細は不明。なお、エスコフィエは 1922 年頃、ジュリウス・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。

3) ローマ神話の女神ディアナのこと。ギリシア神話のアルテミスに相当し、狩猟、貞潔の女神。また月の女神ルーナ (セレーネー) と同一視された。ここでは大型ジビエ料理用のソースであるから、狩猟の女神という意味合いが強い。

4) noisette ノワゼット。

5) デュクセル・セッシュ [p.91] (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。

6) ヨモギ科のハーブ。ソース・シャスール [p.28] 訳注参照。

7) 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。

8) 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 [p.112] が、雄鶏のとさかと鰯丸、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、鰯丸、鶏レバーおよび仔牛の胸腺肉などを煮込んだもののだが、レシピを読む限りにおいては比較的庶民の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。

9) 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 フィレドバルボワレコンボ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。

白ワイン 3 dL を沸かし、パセリの葉、セルフィユ、エストラゴン、シブレットを各 1 つまみ強、投入する。約 20 分間煎じる。布で漉し、ソース・ドゥミグラス [p.25] またはとろみを付けた仔牛のジュ [p.25] 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 [p.30] 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。半量になるまで煮詰める。そこに魚料理用ソース・エスパニョール [p.24] 1/2 L を加える。弱火で 1 時間煮込む。漉し器を使い、材料を押しつけながら漉す。しばらく休ませてから、表面に浮いた油脂を取り除く<sup>1)</sup>

さらに赤ワイン 1/2 L と、魚のフュメ [p.20] 1/2 L を加える。ソースの表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除き<sup>2)</sup>、丁度いい濃さになるまで煮詰める。

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

……サーモン、鱈料理用。

【原注】このソースはもともとカレームが「ジェノヴァ風」<sup>3)</sup>と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェ<sup>4)</sup>が立て続けに「ジュネーヴ風」の名称を用いた。だが、ジュネーヴは赤ワインの産地ではないから理屈としてはおかしい<sup>5)</sup>。

間違っているとはいえ、ジュネーヴ風という名称で定着してしまっているので、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<sup>6)</sup> 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 [p.93]、ソース・ドゥミグラス [p.25] 1 L とマッシュルームのエッセンス 2 dL を加える。弱火に 10 分かけ、シノワ<sup>7)</sup>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 [p.115] 用。

### ソース・グランヴヌール<sup>8)</sup> Sauce Grand-Veneur

大型ジビエのフュメ [p.20] で澄んだ色合いに作ったソース・ポヴラード [p.34] 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

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 デブイエ ㄷ 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・エスパニョー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。

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・エスパニョー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・エスパニョール [p.23] 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・エスパニョール [p.23] 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。

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 [p.34] 1 L あたりグロゼイユのジュレ [p.0] 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<sup>1)</sup> Sauce Gratin

白ワインと、このソースを合わせる魚のアラなどでとった魚のフュメ [p.20] 各 3 dL にエシャロットのみじん切り大さじ 1 1/2 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 [p.91] 大さじ 3 杯と、魚料理用ソース・エスパニョール [p.24] またはソース・ドゥミグラス [p.25] 5 dL を加える。5～6 分間煮立たせる。提供直前に、パセリのみじん切り大さじ 1/2 を加えて仕上げる。

……舌びらめ、メルラン<sup>2)</sup>、バルビュ<sup>3)</sup>のフィレなどのグラタン用。

### ソース・アシェ<sup>4)</sup> 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 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・エスパニョール [p.23] 4 dL とトマトソース [p.26] 1 1/2 dL を加える。5～6 分煮立たせる。

ハムの脂身のない部分を細かく刻んだもの大さじ 1 1/2 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1 1/2 杯、[デュクセル・セッシュ] 大さじ 1 1/2 杯、パセリのみじん切り大さじ 1/2 杯を加えて仕上げる

……このソースはソース・ピカント [p.34] 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 [p.0] 5 dL を注ぎ、茶色いルー [p.22] 45 g またはブルマニエ 50 g でとろみを付ける。弱火で 8～10 分間煮込む。

提供直前に、細かく刻んだハーブミックス大さじ 1 杯とデュクセル・セッシュ [p.91] 大さじ 1 1/2 杯、小粒のケイパー大さじ 1 1/2 杯、アンチョヴィソース大さじ 1/2 杯とバター 60 g、または 80～100 g のアンチョヴィバターを加えて仕上げる。

……エイのような、あまり高級ではない茹でた魚<sup>5)</sup>用。

### ソース・ユサルド<sup>6)</sup> Sauce Hussarde

玉ねぎ 2 個とエシャロット 2 個を細かくみじん切りにして、バターで色よく炒める。白ワイン 4 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス [p.25] 4 dL とトマトピューレ大さじ 2 杯、白いフォン [p.0] 2 dL、生ハムの脂身のないところ 80 g、潰したにんにく 1 片、ブーケガルニを加える。弱火で 25～30 分煮込む。

ハムを取り出して、ソースをスプーンで押すようにして布で漉す。

火にかけて温め、小さなさいの目<sup>7)</sup>に刻んだハムと、おろしたレフォール<sup>8)</sup>少々、パセリのみじん切りをたっぷり 1 つまみ加えて仕上げる。

……牛、羊肉のグリルまたは串を刺してローストしてアントレ<sup>9)</sup>として供する際に用いる。

### イタリア風ソース<sup>10)</sup> Sauce Italienne

トマトの風味の効いたソース・ドゥミグラス [p.25] 3/4 L に、デュクセル・セッシュ [p.91] 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

1) 魚のグラタン用ソースだが、グラタンの技術的ポイントについては第 7 章「肉料理」のグラタンの項目 [p.0] 参照。

2) タラの近縁種。

3) 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。

4) 細かく刻んだもの、の意。

5) 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。

6) もとはハンガリーで農家 20 戸につき 1 人の割合で招集された騎兵 hussard を指す。この語は 16 世紀まで遡ることが出来るが、のちに「乱暴者」といったニュアンスでも使われるようになった。à la hussarde は「乱暴に、粗野に」の意味でも用いられるが、料理においてはレフォールを使ったものに名付けられることが多い。

7) brunoise ブリュノワーズ。

8) raifort（レフォール）いわゆる西洋わさび、ホースラディッシュ。

9) 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、まるとして 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。

10) 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。



間煮る。提供直前に、パセリとセルフイユ、エスゴラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……いろいろな肉料理に合わせる。

【原注】このソースを魚料理に合わせる場合、ハムは使わずに魚のフュメ [p.20] を煮詰めて加える。

### とろみを付けたジュ・エストラゴン風味 Jus lié à l'Estragon

仔牛のフォン [p.19] または鶏のフォン [p.19] に、エストラゴン 50 g を加えて香りを煮出し<sup>1)</sup>たもの。

布で漉してから、アロールート<sup>2)</sup>または、でんぷん 30 g でとろみを付ける。

……白身肉のノワゼットや家禽のフィレなどに添える。

### とろみを付けたジュ・トマト風味 Jus lié tomate

仔牛のフォン [p.19] 1 L あたりトマトエッセンス [p.91] 3 dL を加え、4/5 量まで煮詰める。

……牛、羊肉料理用。

### リヨン風ソース Sauce Lyonnaise

中位の大きさの玉ねぎ 3 個のみじん切りにし、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 [p.25] 3/4 L を加える。5~6 分かけて表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除き<sup>3)</sup>、布で漉す。

【原注】このソースを合わせる料理によっては、ソースを布で漉さずに玉ねぎを残してもいい。

### ソース・マデール Sauce Madère

ソース・ドゥミグラス [p.25] を煮詰め<sup>4)</sup>、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<sup>5)</sup> Sauce Matelote

魚をポシェするのに使った赤ワイン入りの魚用クールブイヨン [p.0] 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 [p.24] 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<sup>6)</sup> Sauce Moelle

ソースの作り方はボルドー風ソース [p.27] 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髓をソース 1 L あたり 150~180 g および刻んで下茹でしたパセリの葉小さじ 1 杯を加える。

### モスクワ風ソース<sup>7)</sup> Sauce Moscovite

大型ジビエのフュメ [p.20] で作ったソース・ボワヴラード [p.34] を 3/4 L 用意する。提供直前にマラガ酒 1 dL とジュニパーベリーを煎じた汁 7 cL<sup>8)</sup>、焼いた松の実かスライスして焼いたアーモンド 40 g、大きさを揃えてぬるま湯でもどしておいたコリント産干しぶどう<sup>9)</sup> 40 g を加えて仕上げる。

……大型ジビエ<sup>10)</sup>の塊肉の料理用。

### ソース・ペリグー<sup>11)</sup> Sauce Périgueux

やや濃いめに煮詰めたソース・ドゥミグラス [p.25] 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 [p.0]、温製パテ [p.0] に合わせる。

### ソース・ペリグルディーヌ<sup>12)</sup> Sauce Périgourdine

ソース・ペリグーのバリエーション。トリュフを

1) imfuser アンフューゼ。

2) コーンスターチで代用する。

3) dépouiller デブイエ。現代ではエキュメと呼ぶ現場が多い。

4) 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。

5) 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。

6) moelle 骨髓のこと。

7) 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る。

8) 1 cL (センチリットル) = 10 mL、つまりこの場合は 70 mL。

9) 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。

10) 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。

11) トリュフの産地として有名なペリゴール地方の町の名。

12) 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。

1) 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。

細かく刻むのではなく、オリーブ形か小さな真珠のような形状にナイフで成形<sup>1)</sup>したものを加える。トリュフを厚めにスライスして加える場合もある。

### ソース・ピカント<sup>2)</sup> 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 1/2 杯を合わせて半量に煮詰める。

ソース・エスパニョル [p.23] 6 dL を加え、浮いてくる不純物を取り除きながら 10 分間煮る。火から外し、コルニション<sup>3)</sup>、パセリ、セルフイユ、エストラゴンを細かく刻んだもの大さじ 2 杯を加えて仕上げる。

……豚肉のグリル焼き、ブイイ<sup>4)</sup>、ローストによく合わせるソース。牛肉のブイイや牛や羊のエマンセ [p.0] にも合わせることが出来る。

### ソース・ポワヴラード<sup>5)</sup>(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 [p.93] 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 [p.23] 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 [p.71] <sup>6)</sup> 2 dL でソースをのぼす。火にかけて 35 分間、所定の量<sup>7)</sup>になるまで煮詰めな

がら、表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除く。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上げる<sup>8)</sup>。

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

細かいさいの目に切ったにんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、タイムの枝と鳥類ではないジビエ<sup>9)</sup>の端肉 1 kg からなるミルポワ [p.93] 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 [p.23] 1 L とジビエの茶色いフォン [p.20] 2 L、マリナード [p.71] 1 L を加える。

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

ソースを漉す 8 分前に、大粒のこしょう 12 個を叩きつぶして加える。

漉し器で材料を押すようにして漉す。

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

2) 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。

3) 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などに用いられ、フランス料理では用いない。

4) bouilli 茹で肉。もとはブイオンをとった後の茹で肉のことを指した。単純に「茹でた肉」としてもいいが、17 世紀にはこの食べ方が流行した。このため、野菜などと共に、あるいは他の素材なしに茹でた肉をこう呼ぶ。

5) このソースは遅くとも 16 世紀まで遡ることが出来る。1505 年に出版された『フランス語版プラティナ』が poivrade というフランス語の初出。この本において「ジビエ用こしょうのソース、ポワヴラード」Sauce de 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ぼし、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。

6) 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。

7) 明記されていないが、ここでは約 1 L。

8) 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。

9) 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。

マデール [p.33] と同様に作る。

### ポルトガル風<sup>1)</sup>ソース Sauce Portugaise

(仕上がり 1 L 分)

大きめの玉ねぎ 1 個を細かくみじん切りにする。鍋に油を熱し、強火で玉ねぎを炒める。玉ねぎがブロンド色になったら、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える。鍋に蓋をして、弱火で煮る。トマトエッセンス [p.91] 少々、薄めに作ったトマトソースを適量<sup>2)</sup>、温めて溶かしたグラスドヴィアンド [p.21] 1 dL、新鮮なパセリの葉のみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### プロヴァンス風ソース Sauce Provençale

大ぶりのトマト 12 個の皮を剥き、つぶして種子は取り除いて、粗く刻む<sup>3)</sup>。ソテー鍋に 2 1/2 dL の油を熱し、そこにトマトを入れる。塩、こしょう、粉砂糖 1 つまみで味を調える。しっかりつぶしたにんにく (小) 1 片と細かく刻んだパセリ小さじ 1 杯を加える。蓋をして弱火で 30 分間程、煮溶かす。

【原注】このソースについてはさまざまな解釈があるが、本書ではブルジョワ料理における本物の「プロヴァンス風ソース」のレシピ、つまりはト

マトの「フォンデュ」<sup>4)</sup>、を収録した。

### ソース・レジャンス<sup>5)</sup> 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 [p.93] 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 [p.25] 8 dL を加え、数分間弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除き<sup>6)</sup>、布で漉す。……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

### ソース・ロベール<sup>7)</sup> 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。ソース・ドゥミグラス [p.25] 3 dL を加え、弱火で 10 分間煮る。シノワ<sup>8)</sup>で漉し (これは任意。漉さなくてもいい)、火から外して、粉砂糖 1 つまみとマスタード大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### ソース・ロベール・エスコフィエ Sauce Robert Escoffier

このソースは完成品が市販されている<sup>9)</sup>。温かい料理にも冷たい料理にもよく合う。温かい料理に合わせる場合は、同量の仔牛の茶色いフォ

- 1) 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。
- 2) 仕上りの全体量が 1 L なので、トマトソースを加える量は、グラスドヴィアンドを加える前の段階で 0.9 L 程度になるよう調整する。
- 3) concasser コンカセ。
- 4) 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<sup>≡</sup> パーツとしてのいわゆるマトフォンデュ [p.92] 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。
- 5) Régence (レジャンス) 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。
- 6) dépouiller デブイエ<sup>≡</sup> écumer エキュメ。
- 7) 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ユエル』。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 [鰻の近縁種]、その他まことに多くの料理に欠かせないソース」と書いてあるのみ (第 40 章)。どんな料理にも合うと書かれてしまうとむしろ特徴を捉え難くなってしまふ。いずれにせよ、遅くとも 16 世紀には「ソース」として成立していたと考えられる。また、17 世紀のシャルル・ペロー著『物語集』の「眠れる森の美女」においても、このソース名が登場する一節がある。このように 16 世紀以降多くの文学作品をはじめとする文献にこのソース名は見られる。レシピとしては、1651 年刊ラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』における豚腰肉・ソース・ロベール添えがもっとも古いもののひとつだろう。概略は、豚腰肉を、ヴェルジュ (未熟ぶどう果汁、中世料理においてよく用いられた) とヴィネガー、セージを振り掛けながらローストする。下に置いた脂受け皿に焼いた豚肉から流れ落ちた脂がたまるので、これを使って玉ねぎをこんがり炒める。炒めた玉ねぎの上に豚後ろ身を載せ、豚腰肉をローストする際にかけたのと同じソースをかける。このソースはソースロベールと呼ばれている (p.51)。また、干鰯のソース・ロベール添えの場合は、バターとヴェルジュ少々、マスタードで作るが、ケイパーやシブール (≡ 葱) を加えてもいい (p.202) とあり、同じ名称のソースとは見做しがたい。18 世紀以降のソース・ロベールは多かれ少なかれいずれもマスタードを加える点が共通しているので、名称が先にあり、内容が時代とともにはっきりしたものになっていたのだろう。
- 8) 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。
- 9) ソース・ディアーブル・エスコフィエ [p.30] 訳注参照。
- 1) 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

ン [p.19] と混ぜること。  
……豚、仔牛、鶏、魚のグリル焼きによく合う。

### ローマ風<sup>1)</sup>ソース Sauce Romaine

砂糖 50 g を火にかけてブロンド色にカラメリゼ<sup>2)</sup>する。これをヴィネガー 1 1/2 dL でのぼす。砂糖を完全に溶かし込めたら、ソース・エスパニョル [p.23] 6 dL とジビエのフォン [p.20] 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<sup>3)</sup>20 g およびコリント干しぶとう<sup>4)</sup>20 g を温湯でもどしたものを加えて仕上げる。

【原注】上記のとおり作る場合、このソースは大型ジビエ料理用だが、ジビエのフォンではなく通常の茶色いフォン [p.19] を使えば、マリネした牛、羊肉の料理に合わせることも可能。

### ルーアン風<sup>5)</sup>ソース Sauce Rouennaise

(仕上がり 5 dL 分)

ボルドー風ソース [p.27] 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 [p.27] 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<sup>6)</sup>。絶対に沸騰

させないこと。沸騰させてしまうと途端にレバーのピュ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<sup>7)</sup> Sauce Salmis

ソースというよりはむしろクリ<sup>8)</sup>と呼んだほうがいいこのソースの作り方はどんな場合も一点を除いて変わることがない。それは、このソースを合わせるジビエ（鳥）の種類によって、つまり普通に肉料理として扱えるジビエか、肉断ち<sup>9)</sup>の際の食材として扱えるもの<sup>10)</sup>かで、どんな液体を用いるかということだけだ。

細かく刻んだミルポワ [p.93] 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 [p.25] 8 dL を加えて、約 45 分間弱火で煮込む。漉し器で漉すが、その際に香味野菜とガラのエキス<sup>11)</sup>が得られるよう、強く押し絞ってやること。こうして出来たクリを、この

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。

2) 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。

3) トルコ産の白い干しぶどう。

4) ギリシア産の黒い小粒の干しぶどう（モスクワ風ソース [p.33] 参照）。

5) 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。

6) pocher ポシェする。

7) 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。ラグーはその語源の意味が「食欲をそそるもの」であり、17 世紀に、それまでポターージュと呼ばれていた煮込み料理についてラグーの名称をつけることが流行した。また、salmigondis の古い語形のひとつ salmigondin は 16 世紀の小説家フランソワ・ラブレー『ガルガンチュアとパンタグリユエル』の「第四の書」において用いられているが、日本語の「ごった煮」のニュアンスとはかなり違う意味で、美味な料理のひとつとして挙げられている。いづれにしても、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。

8) 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、ひとつはポターージュ・クリ [p.0] 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。

9) 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。

10) 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 [p.24] をベースとしたソース・ドゥミグラス [p.25] 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。

11) 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パス師」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。

ソースを合わせる鳥と同種のものでとったフォン 4 dL で薄める。

ジビエが肉断ちの食材と見做されるもので、なおかつそれを厳格に守って作らなければならない場合は、このときフォンの代わりにマッシュルームの茹で汁を用いればいい。

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

布で漉し、軽くバターを加えて仕上げる<sup>2)</sup>。

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

### ソース・トルチュ<sup>3)</sup>

#### Sauce Tortue

2 1/2 L の仔牛のフォン [p.19] 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 [p.25] 7 dL にトマトソース [p.26] 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<sup>4)</sup>。

### ソース・ヴネゾン<sup>5)</sup>

#### Sauce Venaïson

完全に仕上げたジビエ用ソース・ポヴラード [p.34] 3/4 L に、グロゼイユのジュレ [p.0] 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を言うまでもない。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 [p.27] とソース・マトロット [p.33] 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 [p.93] 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 [p.23] 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<sup>6)</sup>。

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<sup>7)</sup>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 [p.137] 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 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 [p.25] 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 5～6 分間煮る。パセリのみじん切り大さじ 1 杯とレモン 1/2 個分の搾り汁を加えて仕上げる。

### ソース・ザンガラ B

#### Sauce Zingara B

白ワイン 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 [p.25] 4 dL とトマトソー

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

2) 原文は légèrement beurrer でありそのまま訳したが、現代の調理現場では monter au beurre バターでモンテする、という表現がよく使われる。

3) 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。

4) 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。

5) Venaïson (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。

6) dépouiller デブイエ ≡ écumer エキュメ。

7) もとの語形は zingaro ザンガロ、またはゼンガロ。ジブシー、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。

ス [p.26] 2 1/2 dL、白いフォン [p.0] 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 5〜6 分火にかける。仕上げに、カイエンヌ 1 つまみで風味を引き締

め、太さ 1〜2 mm の千切りにした<sup>1)</sup>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。

## 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<sup>2)</sup> Sauce Albuféra

ソース・シュブレード [p.26] 1 L あたりに、溶かしたブロンド色のグラスドヴィアンド [p.21] 2 dL と、標準的な分量比率で作った赤ピーマンバター [p.0] 50 g を加える。……鶏など家禽のポシェ<sup>3)</sup>またはブレゼ<sup>4)</sup>にソースとして添える。

#### ソース・アメリケーヌ<sup>5)</sup> Sauce Américaine

このソースはオマール・アメリケーヌ [p.0] 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 [p.0] 参照）。このソースは通常、オマール<sup>6)</sup>の身をガルニチュールとした魚料理に添えられる。オマールの身をやや斜めになるよう厚さ 1 cm 程度の輪切りにし<sup>7)</sup>、魚料理のガルニチュールとして供するわけだ。

#### アンチョビソース Sauce Anchois

- 1) julienne (ジュリエヌ)。日本語では「ジュリエヌ」と言うことが多いが、「ジュリヤン」のように言う調理現場もある。
- 2) ナポレオン軍の元帥、ルイ・ガブリエル・スーシェ Louis-Gabriel Suchet, duc d'Albufera (1770〜1826) のこと。スペイン戦役の際にそれまでの軍功を称えられ、ナポレオンが 1812 年にアルビュフェラ公爵位を新設して授けた。帝政期の英雄のひとりであり、アルビュフェラおよびスーシェの名を冠した料理がいくつかある。1814 年に帝政が崩壊した後も軍務、政務に携わり、最終的にフランス貴族院議員の地位を得た。アルビュフェラ公爵位については、1815 年 7 月 24 日の勅令において正式に抹消されている。このソースの特徴は赤ピーマン（パブリカ）を加熱してなめらかにすり潰し、バターに練り込んだものを使う点にあるが、どのような経緯でこのソースに赤ピーマンを用いるようになったのかは不明。ただし、このソースを合わせる肥鶏・アルビュフェラ [p.0] は詰め物（ファルス）に米を用いるが、アルビュフェラは湖の周辺の湿地帯で米の生産がおこなわれているという点では一応の関連性が認められよう。なお、アルビュフェラはバレンシアの湖とそこに形成された潟であり、現在はバレンシア州のアルブフェーラ自然公園となっている。
- 3) 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 [p.0] 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 [p.0] 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、火を弱めるかオープンに入れて、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。詳しくは肉料理「ポシェ」の項 [p.163] 参照。
- 4) 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肉料理「ブレゼ」の白身肉のブレゼ [p.0] 参照。
- 5) 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 Frayse 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は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 およびその派生型として、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ら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。これを布で絞る。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を鶏のグラス、レモン果汁を加える (t.3, pp.81-82)、というもの。
- 6) 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。。
- 7) escalopper (エスカロペ)。エスカロップ、すなわち厚さ 1〜2 cm 程度の円形に切ることだが、オマールの場合はやや斜めに切るようにして面積を大きくすることが一般的。ここで使用するオマールは 900 g〜1 kg 程度のものを想定していることに注意。

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

……魚料理用。

### ソース・オーロール<sup>1)</sup>

#### Sauce Aurore

ヴルテ [p.25] に真っ赤なトマトピューレを加えたもの。分量は、ヴルテが 3/4 に対し、トマトピューレ 1/4 とする。仕上げるに、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 [p.25] に、上記と同じ割合でトマトピューレを加える。ソース 1 L あたりバター 125 g を加えて仕上げる。

……魚料理用

### バイエルン風ソース

#### Sauce Bavaroise

ヴィネガー 5 dL にタイムとローリエの葉少々とパセリの枝 4 本、大粒のこしょう 7~8 個と、おろした<sup>2)</sup>レフォール<sup>3)</sup>大さじ 2 杯を加え、半量になるまで煮詰める。

この煮詰めた汁に卵黄 6 個を加え<sup>4)</sup>、オランダソース [p.44] を作る要領で、バター 400 g と大さじ 1 1/2 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 [p.0] 100 g と泡立てた生クリーム大さじ 2 杯、さいの目に切ったエクルヴィ

ス<sup>5)</sup>の尾の身を加えて仕上げる。

……魚料理用のこのソースは、ムースのような仕上がりにすること。

### ソース・ベアルネーズ<sup>6)</sup>

#### 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、セルフィユ 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。

バターを混ぜ込んだら、布で漉して味を調える。カイエンヌごく少量を加えて風味を引き締める。仕上げるに、刻んだエストラゴン大さじ杯とセルフィユ大さじ 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、ソースが分離してしまう。

そうってしまったら、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。

- 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、マヨネーズとトマトケチャップを同量で混ぜ合わせたものもそう呼ばれることが多いので注意。なお、Sauce à l'aurore というほぼ同じ名称のものが 1806 年刊ヴィエール『帝国料理の本』に掲載されているが、これはヴル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押し付けるようにして麺状に引き出す。提供直前に、ソースにこの黄身の麺を加える。ここからは決して沸騰させないこと、というもの (p.59)。麺状にした卵黄を朝の光の筋に見立てたもので、鍋で加えるか、ソース入れにソースを入れた上に載せるなどの方法も考えられるが、いずれにしてもヴィエールの時代（19 世紀初頭）はフランス式サービスつまり大きな食卓に何種類の料理を一度に並べるといった方式だったために、このソースの見た目の美しさはある程度じっくりと食べ手は楽しむことが出来ただろう。その後の文献ではオドもカレー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、その後に分けて供するという方式であったために、おそらくヴィエールの「ソース・アローロール」では一瞬で失われてしまったであろう美しさのポイントが、このようにソース色合いそのものに代えたことで、最後の食べ手の分を取り分けるまで美しさを維持できるようになった、つまりは初期のロシア式サービスの欠点を補うものとなったと考えられよう。なお、19 世紀はトマトが食材として急激に普及、流行した時代であったこともこのソースの変化と関係があると思われる。
- 2) 原文 râpé < râpe ラーブ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* エクルヴィスアパトルージュを指す。高級食材としてとても好まれている。現在は代用として *écrevisse de Californie* エクルヴィスドカリフォルニア（ウチダザリガニ）が用いられることもある。日本在来のニホンザリガニや、外来種が多く生息しているアメリカザリガニは通常、フランス料理には用いられない。いずれもジストマ（寄生虫）のリスクがあるため、生食は厳禁。
- 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 世がベアルヌのボ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。

## トマト入りソース・ベアルネーズ/ソース・ショロン<sup>1)</sup>

### 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、最後にセルフィユとエストラゴンのみじん切りは加えない。充分固めに作っておき、ソースの1/4量の、充分に煮詰めたトマトピューレを加える。ソースの濃度が丁度いい具合になるよう注意すること。

……トウルヌド・ショロン [p.0]、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<sup>2)</sup>

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

標準的なソース・ベアルネーズ [p.39] 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 [p.21] 1 dL を少しずつ加えて仕上げる。

……牛、羊肉のグリル用。

## ソース・ベルシー<sup>3)</sup>

### 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 と魚のフュメ [p.20] 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 量弱まで煮詰めた後、ヴルテ [p.25] 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<sup>4)</sup>

### 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300 g を加えて仕上げる。

……アスパラガスや、さまざまな茹でた魚<sup>5)</sup>

【原注】このソースはとろみを付けた後、湯煎にかけておき、提供直前にバターを加えるようにするといふ。<sup>6)</sup>

## ソース・ボヌフォワ/白ワインで作るボルドー風ソース<sup>7)</sup>

### 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 [p.27] とまったく同じ作り方だが、赤ワインではなく、グラヴカソテルヌの白ワインを用いる。またソース・エスピニョル [p.23] ではなく標準的なヴルテ [p.25] を使うこと。

このソースは仕上げに、みじん切りにしたエストラゴンを加える。

……魚のグリル、白身肉のグリル用。

## ブルターニュ風ソース

### Sauce Bretonne

長さ3~5 cm 位の、ごく細い千切り<sup>8)</sup>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<sup>9)</sup>。

魚のヴルテ [p.25] 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<sup>10)</sup>。生クリーム大さじ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<sup>11)</sup>

### 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 [p.0] を1/3 量に煮詰める。クールブイヨンにはしっかり香り付けしてあり塩はごく少量しか入っていないこと。

- 1) 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・オランダーズ [p.44] 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 bâtarde も同じ語だが、細いバゲットと太いドゥーリーヴルの「中間」の太さとだからというのが通説。
- 5) 魚料理用ソース・アシエ [p.32] 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・ルーフヴルが、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 (エトゥッフエ) がある。後者の原義は「窒息させる」。
- 10) dépouiller デプイェ ㄷ écumer エキュメ。
- 11) 小舟の漕ぎ手、の意。



1 L あたり 80 g のブ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 [p.46]」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・ブル [p.40] に、ソース 1 L あたり大さじ 4 杯のケイパーを提供直前に加える。……いろいろな種類の魚を煮た料理に用いる。

### ソース・カルディナル<sup>1)</sup>

#### Sauce Cardinal

ベシャメルソース [p.26] 3/4 L に、(1) 魚のフュメ [p.20] 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 [p.0] 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

マッシュルームの茹で汁 3 dL を 1/3 量まで煮詰める。ソース・アルモンド [p.25] 3/4 L を加え、数分間沸騰させる。あらかじめ螺旋状に刻みを入れて整形<sup>2)</sup>してから茹でておいた真っ白で小さなマッシュルーム 100 g を加えて仕上げる。……鶏料理用。魚料理に添えることもある。魚料理に合わせる場合は、ソース・アルモンドではなく魚料理用ヴルテ [p.25] を用いること。

### ソース・シャンティイ<sup>3)</sup>

#### 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 [p.47]」に他ならない<sup>4)</sup>。

### ソース・シャトーブリヤン<sup>5)</sup>

#### 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。

仔牛のジュ [p.19] <sup>6)</sup>4 dL を加え、半量になるまで煮詰める。布で漉し、鍋を火から外して、メートルデルバター 250 g と細かく刻んだエストラゴン小さじ 1/2 杯を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉のグリル用。

### 白いソース・ショフロワ (標準)

#### Sauce Chaud-froid blanche ordinaire

(仕上がり 1 L 分)……標準的なヴルテ [p.25] 3/4 L、鶏でとった白いジュレ [p.77] 6~7 dL、生クリーム<sup>7)</sup>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。

味見をして、固さを確認する。これを布で漉す<sup>8)</sup>。生クリームの残りを少しずつ加え、ゆっくり混ぜながら、ショフロワに仕立てる食材を覆うのにいい固さになるまで冷ましてやる。

### ブロンドのソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid blonde

上記と同様に作るが、ヴルテではなくソース・アルモンド [p.25] を用いる。また、生クリームの量

- 1) カトリックのすうきぎよう (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。
- 2) 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 (具体的には重量で 15~20 %) 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。
- 3) 料理および製菓では生クリームをホイップしたクレーム・シャンティイが有名だが、元来はパリ北方に位置する町の名。このシャンティイ城で 17 世紀に、歴史上主要なメートルデ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。
- 4) 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 [p.59] と混同しないよう留意すべきだろう。
- 5) 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。
- 6) 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 [p.29] の項 (第二版で加えられた) で、ブル・コルベール [p.67] 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 [p.29] 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。
- 7) フランスの生クリームについてはソース・シュブレーム [p.26] 訳注参照。
- 8) 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 [p.25] 訳注参照。
- 1) 夜明け、曙光の意。

は半分に減らすこと。

### ソース・ショフロワ・オーロール<sup>1)</sup> Sauce Chaud-froid Aurore

標準的な白いソース・ショフロワ [p.41] を上記のとおり作る。そこに、真っ赤なトマトピューレを布で漉したもの 1 1/2 dL とパプリカ粉末 0.25 g を少量のコンソメで煎じた<sup>2)</sup>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・ヴェールブレ<sup>3)</sup> Sauce Chaud-froid au Vert-pré

鍋に白ワイン 2 dL を沸かし、セルフィユとエストラゴン、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 [p.41] を作り、煮詰めながら、上記の香草を煎じた液体を少しずつ混ぜ込む。この段階で 1 L になるまで煮詰めておくこと。

ほうれんそうから採った緑の色素 [p.0] をソースに加え、**ほんのり薄い緑色**にする。

この色素を加える際にはよく注意して、上で示したとおりの色合いになるよう少しずつ投入すること。

このソースは各種の鶏<sup>4)</sup>のショフロワ、とりわけ「ショフロワ・プランタニエ [p.0]」に用いる。

### 魚料理用ソース・ショフロワ Sauce Chaud-froid maigre

作り方の手順と分量は標準的なソース・ショフロワ [p.41] 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 [p.25] ではなく魚料理用ヴルテ [p.25] を用いる。(2) 鶏のジュレ [p.0] ではなく白い魚のジュレ [p.78] 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 [p.60] 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、そのうちの最大のは、ゼラチンが溶けるにつれて油が浸み出してきてしまうことだ。こういう不都合はこの魚料理用ソース・ショフロワを使う場合には出てこない。このソースは風味も明確ですっきりしているからコーティング用マヨネーズよりも好ましいだろう。

### ソース・シヴリ<sup>5)</sup> Sauce Chivry

白ワイン 1 1/2 dL に以下を各 1 つまみずつ投入する<sup>6)</sup>……セルフィユ、パセリ、エストラゴン、シブレット、時季が合えばサラダバーネット<sup>7)</sup>の若い葉。蓋をして鍋を火から外し、10 分間煎じる<sup>8)</sup>。布で絞るようにして漉す。

こうしてハーブ類を煎じた液体を、あらかじめ沸かしておいたヴルテ [p.25] 3/4 L に加える。火から外し、ブール・シヴリ [p.66] 100 g を加えて仕上げる (合わせバター [p.65] 参照)。

……ポシェ<sup>9)</sup>あるいは茹でた鶏の料理用。

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

### ソース・ショロン Sauce Choron

トマト入りソース・ベアルネーズ [p.40] 参照。

### ソース・クレーム Sauce à la Crème

ベシャメルソース [p.26] 1 L に生クリーム 2 dL を加えて、ヘラで混ぜながら強火で、全体量の 3/4 になるまで煮詰める。

布で漉す<sup>10)</sup>。フレッシュなクレーム・ドゥーブル<sup>11)</sup> 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。

2) infuser アンフュゼ。煮出す、煎じる、の意。

3) 緑の野原、草原、の意。

4) 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 quatre quarts プレカトルカル (45 日程で食用にする)、poularde プラルド (肥鶏、1.8 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。

5) 19 世紀フランスの作家フレデリック・スリエ Frédéric Soulié (1800~1847) の劇『ディアヌ・ド・シヴリ』Diane de Chivry (1838 年) あるいは 1897 年に新聞「フィガロ」に掲載されたエルネスト・カペンドュの小説『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。

6) 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。

7) pumprenelle パンプルネル、和名ワレモコウ。

8) infuser アンフュゼ。

9) 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おお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)。

10) 粘度や濃度の高いソースを漉す方法についてはヴルテ [p.25] 訳注参照。

11) 乳酸醗酵させた濃度の高い生クリーム。詳しくはソース・シュブレーム [p.26] 訳注参照。

1) 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。

……茹でた魚、野菜料理、鶏、卵料理用。

### ソース・クルヴェット<sup>1)</sup> Sauce aux Crevettes

魚料理用ヴルテ [p.25] またはベシャメルソース [p.26] 1 L に、生クリーム 1 1/2 dL と魚のフュメ [p.20] 1 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、ブルー・ルージュ [p.0] 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 [p.0] 100 g を加える。殻を剥いたクルヴェットの尾の身大さじ 3 杯を加え、カイエンヌ 1 つまみで風味を引き締めて仕上げる。

……魚料理およびある種の卵料理用。

### カレーソース Sauce Currie

以下の材料をバターで軽く色付くまで炒める……玉ねぎ 250 g、セロリ 100 g、パセリの根<sup>2)</sup> 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<sup>3)</sup> 小さじ 1 杯弱を振り入れる。小麦粉が色付かない程度に炒めて火を通したら、白いコンソメ [p.0] 3/4 L を注ぐ。沸騰したら、弱火にして約 45 分煮る。軽く押し絞るように布で漉す。ソースを温めて、浮いてきた油脂は取り除き<sup>4)</sup>、湯煎にかけておく。

……魚料理、甲殻類、鶏、さまざまな卵料理に合わせる。

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

### インド風カレーソース Sauce Currie à l'Indienne

みじん切り<sup>5)</sup>にした玉ねぎ 1 個と、パセリ、タイム、ローリエ、メース、シナモン各少々のブーケガルニを、バターとともに弱火にかけて色付かないよう蒸し煮する。

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

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

ココナツミルクがない場合には、同量のアーモンドミルクを用いてもいい。

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

だが、本来のレシピがあったところで、使い物にはならないだろう。インドのカレーは我が国の大多数にとっては我慢ならぬものだろうから。ここで記した作り方は、ヨーロッパ人の味覚を勘案したものなので、本来のものよりいい筈だ。

### ソース・ディプロマット<sup>6)</sup> Sauce Diplomate

あらかじめ仕上げでおいしたノルマンディ風ソース [p.48] 1 L に、オマールバター [p.0] 75 g を加える。さいの目に切ったオマールの尾の身大さじ 2 杯と同様にさいの目に切ったトリュフ大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……大きな魚一尾まるごとの<sup>7)</sup>料理用。

### スコットランド風ソース Sauce Ecosaise

上記の分量どおりに作ったソース・クレーム [p.42] 9 dL に以下を加えて作る。1~2 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<sup>8)</sup>、白いコンソメ [p.0] に完全に浸したものを 1 dL。

……卵料理、鶏料理に添える。

2) 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。

3) 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エューにおいてコロombo というカレーのバリエーションが成立した。コロombo はこんにちのフランスでも(インドのカレーとは別のものとして)比較的良好に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)。

4) dégraisser (デグレセ)。

5) 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。

6) 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。

7) relevé (ルルヴェ)。17 世紀~19 世紀前半にスタイルとして完成したフランス式サーブスでは、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(はてれ アトレ)が刺してある、きわめて壮麗な大皿料理が置かれた。なお『料理の手引き』ではこうした仕立てについては時代に似合わないものとして、ごく簡潔にしか説明されていないが、初版、第二版に付属している献立表、および第三版以降独立して出版された『メニューの本』にはルルヴェの語はしばしば見られる。

8) étuver エチュヴェ。

1) 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 [p.28] 訳注参照。

**ソース・エストラゴン<sup>1)</sup>****Sauce Estragon**

エストラゴンの枝 30 g を粗く刻み<sup>2)</sup>、強火で下茹でする<sup>3)</sup>。水気をしっかりと取り、エストラゴンをスプーンですり潰し、あらかじめ用意しておいたヴルテ [p.25] 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 [p.25] または魚料理用ヴルテ [p.25] 1 L に混ぜ込む。どちらのヴルテを使うから、合わせる料理によって決めること。味を調べ、みじん切りにしたエストラゴン大さじ 1/2 杯を加えて仕上げる。

……卵料理、鶏肉料理、魚料理に合わせる。

**香草ソース****Sauce aux Fines Herbes**

(仕上がり 5 dL 分)

あらかじめ 2 種のうちどちらかの方法（白ワインソース [p.53] 参照）で作っておいた白ワインソース [p.53] 1/2 L に、エシャロットバター [p.0] 40 g と、パセリ、セルフィユ、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سدヴィアンド入りソース・ベアルネーズ [p.40] 参照。

**ソース・グロゼイユ<sup>4)</sup>****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 [p.40] 5 dL を加え、よく混ぜる。

……このソースはグリルあるいはイギリス風<sup>5)</sup>に茹でた鯖によく合う。とはいえ、他の魚料理にも合わせてもいい。

【原注】このソースは緑色の房なりのグロゼイユ<sup>6)</sup>でも作ることが可能。

**オランダーズソース<sup>7)</sup>****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とホイップする。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べ、布で漉す。

湯煎にかけておくが、ソースが分離しないように、温度は微温くしておく。

……魚料理、野菜料理用。

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

**ソース・オマール****Sauce Homard**

魚料理用ヴルテ [p.25] 3/4 L に、生クリーム 1 1/2 dL とオマールバター [p.0] 80 g、赤いバター [p.67] 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。

2) concasser コンカセ。

3) blanchir ブランシール。

4) 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に入る種類もある。これは通常は緑色だが、まれに紫色になる変種もあるという。いずれもフランスでは料理や菓子作りによく用いられる。

5) 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。

6) 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。

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

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

**ハンガリー風ソース<sup>1)</sup>****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 g で味付けする。

このソースを添える料理に合わせて標準的なヴルテ [p.25] あるいは魚料理用ヴルテ [p.25] 1 L を加え、数分間軽く煮立てる。

布で漉し、バター 100 g を加えて仕上げる。

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

……仔羊や仔牛のノワゼット<sup>2)</sup>にとりわけよく合う。卵料理、鶏料理、魚料理にも。

**牡蠣入りソース****Sauce aux Huîtres**

後述のノルマンディ風ソース [p.48] に、ポシェ<sup>3)</sup>して周囲をきれいにした牡蠣の身を加えたもの。

**インド風ソース****Sauce Indienne**

⇒ インド風カレーソース [p.43] 参照。

**ソース・イヴォワール<sup>4)</sup>****Sauce Ivoire**

ソース・シュプレーム [p.26] 1 L に、ブロンド色のグラスドヴィアンド [p.21] 大さじ 3 杯を加え、象牙のようなくすんだ色合いにする。

……低めの温度でしっとり仕上がるよう茹でた<sup>5)</sup>鶏に添える。

**ソース・ジョワンヴィル<sup>6)</sup>****Sauce Joinville**

ノルマンディ風ソース [p.48] 1 L を、仕上げる直前の段階まで作る<sup>7)</sup>。エクルヴィスバター [p.0] 60 g とクルヴェットバター [p.0] 60 g を加えて仕上げる。

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

ガルニチュールを伴わない大きな茹でた魚<sup>8)</sup>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<sup>9)</sup>****Sauce Laguipière**

上述のとおりで作ったソース・オ・ブール [p.40] 1 L に、レモン 1 個の搾り汁と魚のグラス [p.22] またはそれと同等に煮詰めた魚のフュメ [p.20] 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 [p.22] ではなく魚のグラスに代えたことだけだ。さらに言うと、このソースはカレームによってソース・オ・ブール・ラギピエール風と名

土に広まり、その土地ごとの風土に合わせて品種が多様化した。パプリカはとりわけ辛味成分をほとんど含んでいないのが特徴。ただし、ハンガリーの食文化において大きな役割を果たすようになったのは 19 世紀以降になってからと言われている。

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、クールブイオ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 [p.32] 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<sup>ミカド</sup>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「ラギピエールの思い出に」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、魚料理用グランドソースの章で示したソース・オ・ブールをレードル 1 杯入れる。ここに上等のコンソメ大さじ 1 杯か鶏のグラス少々を加える。塩 1 つまみ、ナツメグ少々、良質のヴィネガーまたはレモン果汁適量を加える。数秒間煮立たせ、上等なバターをたっぷり加えてから供する。(中略) ソースに火を通してからバターを加えるというこの方法によって、なめらかな口あたりで、油っぽくならない仕上がりになる。だからこそ私はこのソース・オ・ブールをグランドソースに分類しなかったのだし、バターを加える派生ソースにおいてこれは重要なことだからだ。それは魚料理用ソースについても同様のことだ (pp.117-118)」。このレシピにおいて、カレームの表現には矛盾がある。「魚用グランドソースの章で示した」とあるのに「グランドソースに分類しなかった」となっていることだ。実際、ソース・オ・ブールそれ自体はこの「ラギピエール風」の直前にある。さて、このソースが「ラギピエール風」であることの理由だが、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 (小斎=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。それなら美味しく当然だろう、とカレームが聞くと、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

付けられたものだ<sup>1)</sup>。

### リヴォニア風ソース<sup>2)</sup> Sauce Livonienne

バターを加えて仕上げた<sup>3)</sup>魚のフюмеで作ったヴルテ [p.25] 1 L に、1~2 mm の細さで長さ 3~4 cm の千切り<sup>4)</sup>にしたにんじん、セロリ、マッシュリウム、玉ねぎをあらかじめバターを加えて弱火で蒸し煮<sup>5)</sup>しておいたもの 100 g を加える。最後に、1~2 mm の細さのトリュフの千切りと粗く刻んだパセリを加える。……その後、味を調えること。

……このソースは、トラウト、サーモン、舌びらめ、チュルボタン<sup>6)</sup>、バルビュ<sup>7)</sup>のような魚によく合う。

### マルタ風ソース<sup>8)</sup> Sauce Maltaise

前述のとおり、ソース・オランダーズ [p.44] 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<sup>9)</sup> 1 つまみを加えて仕上げる。

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煮=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、ラギビ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・ラギビ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、ラギビエール風という名称が象徴している、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、いわゆるブルモンテ *monter au beurre* によってソースの口あたりをなめらかなものにし、色艶をよくするというをことさらに言及している点もまた、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* ジュリエンス

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（らせん）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（おおむねに重量比で 15~20 %）が出るのを利用する。

14) *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。

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

16) 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。

1) 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。

……アスパラガスに添える。

### ソース・マリニエール<sup>10)</sup> Sauce Marinière

ソース・ベルシー [p.40] 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 3~4 杯を加え、卵黄 6 個でとろみを付ける<sup>11)</sup>。

……ムール貝の料理専用。

### 白いソース・マトロット<sup>12)</sup> 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<sup>13)</sup> 25 g を加えて 1/3 量まで煮詰める。

魚料理用ヴルテ [p.25] 8 dL を加える。数分間煮立たせる。布で漉し、バター 150 g を加える。

カイエンヌ<sup>14)</sup>ごく少量で風味を引き締める。

ガルニチュールとして、下茹でしてからバターで色艶よく炒めた<sup>15)</sup>小玉ねぎ 20 個と、あらかじめ茹でておいた小さな白いマッシュルーム<sup>16)</sup> 20 個を加える。

### ソース・モルナー<sup>1)</sup> Sauce Mornay

ベシャメルソース [p.26] 1 L に、このソースを合わせる魚の茹で汁 2 dL を加え、2/3 量程に煮詰める<sup>2)</sup>。おろした<sup>3)</sup>グリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g を加える。少しの間、火にかけたままにしてよく混ぜ、チーズを完全に溶かし込む。バター 100 g を加えて仕上げる<sup>4)</sup>。

【原注】魚以外の料理に合わせる場合<sup>5)</sup>も作り方はまったく同じだが、魚の茹で汁は加えない。

### ソース・ムスリーヌ/ソース・シャンティイ<sup>6)</sup> Sauce Mousseline, dite Sauce Chantilly

前述のと通りの分量と作り方でオランダーズソース [p.44] を用意する（オランダーズソース [p.44] 参照）。

提供直前に、固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯<sup>7)</sup>をソースに混ぜ込む。

……このソースは、茹でた魚や、アスパラガス、カルドン<sup>8)</sup>、セロリ<sup>9)</sup>に添える。

### ソース・ムスーズ<sup>10)</sup> 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 500 g を入れる。塩 8 g を加え、泡立て器でしっかり混ぜながら、レモン 1/4 個分の搾り汁と冷水 4 dL を少しずつ加える。

最後に、固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯を混ぜ込む。

このレシピは、ソースに分類してはいるが、むしろ

ろ合わせバターというべきものだ。茹でた魚<sup>11)</sup>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<sup>12)</sup> 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 [p.40] を用意する。鍋を火から外し、ソース 2 1/2 dL あたり大さじ 1 杯のマスタードを加える。

このソースを仕上げて、提供するまで時間を空けなくてはならない場合は、湯煎にかけておく。沸騰させないように注意すること。

### ソース・ナンチュア<sup>13)</sup> Sauce Nantua

ベシャメルソース [p.26] 1 L に生クリーム 2 dL を加え、2/3 量まで煮詰める。

布で漉し、生クリームをさらに 1 1/2 dL 加えて、通常の濃度に戻す。

良質なエクルヴィスバター [p.0] 125 g と、小さめのエクルヴィスの尾の身<sup>14)</sup>20 を加えて仕上げる。

### 活けオマールで作るソース・ニューバーグ<sup>15)</sup> Sauce New-burg avec le homard cru

800～900 g のオマールを切り分ける。

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

バター 40 g と植物油大さじ 4 杯を鍋に入れて熱し、切り分けたオマールの身を色付くまで焼く。

2) 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。

3) 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。

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

5) 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。

6) 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 [p.41] 訳注も参照。

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

8) 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。

9) 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。

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

11) 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 [p.32] 訳注参照。

12) 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。

13) 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 [p.39] 訳注参照。

14) しっかり下茹でして殻を剥いたものを用いること。

15) ここでは英語由来のソース名のため英語風にかたかな書きしたが、フランスでは「ニューブル」のように発音されることも多い。

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<sup>1)</sup>。注いだ酒が 1/3 量になるまで煮詰めたら、生クリーム 2 dL と魚のフュメ [p.20] 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<sup>2)</sup> Sauce New-burg avec le homard cuit

オマールを標準的なクールブイヨン [p.0] 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<sup>3)</sup>。ソテー鍋の内側にたっぷりとバターを塗り、そこに切ったオマールを並べるように入れる。塩とカイエンヌでしっかりと味を付け、表皮が赤く発色するように両面を焼く。上等なマデ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<sup>4)</sup>しっかりとろみを付ける。

**【原注】**ソース・アメリカヌ [p.38] と同様に、これら 2 種のソースも元来はオマールを供するための料理だった。ソースとオマールが、要するにひとつの料理を構成していたわけだ。ところが、そのような料理は午餐（ランチ）でし

か提供することが出来ない。多くの人々は胃が弱く、夕食では消化しきれないのだ<sup>5)</sup>。

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

カレー粉やパプリカ粉末を調味料として用いれば、このソースのとてもいいバリエーションが作れる。とりわけ舌びらめや脂身の少ない白身魚によく合う。……その場合、魚に少量のインド風ライス [p.0] を添えるといい。

### ソース・ノワゼット<sup>6)</sup> Sauce Noisette

\index[src]{のわせつと@ノワゼット

ソース・オランダーズ [p.44] を本書のレシピのとおりで作る。提供直前に仕上げとして、上等なバターで作ったブル・ド・ノワゼット [p.69] 75 g を加える。

……ポシェ<sup>7)</sup>したサーモン、トラウトにとってもよく合う。

### ノルマンディ風ソース Sauce Normande

魚料理用ヴルテ [p.25] 3/4 L に<sup>8)</sup>、マッシュルームの茹で汁 1 dL とムール貝の茹で汁 1 dL、舌びらめのフュメ<sup>9)</sup> 2 dL を加える。レモン果汁少々、とろみ付け用に卵黄 5 個を生クリーム 2 dL で溶いたものを加える。強火で 2/3 量つまり約 8 dL まで煮詰める。

布で漉し、クレーム・ドゥーブル<sup>10)</sup> 1 dL とバター 125 g を加える。

……このソースは舌びらめのノルマンディ風 [p.0] 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

1) flamber (フロンベ) フランベする。

2) 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・レンフォーク）が完成させたと言われており、そのレシピがラノフェールの著書『ジ・エビキュリアン』（英語）に掲載されている (p.411)。現在もデルモニコーズのスペシャリテ。なお、これらソースのレシピは第二版で追加されたが、もとの料理は初版から収録されている。

3) détailler en escalopes (デタイエオエスカロプ) = 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。

4) vanner ヴァネする。

5) 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。

6) ヘーゼルナッツ、はしばみの実。

7) 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 [p.0] を用いてやや低めの温度で火を通すこと。

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

9) 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。

10) 乳酸醗酵した濃い生クリーム。ソース・シュブレーン [p.26] 訳注参照。

1) 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



から、可能であればムール貝の茹で汁を大さじ何杯か加えるほうがずっといい<sup>1)</sup>。

### オリエント風ソース<sup>2)</sup> Sauce Orientale

ソース・アメリケーヌ [p.38] 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 [p.38] と同じ。

### ポー風ソース<sup>3)</sup> Sauce paloise

ソース・ベアルネーズ [p.39] 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 [p.39] 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<sup>4)</sup>に変更し、白ワインとヴィネガーを煮詰める際に加える。
2. さらに、仕上げの際に、細かく刻んだエストラゴンも使わない。細かく刻んだミントを使う。

更し、この原注が付けられた。このソースにおける改変は、前出のソース・ラギビエールのケースとやや似ているところもある。牡蠣を用いることから、牡蠣の産地であるノルマンディ風という名称となったソースであるのに、そこから牡蠣を排除するという、いわば換骨奪胎がなされているからだ。

- 2) フランス語の *orient* オリオン（東方）は、具体的にいうと北アフリカの一部、アラビア半島、西アジアくらいまでを指すのが一般的。その意味では、カレー粉を加えたことで「オリエント風」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。
- 3) ポーは 15 世紀以来、ベアルヌ地方の中心都市。
- 4) 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。
- 5) ひな鶏、の意。かつて鶏のフリカセがこのソースと同様の作り方であったためこの名称になったという説もある。「鶏のフリカセ」として文献上もっとも古いもののひとつ、ラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』（1651 年）のレシピでは、掃除をして切り分けた鶏をブイヨンで完全に火が通るまで煮た後に、鶏の水気をきってフライパンに油脂を熱してこんがり焼き（これが *fricasser* フリカセの原義。色よく焼く、の意だったのが、最終的に料理として仕立てられる際には当時流行のラグーとなったことから意味が変化していった）、レシピには明記されていないがブイヨンあるいは他の液体を注いで、パセリやシブール（葱の一種）を加えて調味し、溶いた卵黄でとろみを付ける、というものだった (p.47)。だがこのソース名の由来は、1758 年刊マラン『コモス神の贈り物』第 2 巻にある「肥鶏の手羽、プレット風」にあると思われる。これは、バターで手羽の表面を焼き、豚背脂に包んでローストする。これと下茹でした仔牛肉とマッシュルーム、ブーケガルニを加えて、小麦粉を振りかけ、ブイヨンを注ぐ。仔牛肉に火が通るまで弱火で煮込み、漉し器で漉し、塩少々を加える。そこに手羽を戻し入れて弱火でさらに煮込み、卵黄と生クリーム少々を加えてとろみを付ける。パセリのみじん切りとバター少々を加えて仕上げる。供する際には手羽をきれいに並べ、ソースを上からかける。レモン果汁がヴェルジュ（未熟ぶどう果汁）を加える (pp.85-86)、というもの。
- 6) *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、セルフィユ、サラダバーネット、エストラゴン、クレソンアレノワ（オルレアン芹）、シブレットを洗ってから押し潰し、コップ 1 杯のコンソメ（=この当時のコンソメはグラスドヴィアンドに近いものであることに注意）に入れて沸騰させないよう 1 時間以上かけて煎じる。漉し器で押すようにして漉し、ブルマニエ、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)。
- 7) *cerfeuil* チャービル。
- 8) *estragon* フレンチタラゴン。詳しくはソース・シャスール [p.28] 訳注参照。
- 9) *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。
- 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・ラブレール『ガルガンチュアとパンタグリユエル』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

……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<sup>5)</sup> 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・アルモンド [p.25] 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<sup>6)</sup> Sauce Ravigote

白ワイン 1 1/2 dL とヴィネガー 1 1/2 dL を半量になるまで煮詰める。標準的なヴルテ [p.25] 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 [p.0] 90~100 g と、セルフィユ<sup>7)</sup>とエストラゴン<sup>8)</sup>、シブレット<sup>9)</sup>を細かく刻んだものを同量ずつ合わせたもの

計大さじ 1 1/2 杯を加えて仕上げる。  
……茹でた鶏に合わせる。白い内臓<sup>1)</sup>料理にも合わせることもある。

### 魚料理用ソース・レジャンス<sup>2)</sup>

#### Sauce Régence pour Poissons, et garnitures de Poissons

ライン産ワイン 2 dL と魚のフォン [p.20] 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 [p.48] 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<sup>3)</sup>

#### 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・アルモンド [p.25] 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<sup>4)</sup>

#### Sauce Riche

ソース・ディプロマット [p.43] 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<sup>5)</sup>

#### Sauce Rubens

1~2 mm 角の小さなさいの目<sup>6)</sup>に切った標準的なミルポワ [p.0] 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 [p.20] 3 dL を注ぎ、25 分間火にかけておく。

目の細かいシノワ<sup>7)</sup>で漉す。数分間静かに休ませてから、浮いてきた油脂を丁寧に取り除く<sup>8)</sup>。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 と色付け用の赤いバター [p.67] 30 g、アンチョビエッセンス少々を加えて仕上げる。

……茹でた、すなわちポシェ<sup>9)</sup>した魚にこのソースはとてもよく合う。

### サンマロ風ソース<sup>10)</sup>

#### Sauce Saint-Malo

(仕上がり 5 dL 分)

本書で示したとおりに作った白ワインソース [p.53] 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 [p.0] 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<sup>11)</sup>

#### 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 2 dL を注ぎ、完全に煮詰める。サワークリーム 1/2 L を加える。5 分間沸騰させたら、布で漉す。サワークリームの風味を生かすために、必要に応じてレモンの搾り汁少々を加える。

……ジビエのソテーやカスロール仕立て<sup>12)</sup>用。

### ソース・ソルフェリノ

#### Sauce Solférino

よく熟したトマト 15 個をしっかり搾って、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<sup>13)</sup>。

溶かしたグラスドヴィアンド [p.21] 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 [p.68] 100 g とエシャロットバター [p.0]

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 [p.35] 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 [p.131] 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ついては、序 p.II 訳注 3 [p.0] およびモスクワ風ソース [p.33] 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、ベルドロー (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。

13) 第 2 章ガルニチュール、トマトエッセンス [p.91] も参照。

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<sup>1)</sup>が繰り広げられたのだ。

伝えられているレシピはおそらくは調理担当軍人によるものだろうが、十分に日常的に使えるものだった。このソースは、Sauce Saint-Cloud ソース・サンクルー<sup>2)</sup>と呼ばれることもあるが、それは誤りだ。作り方も材料もソース・サンクルーの名を付けるにはまったく値しない程の誤りだ。

### ソース・スビーズ/玉ねぎのクリ・スビーズ<sup>3)</sup> 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<sup>4)</sup>。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<sup>5)</sup>。ここに濃厚に作ったベシャメルソース [p.26] 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<sup>6)</sup>を敷き詰めた丁度いい大きさの深手の片鍋<sup>7)</sup>に、下茹でして水気をきった玉ねぎをすぐに入れ、カロライナ米<sup>8)</sup> 120 g と白いコンソメ [p.0] 7 dL、塩、こしょう、砂糖は上記と同様に加え、さらにバター 25g も加

える。

強火にかけて沸騰したら、オーブンに入れてゆっくり加熱する。

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

**【原注】** スビーズはソースというよりはむしろクリ<sup>9)</sup>であって、真っ白な仕上がりにすべきだ。

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

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

### トマト入りソース・スビーズ Sauce Soubise tomate

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

### ソース・スーシェ<sup>10)</sup> Sauce Souchet

オランダおよびフランドル地方のワートルゾイ [p.0] から派生したソース。

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

細さ 1~2 mm 角、長さ 3~4 cm の千切り<sup>11)</sup>にした、にんじん、根パセリ、セロリ計 150 g を用意する。

これを鍋に入れてバターを加え、蓋をして蒸し煮する<sup>12)</sup>。魚のフォン [p.20] 3/4 L と白ワイン 2 dL を注ぐ。弱火で煮て、このクールブイヨン<sup>13)</sup>を漉す。千切りにした野菜は別に取り置いておく。

このクールブイヨンで、切り分けた魚を煮る。

魚に火が通ったら、魚の身を取り出して、クール

1) 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。

2) 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。

3) 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。

4) émincer (エモンセ) 日本ではエマンセと言うことが多い。

5) étuver エチュヴェ。

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

7) casserole russe ソース・スミターヌ [p.50] 訳注参照。

8) 長粒種。リゾットなどに適している。

9) クリ coulis については、ソース・サルミ [p.36] 訳注参照。

10) 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 [p.38] 訳注参照。

11) julienne ジュリエンス。

12) étuver au beurre エチュヴェオブル

13) court-bouillon 原義は「量の少ないブイヨン」。実際、魚などを茹でる (ボシェする) 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。

ブイヨン<sup>1)</sup>はシノワ<sup>1)</sup>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 [p.53] を加えて適量なとろみが付くようにする。あるいは単純にブルマニエでとろみを付け、軽くバターを加えてもいい。

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

### チロル風ソース<sup>2)</sup> Sauce Tyrolienne

ソース・ベアルネーズ [p.39] 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 [p.39]）参照。布で漉してきつく絞る。

これに、よく煮詰めた真っ赤なトマトピューレ大さじ 2 杯と卵黄 6 個を加える。鍋をごく弱火にかけながら、マヨネーズ [p.60] を作る要領で植物油 5 dL を加えてしっかりと乳化させる。最後に味を調べ、カイエンヌ<sup>3)</sup>ごく少量で風味を引き締める。……このソースは牛肉、羊肉のグリルや魚のグリル焼きに合う。

### チロル風ソース・クラシック<sup>4)</sup> Sauce Tyrolienne à l'ancienne

大きめの玉ねぎ 2 個をごく薄くスライス<sup>5)</sup>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 [p.34] 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 [p.40] のこと（ソース・ベアルネーズ [p.39] 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<sup>6)</sup> 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 杯とセルフィユ 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 [p.53] 3/4 L を加える。色付け用の緑のバター [p.67] 125 g と、セルフィ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<sup>7)</sup> Sauce Véron

仕上げた状態の標準的なノルマンディ風ソース [p.48] 3/4 L に、チロル風ソース [p.52] 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 [p.21] 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<sup>8)</sup> Sauce Villageoise

標準的なヴルテ [p.25] 3/4 L に、ブロンド色の仔牛のジュ [p.19] <sup>9)</sup>1 dL とマッシュルームの茹で汁 1 dL を加える。2/3 量くらいまで煮詰め、布で漉す。ベシヤメルで作ったソース・スビーズ [p.51] <sup>10)</sup>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 100 g を加えて仕上げる。

……仔牛、仔羊などの白身肉に合わせる。

### ソース・ヴィルロワ<sup>11)</sup> Sauce Villeroy

ソース・アルマンド [p.25] 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 [p.21] 大さじ 4 杯を加える。

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

1) 円錐形に取っ手の付いた漉し器。

2) そもそもソース・ショロン [p.42] 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。

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

4) このレシピは第四版のみ。ここでの à l'ancienne は「昔ながらの」という意味ではないと解釈される。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。

5) émincer エマンセ。

6) 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。

7) Louis 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・コンスティチュシヨネル」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）。

8) 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。

9) 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。

10) 2 つある作り方のうちの 1 の方。

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

【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。

### スビーズ入りソース・ヴィルロワ

#### Sauce Villeroy Soubisée

ソース・アルマンド [p.25] に 1/3 量のスビーズのピュレ [p.51]<sup>1)</sup>を加え、上記と同様に煮詰めて作る。

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

### トマト入りソース・ヴィルロワ

#### Sauce Villeroy томатée

標準的なソース・ヴィルロワ [p.52] とまったく作り方は同じだが、ソース・アルマンド [p.25] の 1/3

量の上等で真っ赤なトマトピュレを加えて作る。

### 白ワインソース Sauce vin blanc

このソースには以下の 3 種類の作り方がある。

1. 魚料理用ヴルテ [p.25] 1 L に、ソースを合わせる魚でとったフュメ [p.20] 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 [p.20] 1 dL を半分にまで煮詰める。卵黄 5 個を加え、オランダーズソース [p.44] を作る際の要領で、バター 500 g を加えてよく乳化させる。
3. 卵黄 5 個を片手鍋<sup>2)</sup>に入れて溶きほぐし、軽く温めてやる。バター 500 g を加えて乳化させていく途中で、上等な魚のフュメ [p.20] 1 dL を少しずつ加えていく<sup>3)</sup>。

## イギリス風ソース（温製）<sup>4)</sup>

### SAUCES ANGLAISES CHAUDES

### クランベリーソース<sup>5)</sup>

#### 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<sup>6)</sup>、水少々を加えて温

めるだけで使える。

……七面鳥のロースト用。

### アルバートソース<sup>7)</sup>

#### Sauce Albert (Albert-Sauce)

すりおろしたレフォール<sup>8)</sup>150 g に白いコンソメ [p.0] 2 dL を注ぎ、弱火で 20 分間煮る。

イギリス式バターソース [p.54] 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、木ヘラで押し絞るようにし

1) ソース・スビ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。

2) casserole カスロール。

3) いずれの作り方にも白ワインが出てこないのは、それぞれで使われている魚のフュメ [p.20] において既に白ワインを用いているから。

4) 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 [p.54]」においてソース・エスパニョル [p.23] 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。

5) 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。

6) ソース・ロベール・エスコフィエ [p.35] 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。

7) 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。

8) raifort ホースラディッシュ、西洋わさび。

1) 二人で作業すると容易。ヴルテ [p.25] 訳注参照。

2) 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

ながら布で漉す<sup>1)</sup>。卵黄 2 個を加えてとろみを付け<sup>2)</sup>、塩 1 つまみとこしょう少々で味を調える。仕上げに、マスタード小さじ 1 杯をヴィネガー大さじ 1 杯で溶いてから加える。  
……牛肉、主としてフィレ肉のブレゼに添える。

### アロマティックソース

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

コンソメ [p.0] 1/2 L に、タイム 1 枝、バジル 4 g、サリエット<sup>3)</sup>1 g、マジョラム 1 g、セージ 1 g、シブレット<sup>4)</sup>1 を刻んだもの 1 つまみ、エシャロット<sup>5)</sup>2 個のみじん切り、ナツメグ少々、大粒のこしょう 4 個を入れて、10 分間煎じる<sup>6)</sup>。  
シノワ<sup>7)</sup>で漉し、バターで作った<sup>8)</sup>ブロンドのルー 50 g を入れてとろみを付ける。数分間沸かしから、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<sup>9)</sup>とエストラゴン<sup>10)</sup>計大さじ 1 杯を加えて仕上げる<sup>11)</sup>。  
……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<sup>12)</sup>) に添える。

### バターソース

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

フランスのソース・オ・ブール [p.40] と同様に作るが、より濃度の高い仕上がりにする点が違う。分量は、バター 60 g、小麦粉 60 g、1 L あたり塩 7 g を加えて沸かした湯 3/4 L。レモンの搾り汁 5 ～6 滴、バター 200 g。とろみ付け用の卵黄は用いない。

### ケイパーソース

#### Sauce aux Câpres (Capers-Sauce)

上記のバターソース [p.54] 1 L あたり大さじ 4 杯のケイパーを加えたもの。  
……茹でた魚に添える。また、イギリス風<sup>13)</sup>に茹

でた仔羊腿肉には欠かせない。

### セロリソース

#### Sauce au Céleri (Celery-Sauce)

セロリ 6 株を掃除して、芯のところだけを使う<sup>14)</sup>。これをソテー鍋に並べ、白いコンソメ [p.0] をセロリがかぶるまで注ぐ。ブーケガルニとクローブを刺した玉ねぎ 1 個を入れ、弱火で加熱する。セロリの水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これを布で漉す。こうして出来たセロリのピューレと同量のクリームソース [p.54] 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<sup>15)</sup>

#### 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り<sup>16)</sup>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 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 [p.23] 3 dL を注ぎ、15 分程弱火にかけて、浮いてくる不純物を取り除く<sup>17)</sup>。15 分経ったら、ブーケガルニを取り出し、ポルト酒コップ 1 杯<sup>18)</sup>とグロゼイユのジュレ [p.0] 大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。  
……大型ジビエ肉<sup>19)</sup>の料理に添える。

### クリームソース

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

バター 100 g と小麦粉 60 g で白いルー [p.23] を作る。  
白いコンソメ [p.0] 7 dL でルーをのばし、マッ

とでもある。

3) シソ科の香草。サマーセイヴォリー。和名キダチハッカ。

4) 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。

5) 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。

6) infuser アンフュゼ。

7) 円錐形で取っ手の付いた漉し器。

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

9) cerfeuil チャービル。

10) estragon フレンチタラゴン。

11) このソースで用いられている香草類の種類の多さは特筆に値するだろう。ブラウン系の派生ソースにある香草ソース [p.30] およびホワイト系派生ソースの香草ソース [p.44] と比較されたい。

12) relevé ソース・ディプロマット [p.43] 訳注参照。

13) 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。

14) 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。

15) roebuck 英語でノロ鹿のこと。

16) 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。

17) dépouiller デブイエ ≡ écumer エキュメ。

18) 約 1 dL。

19) 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。

シュルूमのエッセンス 1 dL と生クリーム 2 dL を加える。

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

……仔牛の骨付き背肉の塊<sup>1)</sup>のローストに合わせる。

### シュリンプソース

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

カイエンヌ少量を加えて風味を引き締めたイギリス風バターソース [p.54] 1 L に、アンチョビエッセンス小さじ 1 杯と殻を剥いた小海老<sup>2)</sup>の尾の身 125 g を加える。

……魚料理用。

### デビルソース

#### Sauce Diabole (Dressed Sauce)

1 1/2 dL のヴィネガーにエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯強を加えて、半量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョール [p.23] 2 1/2 dL とトマトピューレ大さじ 2 杯を加え、5 分間程煮る。

仕上げに、ダービーソース<sup>3)</sup>大さじ 1 杯とカイエンヌ 1 つまみ強を加え、シノワ<sup>4)</sup>か布で漉す。

### スコッチエッグソース

#### Sauce Ecossoise (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 [p.26] を用意する。味付けは通常どおりにすること。ソースが沸騰したらすぐに、固茹で卵の白身 4 個を薄切りにした<sup>5)</sup>ものを加える。

提供直前に、茹で卵の卵黄を目の粗い漉し器で漉したものを混ぜ込む。

……<sup>たら</sup>鰯には欠かせないソース。

### フェネルソース<sup>6)</sup>

#### Sauce au Fenouil (Fennel Sauce)

普通に作ったバターソース [p.54] 2 1/2 dL あたり、

細かく刻んで下茹でしたフェネル大さじ 1 杯を加える。

……このソースは主として、グリルあるいは茹でた鯖に合わせる。

### グーズベリーソース

#### Sauce aux Groseilles (Gooseberry Sauce)

グーズベリー 1 L の皮を剥いて洗い、砂糖 125 g と水 1 dL を加えて火にかける。目の細かい漉し器で裏漉しする。

……このピューレはグリルした鯖に合わせる。

### ロブスターソース

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

P

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 [p.26] 1 L に、アンチョビエッセンス大さじ 1 杯と、さいの目に切ったオマールの尾の身 100 g を加える<sup>7)</sup>。

……魚料理用。

### 牡蠣入りソース

#### Sauce aux Huîtres (Oyster Sauce)

バター 20 g と小麦粉 15 g でブロンドのルーを作る。

このルーを、牛乳 1 dL と生クリーム 1 dL で溶く。塩 1 つまみを加えて調味し、火にかけて沸騰させたら弱火にして 10 分間煮る。

布で漉し、カイエンヌを加えて風味を引き締める。沸騰しない程度の温度で火を通して周囲をきれいに掃除した牡蠣の身 12 個を 1 cm 程度の厚さに切って、ソースに加える。

……もっぱら茹でた魚<sup>8)</sup>に添える。

### 牡蠣入りブラウンソース

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

上記の牡蠣入りソースと作り方はまったく同じだが、牛乳と生クリームではなく、茶色いフォン [p.19] 2 dL を使うこと。

1) 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。

2) フランス語は crevette(s) クルヴェット。ソース・クルヴェット [p.43] 訳注参照。

3) 原文 Derby-sauce、1940 年代にアメリカで市販されていたのは確認されているが、ここで言及されているのとまったく同じかは不明。なお、初版および第二版でこの部分は「ハーヴェイソースとウスターシャーソース各大さじ 1 杯」、第三版では「ハーヴェイソースとエスコフィエソース各大さじ 1」となっている。「ダービーソース」が当初「エスコフィエソース」として商品化された後に何らかの事情により名称変更がなされたという可能性も否定できないが、第二版および英語版においてソース・ディアブル・エスコフィエ [p.30] およびソース・ロペール・エスコフィエ [p.35]、さらに第二版と同年刊の英語版のみに掲載されている Sauce aux Cerises Escoffier ソース・オ・スリーズ・エスコフィエのように既にエスコフィエブランドの既製品ソースがあるために、矛盾が生じてしまう。第三版の記述がソース・ディアブル・エスコフィエ [p.30] 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 [p.56] 訳注参照。

4) 円錐形で取手の付いた漉し器。

5) émincer エマンセ、薄切りにすること。

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

7) ホワイト系派生ソースの節にあるソース・オマール [p.44] 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。

8) 初版および第二版では「もっぱら茹でた生鰯に合わせる」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。

1) 本書にはイギリス風の肉料理としてのブディングのレシピも掲載されている。ビーフステーキのブディング [p.0]、ビーフステーキ

……このソースは、グリル焼きした肉や、肉のブディング<sup>1)</sup>、生鰐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 [p.54] 4 dL に、ローストの肉汁 2 dL とケチャップ<sup>2)</sup>大さじ 1/2 杯、ハーヴェイソース<sup>3)</sup>大さじ 1/2 杯を加える。

……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 [p.23] を作る。あらかじめ沸かしておいた牛乳 1/2 L で溶く。塩、白こしょう、ナツメグ少々で味を調える。火にかけて沸騰したら弱火にして 5~6 分間煮る。固茹で卵 2 個を白身、黄身ともに、さいの目に刻んでソースに加える。

……ハドック<sup>4)</sup>やモリユ<sup>5)</sup>の料理に合わせるのが一般的。

### エッグアンドバターソース

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

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

……茹でた魚の大きな仕立ての料理<sup>6)</sup>に添える。

### オニオンソース

#### Sauce aux Oignons (Onions Sauce)

玉ねぎ 200 g を薄切りにする<sup>7)</sup>。牛乳 6 dL に塩、こしょう、ナツメグを加えて玉ねぎを茹でる。

火が通ったらすぐに、玉ねぎの水気をしっかりきって、みじん切りにする。

バター 40 g と小麦粉 40 g で白いルー [p.23] を作る。これを玉ねぎを茹でた牛乳でのばす。火にかけて沸騰させ、みじん切りにした玉ねぎを加える。ソースはとても濃い状態になっていること。そのまま 7~8 分煮る。

……このソースは何にでも合わせられる。うさぎ、鶏、牛などの胃や腸の料理<sup>8)</sup>、茹でたマトン、ジビエのブレゼなど……このソースは必ず合わせる肉の上にかけてやること<sup>9)</sup>。

### ブレッドソース

#### Sauce au Pain (Bread Sauce)

牛乳 1/2 L を沸かし、フレッシュなパンの白い身 80 g を投入する。塩 1 つまみ強、クローブ 1 本を刺した小玉ねぎ 1 個、バター 30 g を加える。弱火で 15 分程煮る。玉ねぎを取り出し、泡立て器でソースが滑かになるまでよく混ぜる。生クリーム約 1 dL を加えて仕上げる。

……鶏やジビエ（鳥類）のローストに合わせる。

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

### フライドブレッドソース

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

コンソメ [p.0] 2 dL に、小さなさいの目に切った

とキドニーのブディング [p.0]、ビーフステーキと牡蠣のブディング [p.0]。なお、本書での beefsteak ビーフステーキとは肉の切り方のことを意味しており、グリル焼きあるいはソテーしたものではない。ここでは厚さ 1 cm 程度にスライスした牛肉のことを指している。

- 2) ここではマッシュルームケチャップのこと。マッシュルームの薄切りを塩、こしょう、香辛料で 5~6 日漬け込み、その絞汁を沸かして香辛料とトマトを加えて味を調べ、漉してから保存する（『ラールス・ガストロノミック』初版）。なお、ketchup は語源が、中国福建省アモイの方言で、香辛料を加えて醗酵させた魚醤の一種を意味するの kôe-chiap または kê-chiap（鮭汁）だとされている。これがマレー語に伝播し、kecap（発音はケーチャップ）と変化し、17 世紀頃、現在のシンガポールおよびマレーシアを植民地支配していたイギリス人の知るところとなった。イギリスにも古くから魚醤の類はあり、そのバリエーションのひとつとして、マッシュルームとエシャロットを添加した魚醤を ketchup と呼ぶようになった。やがて魚醤文化の衰退とともに、ケチャップと呼ばれるものはマッシュルームが主原料となり、いわゆるマッシュルームケチャップが 18 世紀頃に成立したとされる。これは、塩漬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『ラールス・ガストロノミック』初版 (1938 年) よりも後のことであり、おそらくは第二次大戦後だろうと思われる。
- 3) Hervey 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。
- 4) Haddock 鰯の一種。フランス語では同じ綴りでアドックまたは égéfin, 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。
- 5) morue モリユ。干し鰯、塩鰯のこと。生のものは cabillaud カビヨと呼ばれる。
- 6) relevé ルルヴェ。第二版序文訳注 2 [p.0]、およびソース・ディプロマット [p.43] 訳注参照。
- 7) émincer エマンセ。
- 8) 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コン）「カン風トリップ煮込み」が有名。
- 9) 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い。
- 1) mijoter ミジョテ。弱火で煮込むこと。



脂身の少ないハム 80 g とエシャロット 2 個のみじん切りを加える。弱火で 10 分間煮る<sup>1)</sup>。

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

……このレシピは小鳥<sup>2)</sup>のロースト用。

### パセリソース

#### Sauce Persil (Persley Sauce)

イギリス風バターソース [p.56] 1/2 L に、パセリの香りを煮出した湯<sup>3)</sup> 1 dL を加える。みじん切りして下茹でした<sup>4)</sup>パセリの葉大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……仔牛の頭肉、仔牛の足、脳などに合わせる。

### 魚料理用パセリソース<sup>5)</sup>

#### Sauce Persil pour Poissons

白いルー [p.23] 60 g を、このソースを合わせる魚に火を通すのに使ったクールブイヨン 1/2 L でのばす。クールブイヨンはパセリの香りをしっかり効かせたものであること。そうでない場合は、パセリの香りを煮出した湯を加えてこのソースの特徴をきちんと出してやること。

5〜6 分間煮て、細かく刻んで下茹でしたパセリの葉大さじ 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<sup>6)</sup>。

### ポートワインソース

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

ポルト酒 1 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<sup>7)</sup> 小さじ 1 杯と塩 1 つまみ、カイエンヌごく少量を加える。

これを布で漉し、美味しいとろみを付けた仔牛のジュ [p.25] 5 dL を加える。

……野生の鴨、その他のジビエ全般に合わせる。

【原注】このイギリス料理のソースは、フランスの多くの飲食店で使われている。

### ホースラディッシュソース

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

⇒ アルバートソース [p.53] の別名。

### リフォームソース<sup>8)</sup>

#### Sauce Réforme (Reform Sauce)

ソース・ボワヴラード [p.34] とソース・ドゥミグラス [p.25] を合わせ、ガルニチュールとして 1〜2 mm の細さで短かめの千切り<sup>9)</sup>にした中位のサイズのコルニション 2 個、固茹で卵の白身、中位の大きさのマッシュルーム 2 個、トリュフ 20 g および赤く漬けた牛舌肉<sup>10)</sup>を加える。

……このソースは「リフォーム風」羊のコトレット<sup>11)</sup>用。

### セージと玉ねぎのソース

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

大きめの玉ねぎ 2 個をオーブンで焼く。冷めたら

2) 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。

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

4) blanchir ブランシール。下茹ですること。モскар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。

5) このソースは第二版から。英語名は付されていない。

6) 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。

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

8) 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。

9) julienne courte ジュリエンスクルト。

10) langue écarlate ラングエカルラット。

11) 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。

1) hacher アシエ。

皮を剥き、みじん切りにする<sup>1)</sup>。パンの身 150 g を牛乳に浸してから圧しつぶして水分を抜く。これを玉ねぎに混ぜ込む。

セージのみじん切り大さじ 2 杯と塩、こしょうで調味する。

……これは鴨の詰め物にする。

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

パンの身と同量の牛の脂身を茹でてみじん切りにしたものを加えることも多い。

### ヨークシャーソース<sup>2)</sup> 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 2 dL でしっかり茹でる。

オレンジの皮の千切りを取り出して水気をきる。ポルト酒の入った鍋に、ソース・エスパニョル [p.23] 大さじ 1 杯強と、グロゼイユのジュレ [p.0] も大さじ 1 杯強を加える。粉末のシナモン少々、カイエンヌ少々を加える。

わずかの時間、煮詰める。布で漉し、オレンジ 1 個の搾り汁と千切りにした皮を加えて仕上げる。……仔鴨のローストやブレゼ、およびハムのブレゼに添える。

## 冷製ソース SAUCES FROIDES

### アイヨリ/プロヴァンスバター<sup>3)</sup> Sauce Aïoli, ou Beurre de Provence

にんにく 4 片 (30 g) を鉢<sup>4)</sup>に入れて細かくすり潰す。ここに生の卵黄 1 個、塩 1 つまみを加える。混ぜながら、2 1/2 dL の油<sup>5)</sup>を初めは 1 滴ずつ加えていき、ソースがまとまりはじめたら糸を垂らすようにして加える。この作業は鉢に入れたまま、棒をはげしく動かして行なう。

攪拌する作業の途中、レモン 1 個分の搾り汁と冷水大さじ 1/2 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<sup>6)</sup> Sauce Andalouse

ごく固く仕上げたソース・マヨネーズ [p.60] 2/3 L に、上等な赤いトマトピューレ 2 1/2 dL を加える。小さなさいの目に切ったポワヴロン<sup>7)</sup> 75 g を仕上げに加える。

### ソース・ボヘミアの娘<sup>8)</sup> 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 [p.26] 1 1/2 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

2) 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。

3) aïoli（アイヨリ）は ailloli と綴るが、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ズ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。

4) 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。。

5) 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。

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

7) 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。

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

を作るのとまったく同じ要領で、油 1 L とエストラゴンヴィネガー大さじ 2 杯程を加える。

……仕上げに、マスタード大さじ 1 杯を加える。

### ソース・シャンティイ<sup>1)</sup>

#### 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 [p.60] 2/3 L を用意しておく。提供直前に、ごく固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup>

#### Sauce Gênoise

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 [p.26] 小さじ 1 杯程度を加えて練ってペースト状にする。これを目の細かい網で裏漉しする。陶製の容器に卵黄 6 個、塩 1 つまみ、こしょう少々を入れる。泡立て器でよく混ぜる。油 1 L と中位の大きさのレモン 2 個の搾り汁を少しずつ加えてよく混ぜて乳化させていく<sup>4)</sup>。仕上げにハーブのピュレ大さじ 3 杯を加える。これは、パセリの葉とセルフィユ、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<sup>5)</sup>

#### 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、パセリとセルフィユ、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。

### ソース・グロゼイユ・レフォール風味

#### 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 [p.0] 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<sup>6)</sup>

#### 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。

1) 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 [p.41] 訳注参照。

2) 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。

3) 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。

4) 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 [p.60] と同様に作業すること。

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

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

1) このソース名の語源には諸説あり、未だ定説と呼べるものはない。Mayonnaise という綴りそのものは 1806 年のヴィアール『帝国料理の本』が初出で、Saumon à la Mayonnaise, Filet de Sole en Mayonnaise, Poulet en Mayonnaise の 3 つのレシピが掲載されている。そのうちのひとつ、サーモンのマヨネーズは、筒切りにしたサーモンを茹でて冷まし、ジュレを混ぜたマヨネーズをかける、という内容であり、ソースについてはマヨネーズの項を参照となっているが、どうい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

……どんな冷製の肉料理にも合う。

### マヨネーズ<sup>1)</sup>

#### 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 [p.23] やヴルテ [p.25] と同様に基本ソースと見なされる。マヨネーズの作り方はきわめてシンプルだが、以下に述べるポイントはしっかり頭に入れておく必要がある。

**材料と分量** ……卵黄 6 個、「からざ」は取り除いておくこと。油 1 L。塩 10 g、白こしょう 1 g、ヴィネガー大さじ 1 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、滑らかにまとまり始めたら、糸を垂らすようにして油を加えていく。
3. 何回かに分けてヴィネガーもしくはレモン果汁を少量ずつ加え、コシを切ってやること<sup>2)</sup>。
4. 最後に熱い湯を大さじ 3 杯加える。これは乳化をしっかりとさせて、作り置きしておく必要がある場合でもソースが分離しないようにするため。

**【原注】** 1. 卵黄だけの段階で塩こしょうをするとソースが分離してしまうのではないかというのは思い込みに過ぎず、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<sup>3)</sup>。

2. マヨネーズを作る際に、氷の上に容器を置いて作業するのも間違いだ。事実はまったく逆で、冷気が伝わるのがもっとも分離させてしまいやすい原因だ。寒い季節には、油はやや微温めか、せめて厨房の室温くらいにするべきだ<sup>4)</sup>。
3. マヨネーズが分離してしまう原因としては……
  1. 最初に油を入れ過ぎてしまうこと。
  2. 冷え過ぎた油を使うこと
  3. 卵黄の量に対して油の量が多過ぎること。卵黄 1 個につき油を乳化させることが出来るのは、作り置きするのには 1 3/4 dL、すぐに使う場合でも 2 dL が限度<sup>5)</sup>。

### コーティング用マヨネーズ

#### Sauce Mayonnaise collée

コーティング用マヨネーズは、マヨネーズ 7 dL に溶かしたジュレ 3 dL を混ぜ込んだもの。野菜サラダをあえるのに使う他、「ロシア風」ショフロワ [p.0] 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 [p.42] の項で述べたように、このコーティング用マヨネーズの代わりに魚料理用ソース・ショフロワを使う方がいい。その方がコーティング用マヨネーズを使う場合よりも風味も見た目もよくなる。というのも、コーティング用マヨネーズは、冷気によってゼラチンが固まるとともに収縮し、マヨネーズに圧力がかかるために、ソースで素材を覆った表

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、ボ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* (マニエ) 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『バリ風料理の本』で力説している。グリモ・ド・ラ・レニエールは中世フランス語で卵黄を意味する *moyeu* の派生語として *moyeunnaise* という綴りを使っている。そのほかフランス大西洋岸の地名バイヨヌの形容詞 *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 年にリシュリユー公爵が当時イギリスに占領されていたミノルカ島のマオン港 *Mahon* を奪取したことにちなんで、*mahonnaise* と名づけられたというもの。ところで、植物油ではなくバターを用いるものとして、オランダーズソース [p.44] 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。

- 2) 原文 *rompre le corps de la sauce* ソースの粘り気をヴィネガーなどを加えることで「ゆるめる」あるいは「のぼす」こと。ここでは「コシをきる」と訳したが、日本の調理用語なので注意。この作業は、一見乳化したように見えてもまだ乳化が不完全であるため、何回かに分けて濃度を下げ、攪拌を続けることで乳化を促進させ安定したものにするのが目的。
- 3) 当時の知見であることに注意。
- 4) オリーブオイルのように、飽和温度が高い種類の油ではよく見られる現象。ひまわり油でさえも寒さで濁るので、この指摘は正しい。
- 5) 卵黄の乳化能力は含まれているレシチンの量で決まるので理論上はもっと大量の油を乳化することが可能。風味や仕上がりを考慮に入れて、この数字はあくまでも目安と考えたほうがいい。
- 1) 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

面に油が浸み出してしまう<sup>1)</sup>。こういうふうに浸みが出ることを防ぐには、どんな場合でも、このコーティング用マヨネーズではなく魚料理用ソース・ショフロワを用いることをお勧めする<sup>2)</sup>。少なくとも、そうするのが一般的になりつつある。

### ロシア風ホイップマヨネーズ

#### Sauce Mayonnaise fouettée, à la Russe

陶製かホーローの容器に、溶かしたジュレ 4 dL とマヨネーズ 3 dL、エストラゴンヴィネガー大さじ 1 杯、おろしてさらに細かく刻んだレフォール<sup>3)</sup> 大さじ 1 杯を入れる。

全体を混ぜ、容器を氷の上に置いて泡立て器でホイップする。ムース状になり、軽く固まり始めるまで、つまりこのソースを使うのに十分な流動性がある状態のところで作業をやめる<sup>4)</sup>。……主に、野菜のサラダを型に詰めて固めるのに用いる。

### マヨネーズのバリエーション

#### Sauce Mayonnaises diverses

オードブルや冷製料理に合わせるのに、大型甲殻類<sup>5)</sup>およびエクルヴィス<sup>6)</sup>の卵やクリーム状の部分を用いたり、クルヴェット<sup>7)</sup>、キャビア、アンチョビなどを加えることでマヨネーズにバリエーションを付けることが出来る。上記の材料のいずれかをすり潰してから少量のマヨネーズを加えてピュレ状にして布で漉す。これ

を適量のマヨネーズに混ぜ合わせればよい。

### ソース・ムスクテール<sup>8)</sup> {#sauce-mousquetaire 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 1/2 dL に加えてほとんど煮詰めたもの。溶かしたグラスドヴィアンド [p.21] 大さじ 3 杯、シブレット<sup>9)</sup>を細かく刻んだもの大さじ 1 杯強。カイエンヌごく少量かミルで挽いたこしょう少々で風味を引き締める。

……羊、牛肉の冷製料理に添える。

### ソース・ムタルド・生クリーム入り

#### Sauce moutarde à la crème

陶製の容器にマスタード大さじ 3 杯と塩 1 つまみ、こしょう少々とレモン果汁少々を入れて混ぜ合わせる。ここに少しずつ、マヨネーズを作る要領で、ごく新鮮なクレーム・エペス<sup>10)</sup>約 2 dL 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<sup>11)</sup>の冷製用。

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。

- 2) この『料理の手引き』ではジュレを加えたマヨネーズの使用に否定的だが、カレーム『19世紀フランス料理』では Sauce Magnonnaise として、まず最初にジュレを加えるレシピが掲載されている。概略を示すと、氷の上に置いた陶製の容器に卵黄 2 個、塩、白こしょう少々、エストラゴンヴィネガー少々を入れる。木のさじで素早くかき混ぜる。まとまってきたら、エクス産の油大さじ 1 杯とヴィネガー少々を、少しずつ加えていく。容器の壁に叩きつけるようにしてソースを泡立てていく。この作業でマヨネーズの白さが決まるという。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、卵黄を用いないマヨネーズのレシピも掲載されている。なかでも特徴的なのは、「ジュレ入りの白いマヨネーズ」のレシピで、これは氷の上に鍋を置き、大きなレードル 2 杯の白いジュレと同量の油、レードル 1 杯のヴィネガー、塩、こしょうを入れて卵白用の泡立て器でよく混ぜ、途中何回かレモン果汁を少しずつ加えて白く仕上げるようにする、というもの（*ibid.*, p.133）。とりわけ舞踏会や格式ある大規模な宴席で魚のフィレや鶏のアスピックを飾るのに適していると述べている。
- 3) ホースラディッシュ、西洋わさび。
- 4) 分量比率を考えると、構造的には前項の注で言及したカレームのジュレを主体としたマヨネーズに近いものと思われる。
- 5) homard オマール、langouste ラングースト（≒ 伊勢エビ）など。
- 6) ざりがにのこと。詳しくはバイエルン風ソース [p.39] 訳注参照。
- 7) 小海老のこと。詳しくはソース・クルヴェット [p.43] 訳注参照。
- 8) 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。
- 9) 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。
- 10) 乳酸醗酵させた、とても濃度のある生クリーム。
- 11) 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。
- 1) 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 [p.49] 参照。現代フランス語の vinaigrette（ヴィネグレット）はいわゆる「ドレッシング」を指す。語源的にはヴィネガーを意味する vinaigre（ヴィネーグル）に縮小辞-ette を付けたもの。ヴィネグレットという名称のレシピとしてもっとも古いのは 14 世紀に成立したとされる「タイユヴァン」のもので、いわゆる「ヴァチカン写本」に収録されており、**Potaige Lyans**「とろみを付けた煮物」に分類されている。概要を示すと、menue-haște ムニョアット（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。全体にとろみがあつて茶色に仕上げる、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・メナジェ・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

### ソース・ラヴィゴット/ヴィネグレット<sup>1)</sup> 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、セルフィユとエストラゴン、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。

### ソース・レムラード<sup>2)</sup> Sauce Rémoulade

マヨネーズ [p.60] 1 L に以下のものを加える。マスタード 大さじ 1 1/2 杯。コルニション 100 とケイパー 50g を細かく刻んで、圧して余分な水気を絞ったもの。パセリ、セルフィユ、エストラゴン

のみじん切り 大さじ 1 杯。アンチョビエッセンス 大さじ 1/2 杯。

### ロシア風ソース Sauce Russe

鉢に、オマール<sup>3)</sup>かラングースト<sup>4)</sup>の胴のクリーム状の部分 100 g とキャビア 100 g<sup>5)</sup>、マヨネーズ 大さじ 2~3 杯を加えてよくすり潰す。これを目の細かい漉し器で裏漉しする。こうして出来たピュレに、マヨネーズ 3/4 L を加える。大さじ 1 杯強のマスタードと、同量のダービーソース<sup>6)</sup>を加えて仕上げる。

……魚および甲殻類の冷製料理に添える。

### タルタルソース<sup>7)</sup> Sauce Tartare

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。

- 2) 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砕。やや濃い仕上がりになる、というもの (p.53)。手順的にはやや異なるが、卵黄を用いて乳化させようとしていることがわかる。緑のレムラードも生の卵黄を用いるなど、香草をすり潰すことと、ほうれんそうの緑の色素を用いる以外はレムラードと同様。なお、インド風レムラードの場合は固茹で卵の卵黄 10 個をよくすり潰して大さじ 8 杯の油を加えてさらによく混ぜる。唐辛子とターメリックの粉末、塩、こしょう、ヴィネガーを加える。出来るだけ粘りが出るようにする。これを布で漉して供する (id.)。カレームに至るとさらにレシピは洗練されたものとなり、Sauce Rémoulade à la Ravigote (ソース・レムラード・アラ・ラヴィゴット)では、セルフィユとエストラゴン、サラダバーネット、シブレットを茹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。

- 3) homard ロブスター。  
4) langouste ≡ 伊勢エビ。  
5) 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の)。  
6) 初版では原注として、風味付けにマスタードを加えることを示唆しているのみ。第二版では「マスタードとウスターシャソースを各大さじ 1 杯強」、第三版では「マスタードとエスコフィエソースを大さじ 1 杯強」と変遷している。なお、ダービーソース Derby Sauce の 1946 年の広告には、このブランド名でパーベキューソース、ステーキソース、ウスターシャソース、ホットソース、チャプスイソースのラインナップが記されている。現実問題として、もし加えるとするならリー&ペリンのようなウスターシャソースということになろうか。  
7) タルタル (タートル) = フランス人から見て東方の蛮族、というイメージで語られがちだが、カレーム『19 世紀フランス料理』にある Sauce Rémoulade à la Mogol (Mongole の誤植と思われる)「モンゴル風ソース・レムラード」および Sauce à la Tartare「タルタル風ソース」のレシピを見るかぎり、誤解という可能性も感じられる。前者は固茹で卵の卵黄に塩、こしょう、ナツメグ、カイエンヌ、砂糖、油、エストラゴンヴィネガーを合わせてピュレ状にして布で漉し、サフランを煎じた汁で美しい黄色に染め、刻んだシブレットを加えて仕上げるというもの。後者はソース・アルマンドとマスタード同量に生の卵黄 2 個を加え、塩、こしょう、ナツメグで調味してエクス産の油 1 杯分と 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ィユのみじん切りを大さじ 1 杯加える、というもの (pp.137-138)。少なくともこれらのレシピにおいて、タルタルすなわち野蛮、というニュアンスを見出すことは出来ないだろう。なお、Steak tartare タルタルステーキのレシピは本書には掲載されておらず、1938 年の『ラルース・ガストロノミック』初版が初出と思われる (p.1019)。

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

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

### ソース・ヴェルト<sup>3)</sup>

#### Sauce Verte

ほうれんそうの葉<sup>4)</sup> 50 g とクレソンの葉 50 g、パセリの葉とセルフィユ、エストラゴンを同量ずつ計 50 g を、沸騰した湯に投入し、強火で 5 分間茹でる。水気をきり、手早く冷水にさらす。しっかりと押し絞って水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これをトーション<sup>5)</sup>でくるんできつく絞り、葉の濃い汁を 1 dL 搾りだす。

固く立てて風味付けをしたマヨネーズ [p.60] 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<sup>6)</sup>

#### Sauce Vincent

**作り方 (1)** ……オゼイユ<sup>7)</sup>の葉とパセリの葉、セルフィユ、エストラゴン、シブレット、サラダバーネット<sup>8)</sup>のごく若い葉をきっちりと同量ずつ、計 100 g、クレソンの葉 60 g とほうれんそうの葉 60 g を沸騰した湯で強火で 2～3 分間茹でる。

湯をきって、冷水にさらす。しっかりと水分を押し絞って、鉢<sup>9)</sup>に入れる。茹であがったばかりの固茹で卵の黄身 6 個を加えて滑らかになるまですり潰す。

これを布で漉し<sup>10)</sup>、陶製の容器に移す。塩 1 つまみ強とこしょう適量、生の卵黄 5 個を加える。油 8 dL とヴィネガー適量を加えながら混ぜ、滑らかに乳化させる。

風味付けにダービーソース<sup>11)</sup>大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

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

これにマヨネーズ [p.60] 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・ラシャベルが考案したもの<sup>12)</sup>。

- 1) 明記されていないが、マヨネーズ [p.60] やソース・グリビッシュ [p.59] と同様に作業すること。
- 2) いわゆる「オニオンヌ・ヴォー」だが、日本でこの名称で流通しているものは黄色系の品種が多いのに対し、フランスでは白系品種 (oignon blanc オニオンブロン) が多く、風味が異なることに注意。
- 3) 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。
- 4) 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。
- 5) 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。
- 6) 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・ラシャベル (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。
- 7) 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。
- 8) pimprenelle パンプルネル。
- 9) 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。
- 10) 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 [p.25] 訳注参照。
- 11) ロシア風ソース [p.62] 訳注参照。
- 12) ソース・マヨネーズ [p.60] 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・ラシャベルの著書に掲載されていないこと、ヴァンサン・ラシャベ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、メートルデ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・ラシャベルを思わせる香草のピュレだと考えるのが妥当だろう。
- 1) 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。



**スウェーデン風ソース<sup>1)</sup>****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。このリンゴのピューレを 2 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 [p.60] 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 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、リンゴのピューレの代わりに房なりの緑のグロゼイユ<sup>2)</sup>またはグーズベリー<sup>3)</sup>のピューレ 2 1/2 dL を固く立てたマヨネーズ 1 L に加える。このソースはマスタードで風味付けしてもいい。

## **イギリス風ソース（冷製）<sup>4)</sup>** **SAUCES FROIDES ANGLAISES**

**ケンブリッジソース<sup>5)</sup>****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、セルフィ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 1/2 dL<sup>6)</sup>とヴィネガー大さじ 1 杯を加える。カイエンヌごく少量で風味を引き締める。ヘラでソースを混ぜながら布で漉し<sup>7)</sup>、ボウルに入れる。泡立て器で軽く混ぜて滑らかにしてやり、パセリのみじん切り小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

**カンバーランドソース<sup>8)</sup>****Sauce Cumberland (Cumberland-Sauce)**

鍋にグロゼイユのジュレ [p.0] 大さじ 4 杯を入れて溶かし、そこにポルト酒 1 dL と細かいみじん切りにして下茹でして水気を絞ったエシャロット大さじ 1/2 杯、オレンジの表皮と<sup>9)</sup>とレモンの表皮を薄く剥いてごく細か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<sup>10)</sup>****Sauce Gloucester (Gloucester-Sauce)**

ごく固く立てたマヨネーズ [p.60] 1 L 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、細かく刻んだフェネル 1 つまみ、ダービーソース<sup>11)</sup>大さじ 2 杯を加える。

……主として肉の冷製料理に合わせる。

**ミントソース****Sauce Menthe (Mint-Sauce)**

ミントの葉 50 g をごく細かい千切りか、みじん切りにする。これをボウルに入れて、白いカソナード<sup>12)</sup>かパウダーシュガー 25 g とヴィネガー 1 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<sup>13)</sup>の温製、冷製に添える。

2) 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。

3) groseilles à maquereau (グロゼイユザマクロー)。

4) 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。

5) 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。

6) マヨネーズを作る際の要領で、と表現しているのに対して油の量が少なく思われるが、初版は「油 1 dL」、第二版以降は「1 1/2 dL」となっている。

7) 濃度のあるソースを布で漉す方法についてはヴァルテ [p.25] 訳注参照。

8) イングランド北部の旧カウンティ（行政区分、ほぼ「州」と考えていい）のひとつ。現在はウェストモアランド、ランカシャー、ヨークシャーの一部と統合され、カンブリアとなっている。

9) 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。

10) イングランド南部、グロスターシャーの州都。

11) 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 [p.62] 訳注も参照のこと。

12) 通常 cassonade すなわち粗糖は褐色のことが多い。

13) 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。

1) 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。



## オックスフォードソース<sup>1)</sup> Sauce Oxford (Oxford Sauce)

上述のカンバーランドソース [p.64] と同様に作るが、以下の2点を変更する<sup>2)</sup>。

1. オレンジとレモンの外皮は千切りにするのではなく、器具を用いておろすこと。
  2. その量は半分にする。つまり、おろした外皮はそれぞれ大さじ 1/2 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。

# 合わせバター

グリル、ソースの補助材料、オードブル用

BEURRES COMPOSÉS POUR ADJUVANTS DE SAUCES ET HORS-D'OEUVRE

## 概説

本書においてレシピを掲載している合わせバター<sup>3)</sup>のうちのほとんどは、甲殻類の合わせバターを除いて、料理に直接用いられることがとても少ない。だが、合わせバターはさまざまなシチュエーションで役に立つ。ポターージュでは野菜の合わせバターが、その他の合わせバターはソース作りにおいて有用だ。ソースの風味と性格を明確に伝える決め手になるからだ。

だから、読者である料理人諸君には、ここに書いてあることを真剣に読みとっていただきたい。

甲殻類のバターについては、経験上、湯煎にかけながら煮出して<sup>4)</sup>から、氷水で冷やした陶製の容器に布で漉し入れるといい。そうすれば、冷たい状態で作るよりも赤みがきれいに出る。だが逆に、熱によって風味の繊細さが失われてしまい、雑味さえも出てしまう。

この問題点を解決するために、我々は二種類の違うバターを作るという方式を採ることにした。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べき風味を添えてくれる。とりわけベシャメルソースをベースとしたソースの場合はそうだ。

もうひとつは、甲殻類の殻だけを用いて、熱して作るものだ。これは「色付け」の役割しか持たない。この方式はまことに素晴らしい結果を得られるので、ぜひとも実行していただきたい。

2) 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。

3) 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 [p.44] 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るのはどんな素晴らしい皿も台無しだ。料理担当の女中であればそれよく理解し、良質なバターを手に入れるのに金を惜しんではならないと肝に銘じておくこと。いいバターは自然な黄色で、白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、第二版では残念ながら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。

4) infuser (アンフュゼ)。

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<sup>1)</sup>を作ることが出来るわけだ。

色付け用のバターを使うと、ソースがきれいに色付き、個性的なソースとなる。どんな場合でも、カルミン色素<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup>ものだが、作り置きしておかなければならない場合は、白い紙で円筒形に包んで冷蔵保管すること。

### にんにくバター Beurre d'Ail

皮を剥いたにんにく 200 g を強火でしっかり茹でる<sup>4)</sup>。よく湯をきってから、鉢に入れてすり潰し、バター 250 g と合わせ、布で漉す。

### アンチョビバター Beurre d'Anchois

アンチョビのフィレ 200 g をよく洗い、しっかり水気を絞る。これを鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加えて布で漉す。

### アーモンドバター Beurre d'Amande

アーモンド<sup>5)</sup>150 g を湯むきしてよく洗い、すぐに水数滴を加えてすり潰してペースト状にする。これをバター 250 g と混ぜ合わせ、布で漉す。

### ブル・ダヴリーヌ<sup>6)</sup> 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。

### ブル・ベルシー<sup>7)</sup> 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<sup>8)</sup>バター 200 g を混ぜ込む。牛骨髄 500 g をさいの目に切って<sup>9)</sup>、沸騰しない程度の湯で火を通し、よく湯ざりをして加える。パセリのみじん切り大さじ 1 杯と塩 8 g、挽きたてのこしょう 1 つまみ強とレモン 1/2 個分の果汁を加えて仕上げる。

### キャビアバター Beurre de Caviar

圧縮キャビア<sup>10)</sup>75 g を細かくすり潰す。バター 250 g を加えて、布で漉す。

### ブル・シヴリ/ブル・ラヴィゴット<sup>11)</sup> Beurre Chivry, ou Beurre Ravigote

パセリの葉とセルフィユ、エストラゴン、シヴレット、若摘みのサラダバーネット 100 g を数分間下茹でし、水にさらしてから圧して余分な水気を絞る。エシャロットのみじん切り 25 g も下茹でする。これらを鉢に入れてすり潰す。

1) coulis (クリ) 水分のやや多いピュレをイメージするといひ。「クーリ」と呼ぶ日本の調理現場も多い。

2) 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によって巨万の富を得たという。かつて食品工業において多用された。1838 年の『ラルース・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。

3) 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。

4) 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。

5) 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。

6) Aveline (アヴリーヌ) はヘーゼルナッツの仲間である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。

7) ソース・ベルシー [p.40] 訳注参照。

8) ポマードは昔よく用いられた整髪料だが、現代では珍しいものとなってしまった。ただ、この表現は定型句のひとつであるとともに、現代日本の調理現場で現在もこの表現を用いるところがあるため、あえてこの訳語を採用した。意味としては「指がずっと入る程度の柔らかさ」であり、シリコンゴムのヘラなどで混ぜやすいけれども、溶けて液体にはなっているわけではない状態のことを意味している。

9) 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。

10) 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。

11) それぞれの名称などについては、ソース・シヴリ [p.42] およびソース・ラヴィゴット [p.49] 訳注参照。

バター 125 g を加え、布で漉す。

### ブルー・コルベール<sup>1)</sup> Beurre Colbert

メートルドテルバター [p.68] 200 g に、溶かしたグラスドヴィアンド [p.21] 大さじ 2 杯と細かく刻んだエストラゴン小さじ 2 杯を加える。

### 色付け用の赤いバター Beurre Colorant rouge

出来るだけ沢山の甲殻類の殻などの残りをまとめて用意する。殻の内側、外側に張り付いている膜などをきれいに取り除く。よく乾燥させてから、鉢<sup>2)</sup>に入れて細かく粉碎して、同じ重さのバターを加える。これを湯煎にかけてよく混ぜながら溶かす。氷水を入れた陶製の器に、布で漉し入れる。固まったバターをトーション<sup>3)</sup>で包み、余計な水を絞り出す。

【原注】この色付け用のバターを作るのに用いる甲殻類の殻がどうしてもない場合は、パプリカバター [p.69] 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<sup>4)</sup>。

### 色付け用の緑のバター Beurre Colorant vert

ほうれんそうの葉 1 kg をよく洗い、しっかり振って水気をきる。これを鉢に入れてすり潰す。トーション<sup>5)</sup>で包んで緑の汁を絞り出す。これをソ

テー鍋に入れて湯煎にかけ、水分を蒸発させてペースト状にする<sup>6)</sup>。

これを、ぴんと張ったナフキンの上に移し、さらに水気をきる。

パレットナイフを使って緑の色素を集め、鉢に入れてその倍の重さのバターを加えて練り込む。

……布で漉し、冷蔵保存する。

【原注】人工的な色素よりもこの緑の色素を用いたほうが利点が多い。

### クルヴェットバター Beurre de crevettes

クルヴェット・グリーズ<sup>7)</sup> 150 g を鉢に入れて細かくすり潰す。バター 150 g を加えて、布で漉す。

### エシャロットバター Beurre d'Echalote

エシャロット 125 g を鉢に入れてすり潰し、さつと茹でて湯をきり、トーションに包んで圧すようにして水気を取り除く。バター 125 g を加えて、布で漉す。

### エクルヴィスバター Beurre d'Ecrevisse

ビスク [p.0] を作る要領で、ミルポワ [p.93] とともに茹でたエクルヴィス<sup>8)</sup>の胴や殻、尾などを鉢に入れて細かくすり潰す。これと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

### エスカルゴ用バター Beurre pour les Escargots

1) ソース・コルベール [p.29] 本文および訳注参照。

2) 伝統的には大理石製の鉢が用いられることが多かった。

3) ソース・ヴェルト [p.63] 訳注参照。

4) 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 [p.65]）。他に赤系着色料として、ベニバナ色素、紅麴などもあるが、いずれも中国や日本において発達しことを考慮すると、両大戦間である 1920 年頃に「避けるべき」というほど普及していたのは、実際には昆虫由来であるコチニール色素と思われる。なお、ベニバナ色素も化学的にはカルミン酸色素。また、甲殻類の殻を茹でると赤くなるが、この色素はアスタキサンチンといい、1938 年に物質として「発見」された。もちろんエスコフィエをはじめとする料理人は経験上、甲殻類の殻を適度に加熱することで、タンパク質と結びついていたアスタキサンチンがタンパク質の熱変性によって遊離して取り出せることを経験的によく知っており、それを利用してこの赤いバターを考案したと考えられる。ちなみにサーモン、鮭の身の赤色もおなじアスタキサンチンによるもので、近縁種の鱒と同様に本来は白身。

5) ソース・ヴェルト [p.63] 訳注参照。

6) 原文 coaguler 凝固させる、の意。ここでは説明的に意識した。なお、ほうれんそうに限らず、植物の緑色は葉緑素（クロロフィル）によるものであり、葉緑素はマグネシウム（苦土）を核として窒素が周囲に結びついた構造を持つ化学物質。ほうれんそうの緑が濃いのは土壌からのマグネシウム吸収能力が高いため。食品に含まれるマグネシウムはカルシウムの吸収を促す作用があるとされている。ただし、フランスの伝統的なほうれんそうの栽培方法は、夏の終わってから初秋にかけた種を蒔き、11 月頃から大きくなった葉を順次かき取って収穫するというもの。露地栽培でも 1 株で 3 回程度は春になるまでに収穫できるとされた。なお、フランス語で食材および調理したほうれんそうは常に épinards と複数形で表される。古くは 14 世紀の『ル・メナジエ・ド・パリ』に espinars という綴りで言及があり「ボレ（ブレット）の一種で、葉が長くて茎が細く、緑は普通のボレよりも濃い。espinoches とも言う。四旬節の初め頃に食べる」（t.2, p.141）とある。中世・ルネサンス期のフランスでは、ほうれんそうの普及は遅かったようで、16 世紀末にオリヴィエ・ド・セルが『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・セルは種子が尖っている（épineux）からだと言っているが、実際には、この野菜が西アジア起源のものであり、ペルシャ語の aspanāh からフランス語に入って現在の épinard という語形に至ったと考えられている。いっぽう、日本のほうれんそうはごく一部の地域を除いては、戦後高度成長期に普及した葉菜のひとつであり、じつのところ歴史は浅い。しばしば言われる東洋系、西洋系の違いにしても、普及当初からその交配品種が使われるようになっていたために、あまり意味はない。日本で青果として流通しているほうれんそうのほとんどは、密植、立性にして比較的若どり（農協などの出荷団体によって違うが、概ね草丈 25cm 程度で 5 株から 10 株で 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。

7) 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 [p.43] 訳注参照。

8) ヨーロッパざりがに。詳しくはバイエルン風ソース [p.39] 訳注参照。

(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

新鮮なエストラゴンの葉 125 g を 2 分間茹がいてから湯きりして冷水にさらす。圧して余分な水気を絞る。これを鉢に入れてすり潰す。バター 125 g を加えて、布で漉す。

### にしんバター

#### Beurre de Hareng

にしんの燻製のフィレ<sup>1)</sup>3 枚の皮を剥いて、さいの目に切り、鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

### オマールバター

#### Beurre de Homard

使える範囲の量のオマールの胴のクリーム状の部

分と卵やコライユ<sup>2)</sup>を鉢に入れてすり潰す。それと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

### 白子バター

#### Beurre de Laitance

沸騰しない程度の温度で茹で、よく冷ました白子<sup>3)</sup>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<sup>4)</sup>

#### 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

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) 大貴族やブルジョワの館において、食材の手配やワインの管理、料理人の選抜などの一切を取り仕切り、とりわけ宴席においてはメニュー作りが重要な仕事のひとつとして課される職。歴史上もっとも有名なメートルドテルのひとり、ヴァテルはこの職に相当する。コンデ公に仕え、シャンティイ城でルイ 14 世を招いて数日にわたって開催された千人規模大宴席の一切を取り仕切り、最後に手配した魚が届かないと誤解して自害した。彼が息を引きとってからすぐ後に魚は大量に届けられた、という(ソース・シャンティイ [p.41] 訳注も参照)。(3) 近代から 20 世紀中葉にかけて、とりわけ料理人がオーナーではないレストランの場合はメニューの決定、ソムリエおよび給仕人の指揮、客の応対などを担当し、その店で最高のサービス技術を誇る者のつく職名とされた。なお、現代ではほとんど「給仕長」程度の意味しか持たなくなってしまう職名といえる。上記を総合すると、この beurre à la maître d'hôtel という名称は「当家(当店)特製のバター」あるいは「当家(当店)自慢のバター」程度の意味ということになる。実際のところ、この名称の由来などは不明だが、たとえばフランソワ・マラン François Marin (生没年不詳)の著書、『コモス神の贈り物』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、最後にレモン果汁が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。

1) このバターと小麦粉の割合は絶対というわけではなく、本書でしばしば異なる割合で作ったブルマニエを用いる指示が見られる。

けをするのに用いる。小麦粉 75 g にバター 100 g の割合が原則<sup>1)</sup>。

ブルマニエでとろみを付けたソースは、その後は出来るだけ沸騰させないこと。さもないと、生の小麦粉の不快感が強まる危険性があるからだ。

### ブル・マルシャンドヴァン<sup>2)</sup> 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める。塩 1 つまみ、挽きたて<sup>3)</sup> (または粗く砕いた<sup>4)</sup>) こしょう 1 つまみ、溶かしたグラスドヴィアンド [p.21] 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ブロス<sup>5)</sup>用。

### ムニエル用バター Beurre à la Meunière

焦がしバターに、提供直前にレモン果汁数滴を加えたもの。

……魚の「ムニエル<sup>6)</sup>」用。

### モンペリエバター<sup>7)</sup> 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。しっかり押し絞って余計な水気を取り除く。エシャロットも同様にする。これらを鉢に入れてすり潰す。

中くらいのサイズのコルニション 3 個と、水気を絞ったケイパー大さじ 1 杯、小さなんにく 1 片、アンチョビのフィレ 4 枚を加える。全体が滑

らかなペースト状になったら、バター 750 g と固茹で卵の黄身 3 個、生の卵黄 2 個を加える。混ぜながら、最後に植物油 2 dL を少しずつ加える。目の細かい漉し器が布で漉し、泡立て器で混ぜて滑らかにする。塩味を<sup>ととの</sup>調べ、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<sup>8)</sup> Beurre noir pour les grands services

(仕上がり 10 人分<sup>9)</sup>)

バター 125 g をフライパンに入れて火にかけて溶かし、茶色くなるまで加熱する。布で漉して湯煎にかける。微温<sup>ぬる</sup>くなったら、粗く砕いたこしょう<sup>10)</sup>を加えて煮詰めたヴィネガー小さじ 1 杯を加える。提供直前に、丁度いい温度になるまで温めなおす。揚げたパセリの葉とケイパー大さじ 1 杯を料理にのせてから、この焦がしバターをかけてやる。

### ブル・ド・ノワゼット<sup>11)</sup> Beurre de noisette

⇒ ブール・ダヴリーヌ [p.66] 参照。

### パプリカバター Beurre de Paprika

2) 「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。

3) 原文 *poivre de moulin* (パワーヴルドムラン)、直訳すると「ミルで挽いたこしょう」だが、その場合は即座に使用するのが一般的なので、あえて「挽きたてのこしょう」と訳している。

4) 原文 *mignonette* (ミニョネット)。ミルを用いずに、包丁の側面などで押し潰したこしょうを指す。

5) 原文 *entrecôte grillé* (アントルコット グリエ)。

6) 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たことが多かったところから付いた料理名。

7) 南フランスの都市。モンペリエのようにも発音される。どちらも正しい。複数の発音が正しいとされる例として有名なもののひとつ。

8) 直訳すると、「大規模で格式の高い宴席において供する黒バター」。かつてのフランス式サービスによる宴席ではルルヴェと呼ばれる非常に壮麗な装飾を施した肉料理、魚料理がポタージュの後に供された。このバターはそういったケースを想定している。実際、カレームが焦がしバターについてこの「黒バター」*beurre noir* という表現を好んで用いていたことから、『料理の手引き』の時代においてはやや大時代的な、過去の華やかな宴席のためのもの、というイメージだったと考えられる。

9) 原文 *proportion pour un service* (プロポルシオンプーランセルヴィス)、直訳すると「1 サービスの分量」。17、18 世紀から 20 世紀初頭にかけて宴席での人数の単位に *service* (セルヴィス) という語があてられた。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。

10) *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。

11) 焦がしバターのことを一般に *beurre noisette* (ブルノワゼット) と呼ぶので、混同しないよう注意。

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。

### 赤ピーマンバター Beurre de Pimentos

ブレゼ<sup>1)</sup>した赤いポワヴロン<sup>2)</sup> 100 g をバター 250 g と合わせて細かくすり潰し、布で漉す。

### ピスタチオバター Beurre de Pistache

殻から剥いて湯剥きしたばかりのピスタチオ 150 g を、水数滴を加えながら細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

### ポーランド風バター Beurre à la Polonaise

バター 250 g をヘーゼルナッツ色<sup>3)</sup>になるまで火を通す。丁度いい色合いになったら、上等なパンの身 60 g を投入する。

### レフォールバター<sup>4)</sup> 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 [p.66] 参照。

### スモークサーモンバター Beurre de Saumon fumé

スモークサーモン 100 g とバター 250 g を鉢に入れてよくすり潰し、布で漉す。

### トリュフバター Beurre de Truffe

真黒な黒トリュフ 100 g とベシヤメルソース [p.26] 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<sup>5)</sup>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<sup>6)</sup>の場合はバターを加えて弱火で蒸し煮してからコンソメで煮る。緑の野菜、例えばブチポワ<sup>7)</sup>、さやいんげん<sup>8)</sup>、アスパラガスの穂先などの場合は、しっかり下茹でして火を通す。

その後、野菜と同じ重さのバターとともに鉢に入れてすり潰し、布で漉す。

### クリ<sup>9)</sup>各種 Coulis divers

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

を鉢に入れてすり潰す。

すり潰した材料 100 g あたり大さじ 4 杯の新鮮な生クリームを加え、布で漉す。

これらのクリは提供直前に用いること。使い方はこの「合わせバター」の節冒頭に記しておいたので参照されたい。

### 甲殻類のオイル Huile de Crustacés

このレシピは、オマールやラングストに添えるマヨネーズの仕上げに加えるため考案されたもので、言ってみればマヨネーズの新しいバリエーションだ。

使えるだけの甲殻類の殻などをすり潰し、バターではなくオイルを同量、つまり甲殻類と同じ重さだけ加える。つまり、オイルの重さが 1 dL あたり 95 g くらい、あるいは、すり潰した甲殻類の殻

1) 野菜のブレゼの方法については第 13 章野菜料理 [p.0] 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。

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 [p.69] 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。18 世紀には「ソース」とほぼ同義としてよくこの語が用いられた。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 [p.39] 訳注参照。

11) 小海老。詳しくはソース・クルヴェット [p.43] 訳注参照。

12) 原文 langouste ≡ 伊勢エビ。

13) 朱色がかった内子のこと。

が大きい 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。

## マリナードとソミュール<sup>1)</sup>

### MARINADES ET SAUMURES

マリナードとソミュールにはいろいろな種類があるが、最終的な目的は同じで、

1. 素材に料理で使う香辛料やハーブの香りを浸み込ませる
2. ある種の肉を柔らかくさせる
3. 場合によっては保存のために用いる。とりわけ温度と湿度で素材が駄目になってしまうような場合。さらに、目指す料理の仕上がりに合わせて素材の状態を調節する

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)。古フランス語では「海で泳ぐ、海に潜る」の意で使われていたが、16 世紀には既に、料理用語として用いられていたようだ。ラブレ『ガルガンチュアとパンタグリュエル』第四の書 (1548 年) において、lancerons marinez (マリネしたプロシェの幼魚) という表現が見られる。なおプロシェ brochet はノーザンパイク、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「小齊」のご馳走として捧げられた料理のリストの一部であり、「塩漬のメルルーサ、卵料理各種、モリュ (塩漬けにした鰯)、アドック (塩漬け後に燻製にした鰯)」などととも列挙されており、いずれも塩辛いから、食後の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。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が残っているが、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。小麦粉をまぶすか、卵と小麦粉で作った衣を付けてラードで揚げる。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)」。また、Longe de mouton (仔羊の腰肉のロースト) は、「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。とろみ付けには小麦粉をラードで茶色くなるまで炒めたもの、すなわち後代のルーの原型といえるものを少々加える (p.80)」とあり、別の項目では「(串を刺した肉の下受け皿にある) マリナードを小まめにかけながらローストする (p.106)」とある。全体的な印象としてはラ・ヴァレーヌのマリナードとは中世のドディース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」ものとしてもヴィネガーを用いている点に注目すべきだろう。これは 18、19 世紀に引継がれ、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) では、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 世紀初頭のヴィアールも同様で、『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は「塩、こしょう、ピネガーに、茹でた仔羊の足を漬けてから、揚げ衣を付けて揚げる (p.214)」となっている。1814 年ボヴィリエ『調理技法』では「加熱マリナード」のレシピが掲載されている。これは、卵くらいの大きさのバターを鍋に入れ、輪切りにしたにんじん 1、2 本、同様にした玉ねぎ、ローリエの葉 1 枚、にんにく 1 片、タイム、バジル、枝ごとのパセリ、シブール (≒ 葱) 2~3 本を加えて強火で炒める。野菜が色付きはじめたら、約 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。そのまま沸かしてから漉し、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に掲載されている。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のものに留まっている。1837 年版で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。また、mariner (マリネ) という動詞は、オドの 1834 年版でも、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』では、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。後者の例としては Tête de veau en marinade (仔牛の頭 マリナード仕立て) が好例だろう。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、香草類を加えた湯で茹でる。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 (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若干の不統一が見られるため、『料理の手引き』におけるマリナードすなわちマリネ液、という概念は比較的新しいものと思われる。

## 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、ガランティース、テリーヌ、パテのような冷製料理の補助材料<sup>1)</sup>にする肉に用いる。

1. グリル焼きにする肉の場合……ごく薄くスライスしたエシャロットとパセリの枝、タイムの枝、ローリエの葉を肉の上に散らす。量は適宜加減すること。レモン果汁 1/2 個分に対して油大さじ 1 杯の割合で、上からかけてやる。
2. 仔牛、ジビエのフィレ肉、ハム、豚背脂などを細かく切ったもの<sup>2)</sup>の場合……塩こしょうしてから、白ワイン 3、コニャック 3、油 1 の割合のマリナードを上からかけてやる。  
ここで用いた風味付けの材料は、後でファルスにする際に加えることになる。  
いずれの場合でも、マリナードに浸した肉を小まめに裏返してやり、マリナードがよく浸み込むようにしてやること。

## 牛、羊肉および大型ジビエ用の非加熱マリナード Marinade crue pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……にんじん 100 g、玉ねぎ 100 g、エシャロット 40 g、セロリ 30 g、にんにく 2 片、パセリの枝 3 本、タイム 1 枝、ローリエの葉 1/2 枚、大粒のこしょう 6 個、クローブ 2 本。
- 使用する液体……白ワイン 1 1/4 L、ヴィネガー 5 dL、油 2 1/2 dL。
- 作業手順……マリネする素材に塩とこしょうを振る。にんじん、玉ねぎ、エシャロットを薄切り<sup>3)</sup>にし、半量を容器の底に敷く。容器の大きさは素材とマリナードがぴったり入る程度のものを用いること。素材を入れて、残りの香味野菜で蓋をするようにして、白ワインとヴィネガー、油を注ぎ入れる。  
冷蔵し、マリネ液に漬かった素材を小まめに裏返してやること。

## 牛、羊肉および大型ジビエ用の加熱マリナード Marinade cuite pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……非加熱マリナードと同じ材料で同じ分量
- 使用する液体……白ワイン 1 1/2 L、ヴィネガー 3 dL、油 2 1/2 dL。
- 作業手順……鍋に油を熱し、ごく薄くスライスしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味素材を軽く色付くまで炒める。  
白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。  
必ず、マリナードが完全に冷めてからマリネする素材にかけること。

## とりわけ大型のジビエ<sup>4)</sup>用、非加熱および加熱マリナード

### Marinade crue ou cuite pour grosse venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……牛、羊肉および大型ジビエ用のマリナードと同じだが、ローズマリー 12 g を追加する。
- 使用する液体……ヴィネガー 16 dL、油 4 dL。
- 作業手順……非加熱、加熱ともに作業手順は上記のレシピのとおり。

## 羊のシュヴルイユ仕立て用の加熱マリナード<sup>5)</sup> 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<sup>6)</sup>10 粒とバジル 1 つまみ、ローズマリー 1 つまみを足す。
- 使用する液体……牛、羊および大型ジビエ用の加熱マリナードと同じ。
- 作業手順……鍋に油を熱し、薄切りにしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味素材を軽く色付くまで炒める。  
白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。

## 羊のシャモワ仕立て<sup>7)</sup>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<sup>8)</sup>15 粒とバジル 15 g、ローズマリー 15 g を足す。

1) 具体的にはファルス [p.81] 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たいだろう。

5) ソース・シュヴルイユ [p.29] 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。



- 使用する液体……良質な赤ワイン 1 1/2 L、ヴィネガー 3 dL、油 2 1/2 dL。
- 作業手順……上記と同じ。

このマリナードに上等な赤ワインを使える場合には、素材の量を次のように調整すること。赤ワイン 12 dL、ワインヴィネガー 6 dL、油は上記の分量とする。

ワインの酸味の強さによっては、ヴィネガーの量をワインと同量にすることさえ可能。

**マリナードについての注意事項** …… 1. 加熱マリナードを使用するのは、素材へのマリナードの浸透作用を促進するのが目的。素材をマリナードに漬け込む時間は、加熱、非加熱ともに、素材の種類と大きさ、気温、環境の変化を勘案して決めること。

2. 一般的な牛、羊肉と肉質の柔らかい大型ジビエに使うマリナードに純粋な酢酸を用いるのは絶対にやめておくこと。酢酸の腐食作用によって肉の風味が失われてしまうからだ<sup>1)</sup>。猪、赤鹿<sup>2)</sup>、トナカイなどの固い肉についても、純粋な酢酸だけを使うのは不可。

### マリナードの保存方法

#### Conservation des marinades

マリナードを長期間保存しておく必要がある場合には、とりわけ夏場は、本書で示した分量に対して 2~3 g のホウ酸を加えるといい。

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 2 dL とヴィネガー 1 dL を足してやること。

## ソミュール<sup>3)</sup>

### SAUMURES

#### 塩漬け用ソミュール

##### Saumure au sel

このソミュールは、グレーソルト<sup>4)</sup> 1 kg に対して硝石<sup>5)</sup> 40 g の割合で作る。この硝石入りの塩の総量は、塩漬けにする肉の数と大きさで決まる。素材が完全に覆えて、重しが出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 枚を加えて肉と塩を容器に詰める。

#### 舌肉用の液体ソミュール<sup>6)</sup>

##### 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<sup>7)</sup> 300 g、こしょう 12 g、ジュニパーベリー 12 粒、タイム 1 枝、ローリエの葉 1 枚。
- 作業手順……充分な大きさの鍋に材料を全て入れ、強火で沸騰させる。その後、完全に冷めてから、針で穴を複数空けて硝石をしっかりとすり込んだ舌肉を入れた容器に注ぎ込む。平均的な重さの舌肉を漬け込む期間は冬季で 8 日間、夏季は 6 日間。

1) この注記は第二版から。内容が当時の知見にもとづいたものであることに注意。ただし、19 世紀には木酢液を原料として工業用の氷酢酸が既に製造されていた。また、タンパク質は pH の変化によって分解されるので、マリナードにヴィネガーを加えるのは理にかなっている。なお、肉を柔らかくする効果のあるタンパク質分解酵素（プロテアーゼ）の代表的なひとつであるパピンの発見は 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 (しゅうゝるいゆ) ノロ鹿の名をつけるは、厳密には誤り。

3) この見出しは第四版のみ。初版~第三版にかけては、マリナードとソミュールのレシピの間に区切りをつけるものは何も挿入されていない。

4) フランス語は sel gris (セルグリ) または gros gris (グログリ)。灰色がかった粗塩。

5) 原文 salpêtre (サルペートル) 硝酸カリウム。殺菌作用と、肉類を赤く発色させる効果を持つ。現代の日本では亜硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウムが使われることが多い。いずれも日本では劇物指定されているが、シャルキュトリ（豚肉加工品の製造）においては不可欠とも言われるな薬品であり、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。

## グランドソミュール<sup>1)</sup> 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<sup>2)</sup>を使って、表面全体に刺し穴をつけてやる。それからソミュールに漬け込むが、何らかの重しをして浮き上がらないようにしてやること。

【原注】ソミュールはマリナードほどは腐敗しにくいとはいえ、天候が悪い時季などはとりわけ、よく様子を見て、時々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。

## ジュレ GELÉES DIVERSES

どんなジュレも、ベースとなっているのはほぼ全てフォンだ。だから、フォンのメインとなっている素材によってジュレの風味が決まるわけだ。その結果としてジュレの用途も自ずと決まってくる。

人工的な凝固剤を使わずにジュレを確実に固めるためには、フォンのメインとなる素材に、仔牛の足や豚皮のようなゼラチン質の量を計算して加えることになる。仔牛の足や豚の皮を使えば、ジュレを確実に凝固させられるし、しかも柔らかな口あたりに仕上げられる。

そうはいっても、とりわけ夏季には、クラリフィエ<sup>3)</sup>の作業を行なう前に必ず、フォンを氷の上に垂らしてみ、固さと濃度を確認し、必要があれば板ゼラチンを何枚か加えてやること。

追加する板ゼラチンの量は、どんな場合でも、フォン 1 L あたり 9 g (6 枚) を越えないこと。板ゼラチンは、透き通っていてぱりぱりと割れやすく、<sup>にかわ</sup>膠っぽい味のしないものを選ぶこと。必ず冷水でもどしてから使うか、せめてよく洗ってから用いること。

標準的なジュレを作る際に人工着色料を使うことはお勧め出来ない。標準的なジュレは充分に色よく仕上がるものだ。さらに、最後にマデ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<sup>4)</sup> Fonds pour gelée ordinaire

- 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。
  - 3) clarifier > clarification 次項参照。
  - 4) この項および次の「白いジュレ用のフォン」は初版と第二版以降の異同が大きい。この「標準的なジュレ用のフォン」は初版では使用する液体が 8 litres et demi de remouillage いわゆる「二番のフォン」であり、加熱時間も 6 時間と短い。第二版は「水 8.5 L」になるが、加熱時間は 6 時間のままで、作業手順が「ソース用の白いフォンと同じ」となっている。第三版で現在の記述となった。
- 1) 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。

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……仔牛のすね肉とバモルソー<sup>1)</sup>2 kg、細かく砕いた仔牛の骨 1.5 kg、牛の脚肉 1.5 kg……これらの肉と骨はオーブンで軽く色付けておくこと。
- ゼラチン質……骨を取り除いて<sup>2)</sup>下茹でした<sup>3)</sup>仔牛の足 3 本、背脂を付けたままの生の豚皮<sup>4)</sup>250 g。
- 香味素材……にんじん 200 g、玉ねぎ 200 g、ポワロー<sup>5)</sup>50 g、セロリ 50 g、充分な香りと量のブーケガルニ。
- 使用する液体……水 8.5 L。
- 加熱時間……6 時間。
- 作業手順……ソース用の茶色いフォン [p.19] 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。

#### 白いジュレ用のフォン<sup>6)</sup>

##### 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 [p.74] を参照。  
使用する液体の量は標準的な白いフォン [p.0] とまったく同じにすること。  
加熱時間も作業手順も同様。

#### 鶏のジュレ用のフォン

##### Fonds pour gelée de volaille

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……仔牛のすね肉 1.5 kg、牛の脚肉 1.5 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 [p.0] 8 L。
- 加熱時間……4 時間半。
- 作業手順……ソース用の鶏のフォン [p.19] とまったく同じ。

#### ジビエのジュレ用のフォン

##### Fonds pour gelée de gibier

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……仔牛のすね肉 1 kg、牛の脚肉 2 kg、仔牛の骨 750 g、ジビエのガラやバモルソー<sup>7)</sup>1.75 kg。これらはすべてオーブンで焼いて色付けておくこと。
- ゼラチン質……鶏のジュレ用のフォン [p.75] と同じ。
- 香味素材……材料の種類は標準的なジュレ用のフォンと同じだが、セロリとタイムを 1/3 量多くすること。ジュニパーベリー<sup>8)</sup>7～8 粒を追加すること。
- 使用する液体……水 8 L。
- 加熱時間……4 時間。
- 作業手順……ソース用のジビエのフォン [p.20] とまったく同じ。

2) 原文 désosser (デゾセ) 骨を取り除く。

3) 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。

4) 塩漬けなどの加工をしていない、ということ。

5) 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。葱と風味がかなり異なるため、見た目が似ているからと下仁田葱で「代用」するのはあまり好ましいとはいえないだろう。ポワローは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であり、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もある。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。現代のフランスではサヴォイキャベツやブチポワ同様に、大規模、機械化栽培が進んでいる品目のひとつ。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。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な問題から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。ブレットはビーツともとは同じもので、16 世紀頃に品種分化されたといわれており、bette (ベット=ビーツ) の rave (ラーヴ=根) が betterave (ベトラヴ) つまり現代フランス語でビーツを意味する語となり、bette は bête (獣、愚かな) と同じ発音であることが嫌われて blette (ブレット) と日常的に呼ばれるようになった。

6) 初版全文は「主素材、ゼラチン質、香味素材は上記のとおり。注ぐ液体は水 (原文 mouillage à blanc)、作業手順は基本の白いフォンと同様」。第二版で現在の記述となっている。この文脈からすると、白いフォンの二番を使うとも解釈され得るが、前項の「標準的なジュレ用のフォン」が最終的に水を用いて作ることになっているのと比較すると、加熱時間および作業手順が何と同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 [p.0] 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。

7) 標準的なジュレ用のフォン [p.74] 訳注参照。

8) セイヨウネズの実。ジンの香りを特徴付けているもの。

**標準的なジュレ用の魚のフォン****Fonds de poisson pour gelée ordinaire**

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……グロندان<sup>1)</sup>、ヴィーヴ<sup>2)</sup>、メルラン<sup>3)</sup>などの安い魚 750 g、舌びらめのアラと端肉 750 g。
- 香味素材……薄切りにした<sup>4)</sup>玉ねぎ 200 g、パセリの根 2 本、フレッシュなマッシュルームの切りくず 100 g。
- 使用する液体……やや薄め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 [p.20] 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 [p.20] を同量ずつにする。魚のフュメは、ジュレが確実に固まるよう、ゼラチン質が多めのものを用いること。

風味付けは、魚に火を通すのに使った香味野菜によるもので充分だ。

**ジュレ用のフォンについての注意**

……ジュレ用のフォンは出来るだけ、使用する前日に仕込んでおくこと。いい具合に煮込んだら、浮き脂を取り除き<sup>5)</sup>、漉してから陶製の容器に入れて冷ます。

冷めるとフォンは凝固する。取り除ききれなかったごくわずかな脂が表面に浮いてくるが、板状に固まるので容易に取り除くことが出来る。布あるいは漉し器でフォンを漉した際にすり抜けてしまった堆積物も自重で容器の底に沈むので、フォンを完全に澄ませることが出来る。

1) ホウボウ科の魚。和名カナガシラ。

2) ハチミシカ科の海水魚の総称。

3) 鰐の近縁種。

4) émincer エマンセ。

5) dégraisser デグレセ。

## ジュレのクラリフィエ<sup>1)</sup>

### CLARIFICATION DES GELÉES

#### 標準的なジュレ<sup>2)</sup>

#### Gelées grasses ordinaires

(仕上がり 5 L 分)

1. まずフォンの濃度を確認する。必要に応じて追加すべきゼラチンの量を調整する。
2. ジュレ用のフォンは十分に浮き脂を取り除き<sup>3)</sup>、沈殿物も取り除い<sup>4)</sup>てあること。
3. 厚手で適切な大きさの片手鍋<sup>5)</sup>に、細挽き<sup>6)</sup>にした脂身のない<sup>7)</sup>赤身の牛肉 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<sup>8)</sup>、混ぜることで卵白がまんべんなく広がるようにするわけだ。15 分程、微沸騰の状態を保ち、目の詰まった布で漉す。

【原注】ジュレに酒類を添加するのは、ほぼ冷めた状態になってからにするのがいい。クラリフィエの作業中に酒類を加えるのは、沸騰しているために味が悪くなってしまうので、致命的な誤りでさえある。

そうではなく、ほぼ冷めた状態のジュレに酒類を添加すれば、その香気はそのまま保たれることになる。

作業の最後に酒類をジュレに添加すればジュレを薄めてしまう結果になるわけだからそれを考慮して、添加する酒類の量によっては、あらかじめジュレを十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十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<sup>9)</sup>でよく乾燥させて脂気を抜いたものを、このクラリフィエの際に加えると、素晴らしい結果が得られる。

#### ジビエのジュレ

#### Gelée de gibier

クラリフィエの作業のやり方はまったく同様。ただし、このジュレを作る際には、いくつか留意すべきポイントがある。

標準的なジビエのジュレ、つまり特有の風味を持たせないものの場合は、味の補強には牛の挽肉 250 g とジビエの赤身の挽肉 250 g を用いること。ジュレに独特の香りを持たせる必要がある場合には、必ず、肉それ自体に香気のあるジビエの肉、すなわち、ペルドロー、雉、ジェリノット<sup>10)</sup>などをクラリフィエの際に用いること。

どんなジビエのジュレでも仕上げて、ジュレ 1 L あたり大さじ 2 杯の上等なコニャックを加える。ただし、コニャックは絶対に良質のものでなければいけない。平凡なコニャックしか使えないのな

1) clarification (クラリフィカシオン) 澄ませること、透明にさせること、の意の名詞だが、(1) 本文にあるように、ただ単に「澄ませる」だけではなく、風味を補ったり強化し、色合いを調節する作業も兼ねていること、(2) 現代日本の調理現場ではフランス語の動詞 clarifier をカタカナにして「クラリフィエ」と呼ぶケースが多いことなどを考慮して、カタカナで動詞形のクラリフィエとした。なお、「クラリフェ」と呼ぶ現場もあるようだが、もとのフランス語が clarifier と i の音があるのでこれは許容しがたい。

2) この grasse < gras は「脂気のある、太った」の意ではなく、カトリックにおける「小斎」の食事を maigre と表現することと対になっているもの。すなわち「小斎ではない通常の」の意であることに注意。小斎については魚料理用ソース・エスパニョール [p.24] 訳注およびソース・ラギピエール [p.45] 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。

10) gélinotte 雷鳥の一種。

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<sup>1)</sup>。

1. 卵白を使う場合、ジュレ 5 L あたり卵白 3 個分に、クラリフィエによって薄まってしまうのを補うためにメルランの身を細かく刻んだもの 250 g を加える。
2. もし可能なら新鮮なキャビア、なければ圧縮キャビア<sup>2)</sup>をジュレ 1 L あたり 50 g 用いる。方法は魚のコンソメのクラリフィエで説明している<sup>3)</sup>（ポタージュの章を参照）。

魚のジュレの香り付けには、辛口のシャンパーニュもしくはブルゴーニュの銘醸白ワインを用いるといいが、標準的なジュレ [p.77] の注において説明した酒類を加える場合の注意事項を勘案すること。

**【原注】** 場合によっては、ジュレ 1 L あたり 4 尾のエクルヴィスを用いることで、魚のジュレに独特の風味付けをすることも出来る。エクルヴィスをソテーしてビスクを作る要領で煮てから、鉢に入れて細かくすり潰し、最後に漉す作業の 10 分前に魚のフォンに加える。

### 赤ワインを用いた魚のジュレ Gelée de poisson au vin rouge

このジュレのクラリフィエには、ジュレ 5 L あたり卵白 4 個分を用いる。

赤ワインで魚を煮ている途中や、ジュレのクラリフィエ作業の際に、タンニン由来の色素にすぐ変化してしまうことがしばしば、というかほぼ必ず起こる。ワインが分解してしまうのは魚のフュメに含まれているゼラチン質と接触して反応するためようだ。こんにちに至るまで、これを避ける方法は見つかっていない。

そのため、色合いの不足を補うには人工色素（液体のカルミン<sup>4)</sup>か別の植物由来の色素）を加える必要がある。ただし、使用量にはごく細心の注意を払い、ジュレがやや深みをおびたバラ色を越えてしまわないようにすること。

1) (1) または (2) の方法をとる、と解釈していいだろう。

2) キャビアバター [p.0] 訳注参照。

3) 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。

4) コチニール色素。合わせバター [p.65] 本文および訳注参照。

## II. ガルニチュール

### GARNITURES

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

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

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

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

パスタやイカ、貝類、甲殻類についても同様のことが言える。

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

### ファルス<sup>5)</sup>

#### SÉRIE DES FARCES DIVERSES

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

ファルスは大きく 5 種に分類される。

1. 仔牛肉と脂で作るもの。すなわち古典料理における**ゴディヴォ**。
2. 基本となる材料はさまざまだが、「つなぎ」に主としてパナードを使うもの。
3. 近代的な手法で、生クリームを用いてふんわり泡立てたファルス。ムース、ムスリーヌに用いる。
4. レバーをベースとした「ファルス・**グラタン**」。種類はいろいろだが作り方は常に同じ。
5. 主にガランティーヌ [p.0]、パテアンクルート [p.0]、テリーヌ [p.0] などの冷製料理に用いるシンプルな

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 [p.112] 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 [p.115] で必須の素材。ロニオン rognon は通常なら腎臓を意味するが、この場合のロニオンは rognon blanc ロニオンブラン（白いロニオン）とも呼ばれるもので、雄鶏の精巢のこと。

4) 正肉以外の部分。例えば内臓や骨髓など。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。

## ファルス用のパナードについて<sup>1)</sup>

### LES PANADES POUR FARCES}

ファルスに用いるパナードにはいくつもの種類がある。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<sup>2)</sup>。

## パナード

### PANADES

#### A. パンのパナード Panade au pain

(魚を素材にした固めのファルス用)

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

ターを塗った平皿か天板に広げ、冷ます。

#### B. 小麦粉のパナード Panade à la farine

(肉、魚などあらゆるファルスに用いられる)

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

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

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

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



にかけ、沸騰させる。火から外して小麦粉を加えて混ぜる。再度火にかけて、シュー生地 [p.0] を作る要領で余計な水分をとばす。上記パナード A と同様に冷ます。

### C. パナード・フランジパーヌ<sup>1)</sup>

#### 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 [p.0] と同様に、火にかけて 5~6 分間、泡立て器で混ぜながら煮る。ちょうどいい濃さになったら、バットに移して<sup>2)</sup>冷ます。

### D. 米のパナード

#### Panade au Riz

(いろいろなファルスに用いられる)

- 材料……米 200 g すなわち 2 dL あるいは大さじ 8

杯。白いコンソメ [p.0] 6 dL、バター 20 g。

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

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

### E. じゃがいものパナード

#### Panade à la pomme de terre

(仔牛および他の白身肉の、詰め物<sup>3)</sup>をする大きなクネルに用いられる)

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

このパナードはまだ少し温<sup>ぬる</sup>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。完全に冷めてから練ると粘りが出てしまうからだ。

## ファルス

### Farces

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

- 1) フランジパーヌとは製菓で用いられる、小麦粉、砂糖、卵を混ぜて牛乳とバニラを加えて煮、砕いたマカロン macaron を加えたクリーム。本文にあるように、このパナード・フランジパーヌにはマカロンは加えないので、作り方のプロセスが途中で似ていることからの命名だろう。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プ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、「マッケー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.” 「プブラン (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ー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) fourré (フレ) 詰め物をした。farci (ファルシ) も同様に「詰め物をした」の意だが、後者はより一般的で、前者はオムレツやクレープに中身を詰めて「包む」のが本来の意味。すなわち、このパナードを加えたファルスで、何らかの素材を「包む」と解釈してもいい。とりわけこの fourré には日本料理の用語「射込む」をあてる場合もある。
- 4) 原文は réduire le lait d'un sixième 直訳すると「牛乳を 1/6 量だけ煮詰める」すなわち「\$% 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<sup>1)</sup>の縁飾り etc.)

- 材料……ていねいに筋取りをした肉 1 kg、パナード B [p.80] 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<sup>2)</sup>で力強く練って全体をまとめる。  
次に全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせる。これは 2 回に分けても 1 回でやってもいい。裏漉しして陶製の容器に入れる。さらに泡立て器で滑かになるまで混ぜる。
- 【原注】どんな種類のファルスを作る場合でも、必ず少量を沸騰しない程度の温度で茹でて<sup>3)</sup>テストしてから、クネルの整形に取りかかること。

### B. パナードと生クリームを用いるファルス

#### Farce à la Panade et à la Crème

(滑らかな仕上がりのクネル用)

- 材料……筋取りをした肉 1 kg、パナード C [p.81] 400 g、卵白 5 個分、塩 15 g、白こしょう 2 g、ナツメグ 1 g、クレーム・ドゥーブル<sup>4)</sup> 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しておくこと。

生クリームを全部加えた時点で、ファルスは真っ白で滑らかでしかも、ふんわりとした仕上がりにならなくてはならない。

【原注】手に入った生クリームが必ずしも最上級のものでない場合には、パナード C を用いてバターを用いたファルス [p.82] 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、ポターージュ用クネルなど)

- 材料……丁寧に掃除をして筋取りをした肉 1 kg、卵白 4 個分、クレーム・エペス<sup>5)</sup> 1 1/2 L、塩 18 g、白こしょう 3 g。
  - 作業手順……肉と調味料を鉢に入れて細かくすり潰す。卵白を少量ずつ加えていく。目の細かい網で裏漉しする。  
これをソテー鍋に入れ、ヘラで滑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のをばしていく。丁寧に練っていくこと。またこの作業は鍋底を常に氷にあてた状態で行なうこと。
- 【原注】…… 1. 上で示した生クリームの分量は平均的な数字だ。ファルスのベースとなっている素材つまり肉、魚、甲殻類によってそれぞれタンパク質の特性が違うのだから、素材に吸収される生クリームの量には多少の違いがでてくるわけだ。
2. ここで示したファルスの作り方は、滑らかな仕上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

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、が大きなテーマを占めていた。本書ではこれら四旬節の際などの「小斎」すなわち「肉断ちの料理」にあまりこだわらない傾向があるために「魚料理」としてまとめられている。アントレの場合は、概ね 10 人前を一皿に盛ったものを指し、現代でも立派にメインの料理として通用するものがほとんど。実際、英語での前菜は *hors-d'oeuvre* または *appetizer* の語を用い、メインデュッシュには *entree* (またはフランス語のまま *entrée*) の語が現代でもあてられている。

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・シュブレーン [p.26] 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グイオンあるいはフォン、ソースなどの味を追究していった。イノシン酸やグルタミン酸、グアニル酸などのアミノ酸

整する必要がある。鶏や仔牛肉のようにアルブミンが多く含まれていて<sup>1)</sup>新鮮な肉であれば、成獣の固くなった肉を使う場合よりも量は少なく済む。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<sup>2)</sup>/仔牛肉とケンネ脂のファルス

### FARCE DE VEAU À LA GRAISSE DE BOEUF, OU GODIVEAU

#### A. 氷を入れて作るゴディヴォ<sup>3)</sup> Godiveau mouillé à la glace

- 材料……筋をきれいに取り除いた仔牛腿肉 1 kg、**水気を含んでいない牛ケンネ脂**<sup>4)</sup>1.5 kg、全卵 8 個、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g、透明な氷 7〜800 g または氷水 7〜8 dL。
- 作業手順……はじめに、仔牛肉とケンネ脂を別々

に、細かく刻む。仔牛肉はさいの目に切り、調味料と合わせておく。牛脂は細かくして、薄皮は筋はきれいに取り除いておく。

仔牛肉と牛脂を別々の鉢に入れて、それぞれすり潰す。次にこれらを合わせてから、完全に混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。

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・ラブレの小説『ガルガンチュアとパンタグリユエル』の「第三の書」(1546 年)が初出。原書の綴りは guodiveaulx。これは「アンドウイエット (のようなもの)」と一般に解釈されている。ラブレはこれに先立つ 1534 年「ガルガンチュア」(=第一の書)において gaudebillaux という表現を用いている。これについては「ゴドビヨとは、たっぷり肥育した牛のトリップ(胃と腸)のこと」と本文中で説明している。これらを敷衍すると、ゴディヴォはもともと牛などの胃や腸を刻んで詰めた腸詰すなわちアンドウイエットのことだった、と考えたくなっても不思議はない。しかし、たとえ 16 世紀のラブレにおけるゴディヴォが当時アンドウイエットと呼ばれるものとはほぼ同じだったとしても、アンドウイエット andouillette がアンドウイユ andouille に縮小辞を付したものであることから、中世のアンドウイユを確認する必要がある。14 世紀末に書かれた『ル・メナジエ・ド・パリ』においてアンドウイユは確かに「細かく刻んだ胃や腸を、腸詰にする」という説明がまず出てくるが、その他に、牛の第 1 胃だけを詰めるもの、豚のコトレットを切り出した端肉を材料にするもの、胸腺肉やレバーを掃除した残りの肉を材料にするもの、が挙げられている (t.2,p.127)。これに従うなら、中世におけるアンドウイユとは素材の定義があまりはっきりしていなかったと考えられる。ところが 17 世紀、ピエール・ド・リュヌ『新料理の本』(1660 年)に「スペイン風アンドウイエット」というレシピがある。概要を記すと、仔牛肉を細かく刻む。豚背脂少々、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、粉にしたシナモンを加える。豚背脂のシートで巻いてアンドウイエットの形状にする。串を刺してローストする。ローストする際に滴り落ちてくる肉汁は受け皿で受ける。火が通ったらその肉汁をかける。茹で卵の黄身 8〜10 個分と細かくおろしたパン粉を順につけて、しっかりした衣を作る。提供時にレモン汁と羊のジュをかけ、揚げたパセリを添える、というものだ。1693 年刊マシアロ『宮廷および大ブルジョワ料理の本』では豚のアンドウイユ、仔牛のアンドウイユとともに、仔牛のアンドウイエットというレシピが掲載されている。最後のものには材料として「細かく刻んだ仔牛肉、豚背脂、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、シナモンを加えて作る」とある (pp.108-109)。また、1750 年に出版された『食品、ワイン、リキユール事典』でも、アンドウイエットは「細かく刻んだ仔牛肉を楕円形に巻いたもの」と定義されている。実際、17、18 世紀の料理書に出てくるアンドウイエットは腸詰であるかどうかは別にしても、仔牛肉を主材料にしたものが多い。18 世紀ヴァンサン・ラ・シャベル『近代料理』第 1 巻のアンドウイエットも細かく刻んだ仔牛肉を豚の腸に詰めて作る。さて、ゴディヴォに戻ると、17 世紀、1653 年刊の『フランスのパティスリの本』(ラ・ヴァレーヌが著者だと言われている)には Faire un pasté de gaudiueau「ゴディヴォのパテの作り方」という節があり、仔牛腿肉あるいは他の肉と脂身を細かく刻んだもの、をパテ(≒パイ包み焼き)に入れる。つまりここでも「仔牛腿肉」の使用が前提となっている。したがって、これら勘案すれば、ラブレのゴディヴォもまた仔牛肉を材料にしていたものだった可能性は十分に考えられるだろう。もちろんゴドビヨという別の巻で出てくる名詞との関連性は無視出来ないものだが、中世〜ルネサンス期において、食にかかわる名詞、概念がしばしば曖昧だったことを考えると、多少のわかりにくさは許容せざるを得ない。したがって、本書において仔牛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ャになり、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今のところ見つからない。
- 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。
- 1) 大きなバット。

裏漉しして、平皿に<sup>1)</sup>広げ、氷の上に置いて翌日まで休ませる。

翌日になったら、再度ファルスをすり潰す。この時、小さく割った氷を少しずつ加えていき、よく混ぜ合わせる。

ゴディヴォに氷を加え終わったら、必ずテスト<sup>2)</sup>を行ない、必要に応じて修正する。固すぎるようなら水を少々加え、柔らかすぎるようなら卵白を少し加えること。

**【原注】**ゴディヴォで作ったクネルはもっぱら、ヴォロヴァン [p.0] の詰め物<sup>3)</sup>にしたり、牛、羊の塊肉の料理に添えるガルニチュール・フィナンシエール [p.112] に用いられる。

他のクネルがどれもそうであるように、沸騰しない程度の温度で茹でて<sup>4)</sup>火を通せばいいが、一般的には手で整形して塩を加えた沸騰しない程度の温度の湯で茹でる。

だが、「ポシャジャセック<sup>5)</sup>」と呼ばれる技法、すなわち弱火のオーブンで焼くのがいちばんいい。以下に示す方法はとても短時間で出来るので特にお勧めだ。

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 1 kg、水気を含んでいない牛ケンネ脂 1 kg、全卵 4 個、卵黄 3 個、生クリーム 7 dL、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g。

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

裏漉しして、天板に広げる。氷の上にのせて翌日まで休ませる。

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

クネルを整形する前にテストをして、必要があれば固さなどを修正してやること。

## C. リヨン風ゴディヴォ<sup>6)</sup>、ケンネ脂入りプロシェのファルス 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プロシェ<sup>7)</sup>の身（正味重量）500 g、筋を取り除き細かく刻んだ水気を含んでいない牛ケンネ脂 500 g（またはケンネ脂と白い牛骨髄半量ずつ）、パナード C [p.81] 500 g、卵白 4 個分、塩 15 g、こしょう 4 g、ナツメグ 1 g。

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

陶製の器に移し、ヘラで滑らかになるまで練る。使うまで、氷の上に置いておく。

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

2) 少量を、沸騰しない程度の温度で火を通し（ポシェ）で様子を見ること。

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、これを用いたプロシェのクネルの起源については、リヨンのシャルキュトリ（豚肉加工業者）であるオ・ブチ・ヴァテルの店主ルイ・レグロスが 1907 年に創案したものだという説がある。しかしこの説は、1907 年の本書第二版にファルスとクネル両方のレシピが収録されているということで否定されよう。また、19 世紀前半にオーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方にある宿屋の主 J.-F. モワーズなる人物が、宿泊客を呼び込むための料理としてプロシェの身と卵、小麦粉で作ったクネルを創案し、これがリヨンに伝わったという説もある。ただしこれは信憑性がさほど高くないうえに、そもそもケンネ脂を使わないのであれば、その後のリヨン風ゴディヴォとは似て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、本書ではプロシェのクネル リヨン風 [p.0] のレシピでのみこのファルスが用いられることになる。その意味でも、「プロシェのクネル リヨン風」という料理が 20 世紀初頭に大流行したものだとは間違いなく、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。

とめる。陶製の器に移し、氷の上に置いておく。

### 盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のファルス Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées etc.

- 材料……筋をきれいにし取り除いた**極上の白さの仔牛腿肉** 1 kg、パナード E [p.81] 500 g、バター 300 g、全卵 5 個、卵黄 8 個、濃い冷えたベシヤメルソース [p.26] 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、最後に冷たいベシヤメルソースを加える。裏漉しして、陶製の器に入れ、十分に滑らかになるまでヘラで練る<sup>1)</sup>。

### ファルス・グラタン<sup>2)</sup>A Frace Gratin A

(標準的な温製パテ<sup>3)</sup>、大皿料理<sup>4)</sup>の縁飾りなど)

- ファルス 1 kg 分の材料……豚背脂 250 g、筋をきれいにし取り除いた**極上の白さの仔牛腿肉** 1 kg、出来るだけ白い仔牛のレバー 250 g、バター 150 g、マッシュルームの切りくず 40 g、トリュフの切りくず (可能なら生のもの) 25 g、卵黄 6 個、ローリエの葉 1/2 枚、タイム 1 枝、エシャロット 4 個、

塩 20 g、こしょう 4 g、ミックススパイス<sup>5)</sup> 2 g、マデイラ酒 1 1/2 dL、ソース・エスパニョール [p.23] 1 1/2 dL (よく煮詰めてあって、冷やしてあること)。

- 作業手順……豚背脂をさいの目に切る。ソテー鍋に 50g のバターを熱し、強火で色よく焼く。背脂が色付いたらすぐに取り出して余分な脂をきり、同じ鍋で、大きめのさいの目に切った仔牛肉を色よく焼く。同様に余分な脂はきる。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<sup>6)</sup>する。鉢に背脂、仔牛肉、レバーなどを入れて細かくすり潰しながら、バターの残り (100 g) と卵黄をひとつずつ加えていく。さらに煮詰めたソース・エスパニョールとデグラセしたマデイラ酒を加える。裏漉しして、陶製の容器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。

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

### ファルス・グラタン B Frace Gratin B

(ジビエの温製パテ用)

- ファルス 1 kg 分の材料……塩漬け豚バラ肉 250

- 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ャとなる。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も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、牛の骨髓、香草などと卵黄をすり潰して練ったもの (t.1, p.143)。また仕立てとしてのグラタンは深皿にこのファルスを敷き詰め、その上に別途調理した素材をのせてソースをかけ、フルノーの端でファルスが容器に貼り付く程度に加熱する (仔牛の耳のグラタン (id., p.209)、エクルヴィスのグラタン (id., pp.171-172) がある。その後、グラタンという名称のファルスは他の料理書に記されなかったが、1868 年のデュボワとベルナルの『古典料理』において farce à gratin de gibier, farce à gratin de foie-gras の 2 つのレシピが掲載され (p.125)、その約半世紀後『料理の手引き』において完全に復活したが、その頃にはグラタンという仕立てがまったく別の、こんにち我々がよく知っているものへと変わってしまっていた。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、生地を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 [p.80] 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 カトルエビスの場合は、こしょう、ナツメグ、クローブ、シナモンの粉末のミックス。また「オールスパイス」単独を意味することもある。なお、1907 年の英語版には、ローリエ 5 オンス、タイム 3 オンス、コリアンダー 3 オンス、シナモン 4 オンス、ナツメグ 6 オンス、クローブ 4 オンス、ジンジャーパウダー 3 オンス、メース 3 オンス、黒こしょうと白こしょう同量ずつ計 10 オンス、カイエンヌ 1 オンス、を粉末にして保存すべし (p.75)、とあるが、フランス語原書にこのミックススパイスのレシピはいずれの版でも記されていない。
- 6) 肉を焼く際に肉から浸み出た肉汁が濃縮して鍋底に貼り付いているのを、何らかの液体を注いで溶かし出すこと。意味としては「焦げ」を取ることでないのに注意。
- 1) lapin de garenne (ラバンドガレーヌ)、野生の穴うさぎ。いわゆる野うさぎ lièvre (リエーヴル) とは肉質も違い、まったく別のものとして扱われる。この穴うさぎを家畜化したものが、いわゆる lapin (ラパン)。

g、穴うさぎの<sup>1)</sup>肉（正味重量）250 g、鶏とジビエのレバー 250 g、マッシュルーム、トリュフ、タイム、ローリエ、エシャロット、塩こしょうはファルス・グラタン A [p.85] と同じ。バター 50 g、生あるいは加熱済みのフォワグラ 100 g、卵黄 6 個、マデイラ酒 1 1/2 dL、ジビエで作ったソース・エスパニョル [p.23] またはソース・サルミ [p.36] をよく煮詰めて冷ましたもの 1 1/2 dL。

- 作業手順……前項で説明したように、バターで 3 種の素材、つまり豚バラ、うさぎ肉、レバーを別々に色よく焼く。これらをソテー鍋に調味料、香辛料とともに入れ、軽く炒めたらマデイラ酒を注ぎ蓋をして弱火で 5 分程蒸し煮<sup>2)</sup>する。よく水気をきってから鉢に入れてすり潰す。十分に滑らかになったら、フォワグラと卵黄、冷めたソースとマデイラ酒を加える。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<sup>3)</sup>を器具を用いておろしたもの<sup>4)</sup>300 g、鶏レバー 600 g、エシャロット 4~5 個の薄切り<sup>5)</sup>、マッシュルームの切りくず<sup>6)</sup>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、**色付かないように**<sup>7)</sup>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<sup>8)</sup>。材料がだいたい冷めたら鉢に入れてすり潰す。裏漉しして、陶製の容器に移してヘラで練って滑らかにする。バターを塗った紙で蓋をして冷蔵する。

## 冷製料理用のファルス (ガランティーンヌ、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

ガランティーンヌや、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 kg あたり 25~30 g のスパイスソルトで調味する。最後に、肉 1 kg あたりコニャック 1 1/2 dL を振りかける。

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

である。

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

### スパイスソルト Sel épice

スパイスソルトはよく乾燥した細かい塩 100 g と、こしょう 20 g、ミックススパイス<sup>9)</sup>20 g を混ぜて作る。

すぐに使わない場合は、密閉できる缶に入れて乾燥した場所で保存すること。

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) (ラル グラ) は「豚背脂」を意味し、lard maigre (ラルメーグル) または lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は塩漬け豚ばら肉およびそれを冷燻したものを意味する。後者はしばしば日本語で「ベーコン」と誤訳されるが、日本語でいう「ベーコン」は温燻、熱燻されたものであり、風味などが大きく異なるので注意。近年は「生ベーコン」という商品名のももあるらしく、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（具体的には軸込みで 15~20 % の廃棄率だが、このファルス・グラタンにおいては、口あたりを損ねる可能性があるのが軸、石突きは使わないと考えるべき）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 セジュール)。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「セジュール」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、十分に加熱調理していないレバーには食中毒あるいは肝炎などのリスクがあるので注意。

9) ファルス・グラタン A [p.85] 訳注参照。

**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る。

これは「ソーセージ用の挽肉」<sup>1)</sup>としても使われる。

**ファルス B (仔牛肉と豚肉)****Farce A (Porc)**

- 材料……仔牛腿肉の輪切り 250 g、さいの目に切った豚肉の脂身を含まない部分 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<sup>2)</sup>コニャックを加える。裏漉しする。  
このファルスは主としてガランティーヌに使うが、パテアンクルートやテリーヌに用いてもいい。

**ファルス C (鶏とジビエ)****Farce C (Volaille et Gibier)**

このファルスの素材はいろいろだから、分量比率は使用する鶏とジビエの肉の正味重量<sup>3)</sup>から調節することになる。

例えば、中抜きしただけの丸鶏の重量<sup>4)</sup>が 1.5 kg の場合、ガルニチュールに使うフィレの量は 500 ~ 600 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 [p.86] 50~60 g、コニャック 3 dL。

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

ジビエのファルスも同様の材料の比率で、同じように作る。

**冷製料理用ファルスの補足**

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

ジビエのファルス C を極上の滑らかな仕上りにするには、1/4 量のファルス・グラタン B [p.85] 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<sup>5)</sup>のガルニチュール用ファルス

### FARCES SPÉCIALES POUR GARNIR LES POISSONS BRAISÉS

**ファルス A****Farce A**

- 材料……細かく刻んだ生の白子<sup>6)</sup> 250 g、白いパンの身 180 g を牛乳に浸して絞ったもの、塩 5g、こしょう 1 g、ナツメグごく少量、シブレット 10g とパセリの葉 5 g、セルフイユ 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。

**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。

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

2) 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。

3) poids net (ボワネット)。

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

5) 本書において魚を「煮る」あるいは「茹でる」場合、通常はクールブイヨンか塩水で沸騰させない程度の温度で火入れをする(ボシェ)。料理の仕立てとしての「ブレゼ」は基本が牛、羊の赤身肉であり、仔羊、仔牛、家禽などはやや例外的な位置付けとして「ブレゼ」が存在する。同様に、サーモン、大型のトラウト、チュルボ、チュルボタンなどについても「ブレゼ」という仕立ての方法が「第 6 章魚料理」[p.0] において説明されているので併せて読んでおきたい。

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

## クネル<sup>1)</sup> QUENELLES DIVERSES

クネルは大きさや形状がさまざま。

1. 粉を打った台の上で転がして小さな円筒形にする
2. 絞り袋に詰めてバターを塗った天板に絞り出す
3. スプーンを使って整形する
4. 指で丸めて、雄鶏のロニョン<sup>2)</sup>のような形状にする

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

ただ、以下の点には留意していただきたい。フィナンシエール [p.112] やトゥールーズ [p.0] といった標準的なガルニチュールに加えるクネルはコーヒースプーンを使って整形するか、丸口あるいは刻み模様が入る口金を使って絞り出すこと。

こうやって作る場合のクネルは平均で、ひとつ 12～15 g 程度となる。

ガルニチュール・ゴダール [p.115] やレジャンス [p.131]、シャンボール [p.108] に使うような大きなクネルの場合は、必ずスプーンを用いて整形し、20～22 g の大きさにすること。

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

装飾に用いる素材は、ほとんど常にトリュフ、赤く漬けた舌肉 [p.73] 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 [p.83] 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。

- title: エスコフィエ『料理の手引き』全注解 author: - 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) pandoc-latex-environment: main: [main] recette: [recette] frsubenv: [frsubenv] frsecenv: [frsecenv] frsecbenv: [frsecbenv] frchapenv: [frchapenv] …

## 温製ガルニチュール用アパレイユ<sup>3)</sup>など SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES CHAUDES

- 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 [p.83] 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。
- 3) 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.93] 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.91] 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.52] などでもまた、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。



## クロメスキとクロケット<sup>1)</sup>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<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup>

### 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.26] 4 dL とスビーズ [p.51] 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<sup>4)</sup>したものを加える。

## アパレイユ・モングラ<sup>5)</sup>

### 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.73] 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<sup>6)</sup>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.25] 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<sup>7)</sup>

### 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.51] 5 dL を充分に固くなるまで煮詰める。潰したにんにく 1 片を加え、卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。

## ファルスで作る縁飾り

### Bordures en farce

この縁飾りは、飾り付ける料理の素材とおなじ材料を中心にしたファルス<sup>8)</sup>を使う。縁飾り用の型<sup>9)</sup>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、たつ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<sup>10)</sup>。

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ボシェした<sup>11)</sup>卵の白身、赤く漬けた舌肉 [p.73]、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

- 1) 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.26] 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。
- 2) *dauphin* (王太子)、*dauphine* (王太子妃)、*duc* (公爵)、*duchesse* (公爵夫人)、*marquis* (侯爵)、*marquise* (侯爵夫人)。いずれも王家、貴族の位階(爵位)を表わす語だが、特に理由もなく料理名に付けられることが非常に多い。
- 3) 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。
- 4) *étuver* (エチュヴェ)。
- 5) *Salpicon à la Monglas* (サルピコンアラモングラ) と呼ばれるものとほぼ同じ。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、プシェ(パイ生地で作ったケースに詰め物をしたものの。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。
- 6) *julienne* (ジュリエヌ)。
- 7) アパレイユ・マントノン [p.89] 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プンに入れるという同工異曲とも言うべき仕立てに用いられる。ここで、アパレイユ・マントノンとこのプロ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 *farcis(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。
- 8) 本文に指定はないが、原則としてはファルス A [p.82] 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.85] を用いることになるだろう。
- 9) *moule à bordure* (ムールボルドュール)、ボルドュール型ともいう。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。
- 10) 原文 *pocher* (ボシェ)。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プンに入れてゆっくり加熱することになる。
- 11) 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。

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トルルーズ<sup>1)</sup>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.85] をいっぱい詰める（「縁飾り用仔牛のファルス」 [p.85] 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<sup>2)</sup> Bordures en pâte blanche

片手鍋に水 1 dL と塩 5 g、ラード<sup>3)</sup>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<sup>4)</sup>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<sup>5)</sup>に入れて乾燥させる。これを卵白に小麦粉を加え

た糊<sup>6)</sup>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进行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 Croustons

クルトンはいわゆる食パン<sup>7)</sup>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<sup>8)</sup>で揚げるが、揚げるのは必ず提供直前にすること。

- 1) 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。シャトルル会修道院で作られている同名のスピリッツがあるが、料理におけるシャトルルーズ仕立てもシャトルル会修道院に由来しているという。シャトルル会は大斉、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「りんごのシャトルルーズ仕立て」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、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トルルーズは「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トルルーズはカレーが「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、「ペルドリのシャトルルーズ」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、「ペルドローのシャトルルーズ」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、シャトル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。
- 2) 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。
- 3) saindoux（サンドゥー）精製した豚の脂
- 4) 原文では féculé（フェキュール）すなわち「でんぷん」としか指示がないが、féculé de maïs（フェキュールドマイス）コンスターチがいいだろう。
- 5) 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。
- 6) 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。小麦粉と水で作る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。
- 7) 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。
- 8) 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。

**デュクセル<sup>1)</sup>・セッシュ<sup>2)</sup>****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<sup>3)</sup>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.91] 100 g、すなわち大さじ<sup>4)</sup>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.25] 1 dL と小さめのんにく 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<sup>5)</sup>、きゅうり<sup>6)</sup>、などの詰め物用)

デュクセル・セッシュ [p.91] 100 g に、ファルス・ムスリーヌ [p.82] またはパナードを用いたファルス [p.82] もしくはファルス・グラタン [p.85] 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<sup>7)</sup>、低温のオーブンに入れて加熱すること<sup>8)</sup>。

**デュクセル・ボヌファム<sup>9)</sup>****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.87] 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。

1) 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 年刊ガヴィリエ『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.60] 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ため、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のもまったくの見間違いでは言えまい。

2) sec / sèche (セック/セッシュ) 乾燥した、水気のない、の意。

3) farci (ファルシ) 詰め物をした、の意。

4) 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。

5) 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。

6) 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。

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

8) 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。

9) 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。

【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<sup>1)</sup>。

### 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<sup>2)</sup>。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<sup>[^31]</sup>、小麦粉を卵白に加えて作った糊<sup>3)</sup>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、弱火のオーブンかエチューヴ<sup>4)</sup>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<sup>5)</sup>/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<sup>6)</sup>。

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。

### ポターージュ用そば粉のカーシャ<sup>7)</sup> Kache de Sarrazin pour Potages

(仕上がり約 10 人分<sup>8)</sup>)

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<sup>9)</sup>を作ってまとめる。これを深手の片手鍋<sup>10)</sup>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、

- 1) 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。
- 2) 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い説明で終わっている。
- 3) 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.90] および訳注参照。
- 4) *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。
- 5) *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)『ぼるとが文<sup>ぶみ</sup>』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・ギユラージュ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もない名作。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。
- 6) 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。
- 7) 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。このカーシャはポターージュのガルニチュール、つまり「浮き実」となる。
- 8) 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。
- 9) 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。
- 10) *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。

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<sup>1)</sup>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プ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<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup>。気をつけて水気をきる。

## マティニオン<sup>4)</sup> 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。

## ミルポワ<sup>5)</sup> Mirepoix

材料はマティニオン [p.93] とまったく同じだが、より小さなさいの目<sup>6)</sup>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<sup>7)</sup>。

## 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

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) pocher (ポシェ)。
- 4) 1935 年以来首相官邸として使われているマティニオン館を 18 世紀に所有していたジャック・ド・マティニオ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「マティニオンのフォン」として、「器具でお割りおろした豚背脂、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、玉ねぎ、マッシュル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プ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オンは野菜と豚背脂、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。
- 5) 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、ミルポ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と漉したものの。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 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。前項のマティニオ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、ソースやプ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オ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オ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。
- 6) 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。
- 7) 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)。
- 1) ecrevisse ヨーロッパザリガニ。
- 2) homard ロブスター。

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<sup>1)</sup>やオマール<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup>。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<sup>4)</sup>。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<sup>5)</sup>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<sup>6)</sup>

#### 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] <sup>7)</sup>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トー<sup>8)</sup>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われる<sup>9)</sup>。

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<sup>10)</sup>、セロリ、クローヌ<sup>11)</sup>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ム 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<sup>12)</sup>またはバター 125 g、ソース・シュブレーン [p.26] 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

3) 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)」。

4) *étuver* (エチュヴェ)。

5) ソース・ヴェルト [p.63] 訳注参照。

6) このレシピは第四版のみ。

7) 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。

8) 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)。

9) 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ふ部分だが、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。

10) *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。

11) *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。

12) 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ふ。

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<sup>1)</sup> 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<sup>2)</sup>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<sup>3)</sup>、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<sup>4)</sup>、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<sup>5)</sup>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<sup>6)</sup> Twatogue pour Piroguis

よく水気をきったフロマージュ・ブラン<sup>7)</sup>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。

## 冷製ガルニチュール用アパレイユなど<sup>8)</sup>

### SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES FROIDES

### 冷製のムース、ムスリーヌ、スフレ

#### Mousse, Mousseline, 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ムースと呼ばれ、いっぽう、ムス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。

1) 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)」。

2) 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。

3) ris de veau (リドヴォ)

4) 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。

5) 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.112] 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.129] 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.89] 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.28] であえたもの。

6) 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 твoрoг。

7) 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。

8) 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。



### 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<sup>1)</sup> 1 L 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 [p.77] 2 1/2 dL、ヴルテ [p.25] 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<sup>2)</sup>、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<sup>3)</sup>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。

### 冷製ムスリーヌの型詰め 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<sup>4)</sup>。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—鶏、ジビエ、甲殻類の身など、とトリュフで構成されたサルピコン [p.95] 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ず。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 [p.0] を表面を覆うように塗る<sup>5)</sup>。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

1) 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 [p.0] 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碎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 章バタージュにバタージュ・ピュレ [p.0] についての概説があるが、そこではバ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。

2) 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。

3) 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。

4) chemiser (シュミゼ)。

5) napper (ナベ)。覆いかける（ように塗る）こと。



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<sup>1)</sup>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。
2. 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<sup>2)</sup>

### 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<sup>3)</sup>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<sup>4)</sup>でプレーンなもの、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<sup>5)</sup>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<sup>6)</sup>。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<sup>7)</sup>、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

1) 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。

2) 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。

3) 原文 succulent (ススキュロン) は suc (スック=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。

4) 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。

5) 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。

6) chemiser (シュミゼ)。

7) 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。

マールのコライユ<sup>1)</sup>、赤く漬けた舌肉 [p.73]、等。

アスピックの具材が種々のエスカロップ<sup>2)</sup>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十分な厚みにする。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。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<sup>3)</sup>、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用している。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<sup>4)</sup>

### CHAUDS-FROIDS

ソース・ショフロワ [p.0] 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。

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 [p.92] 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<sup>5)</sup>皮は剥いておくこと。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<sup>6)</sup>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。

1) 胴の背側にあるオレンジ色がかった「内子」。

2) escalope (エスカロップ) 筋線維とは垂直方向に、厚さ 1~2 cm に薄切りにした仔牛などの肉や魚の薄い切り身。

3) 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。

4) ショフロワという仕立てについては茶色いソース・ショフロワ [p.29] ) 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。

5) 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。

6) 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。

## パンフロワ<sup>1)</sup>

### 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<sup>2)</sup>。

## 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
- トマトピュー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<sup>3)</sup>の中心部分
- アンチョビのフィレ、オリーブなど……

1) 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。

2) この段落は第四版でかなり分量が減られ、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ダーズソース [p.44] 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ーレと、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、きっち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)。

3) 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 les 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<sup>1)</sup>」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<sup>2)</sup>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<sup>いと</sup>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<sup>3)</sup>。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<sup>4)</sup>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<sup>5)</sup>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<sup>6)</sup>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れたほうが、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 2 cm 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 [p.0] および本章「ファルス [p.81]」訳注参照。
  - 5) 約 80 g 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。

## 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 [p.23] 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 [p.25] のほうが圧倒的にいい。

だが、いちばんいいのは、軽く仕上げたグラスドヴィアンド [p.21] 1 dL に 125 g のバターを加えて<sup>1)</sup>、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十分に軽い仕上がりにすること<sup>2)</sup>。

アスパラガスの穂先とかプチポワ<sup>3)</sup>、アリコヴェール<sup>4)</sup>、マセドワヌ<sup>5)</sup>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 [p.41] 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もによく合う。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 [p.112] やゴダール [p.115] のような、トリュフ、雄鶏のときかとロニオン、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<sup>6)</sup>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。
- ・【別添】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<sup>7)</sup>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)

- 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) 日本ではブルモンテとも呼ばれる。
- 2) グラスドヴィアンドとはフォンを煮詰めたものに他ならないから、ここで述べられているのは、とろみを付けたジュ [p.25] から「とろみ」の要素であるでんぶんを省き、やや多めのバターを加えて滑かに仕上げたもの、と考えていい。
- 3) petits pois いわゆるグリー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。
- 4) 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。
- 5) macédoine 多くの場合、小さめの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。ただし言葉の意味としては「各種の野菜を混ぜあわせたもの」であり、料理用語として切り方が決まっているわけではない。
- 6) 原文 Pour les pièces de boucherie より正確に訳すなら、「肉屋 (boucherie) が伝統的に扱ってきた、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ことがほとんど。
- 7) いわゆる青果としてのパブリカ。

- ・ブレゼ<sup>1)</sup>したシュークルート<sup>2)</sup>を詰めてハムの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。
- ・【別添】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<sup>3)</sup> 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<sup>4)</sup>にして供する。
- ・【別添】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<sup>5)</sup> 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<sup>6)</sup>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。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

### ガルニチュール・アルル風<sup>7)</sup> Garniture à l'Arlésienne

(トゥルヌド、ノワゼットに添える)

- ・なす<sup>8)</sup>は 1 cm 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。
- ・トマトは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、こんもりと盛る。
- ・【別添】トマト風味のソース・ドゥミグラス。

### ガルニチュール・銀行家夫人風<sup>9)</sup> Garniture à la Banquière

- 1) キャベツのブレゼを参考にすること。
- 2) 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、醃酵させたもの。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 choucroutes garnies (シュークルートガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。
- 3) ソース・アメリケーヌも参照されたい。
- 4) escalope (エスカロップ) 肉などを筋繊維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。
- 5) 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。
- 6) 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 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのもが多い。
- 7) 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ク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、小説家アルフォンス・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) との関連があると思われる。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ただけで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思われる。
- 8) 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。
- 9) 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

(肥鶏の料理に添える)

- ・ ひばり<sup>1)</sup>10羽を背側から開いて骨をすべて取り除き<sup>2)</sup>、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<sup>3)</sup>。
- ・ 鶏のファルスで作った小さなクネル 10 個。
- ・ トリュフのスライス 10 枚。
- ・ 【別添】 トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス。

#### ガルニチュール・ベリー風<sup>4)</sup>

##### Garniture à la Berrreichonne

\index{かるにちゅーる@ガルニチュール!へりーふう@ー・ベリー

(牛、羊肉の大きかりな料理<sup>5)</sup>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。
- ・ 【別添】 アロールト<sup>6)</sup>でとろみを付けた、ブレゼの煮汁。

#### ガルニチュール・ベルニ<sup>7)</sup>

##### Garniture à la Berny

あるいは *façon* が省略されたものとする。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する。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が *banquière* となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。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、コルニジ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、同じ名称とは思えにくい異なった内容。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ー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)、これはモンタニエの『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はない。

- 1) 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。
- 2) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的によく使われる用語。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。
- 3) 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。
- 4) berrichon(ne) (ベリション/ベリショヌ) 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 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とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀) は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。
- 5) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注参照。
- 6) 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。
- 7) ビエール・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 オでアカデミーフランセーズに入った俊才。ボ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

(ジビエおよびマリネした牛、羊肉料理<sup>1)</sup>用)

- 小さな俵形にしたじゃがいものクロケット・ベルニ<sup>2)</sup>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ー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
- 【別添】軽く仕上げたソース・ポワヴラード。

### ガルニチュール・ブザンソン風<sup>3)</sup>

#### Garniture à la Bizontine

(牛、羊の塊肉料理およびトゥルヌドに添える)

- じゃがいも・デュシェスを成形して卵液を塗りオーブンで焼いた小さなクルスタード 10 個に、生クリーム入りのカリフラワーのピューレを絞り袋を使って詰める。
- 半割りにして詰め物をしたレチュのブレゼ 10 個。
- 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<sup>4)</sup>

#### 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<sup>5)</sup>て、バターで色よく炒める。
  2. じゃがいも 750 g は楕切りか薄切りにする。
  3. 塩 15 g とこしょう 5 g。
- 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<sup>6)</sup>とともにオーブンに入れて、一緒に火を通す。
  - 鶏の場合は、じゃがいもはオリーブ形に成形し<sup>7)</sup>、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。
  - 【別添】美味しい肉汁 (ジュ) 少々。

### ガルニチュール・ブクティエール<sup>8)</sup>

#### Garniture à la Bouquetière

(牛、羊の大掛かりな仕立ての料理<sup>9)</sup>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<sup>10)</sup>。
- 小さなじゃがいも 250 g はシャトー<sup>11)</sup>に成形する<sup>12)</sup>。

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。

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) Besonçon (ブズンソン) 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ブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。
- 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 6 cm 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。



- ・プチポワ<sup>1)</sup>250 g と、さいの目に切ったアリックヴェール<sup>2)</sup>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ダーズソースを薄く塗ること。

- ・【別添】塊肉を調理した際の肉汁の浮き脂を取り除き<sup>3)</sup>、澄ませたもの。

### ガルニチュール・ブルジョワーズ<sup>4)</sup>

#### 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成形して<sup>5)</sup>下茹でし、バターで色艶よく炒める<sup>6)</sup>。
- ・小玉ねぎ<sup>7)</sup>500 g は下茹でした後にバターで色艶よく炒める。
- ・塩漬豚バラ肉<sup>8)</sup>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。

### ガルニチュール・ブルゴーニュ風<sup>9)</sup>

#### Garniture à la Bourgeoise

(牛の塊肉<sup>10)</sup>料理に添える)

- ・小玉ねぎ 500 g はバターで色艶よく炒める。
  - ・マッシュルーム 250 g は四つ割りにしてバターで炒める。
  - ・塩漬豚ばら肉 125 g はさいの目に刻み、強火でこんがり炒める。
- これらを適当なタイミングで、鍋で加熱中の肉の周囲に投入する。

肉を煮るのには、必ず上等の赤ワインを用いること。それがブルゴーニュ風の仕立てを特徴づける絶対条件。

- ・【別添】ブレゼの煮汁。

### ガルニチュール・ブラバント風<sup>11)</sup>

#### Garniture à la Brabançonne

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- 1) petits pois (プチポワ) いわゆるグリー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小さく、風味も軽やかで甘みがある。
- 2) 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。
- 3) dégraisser (デグレセ)。
- 4) 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 (プチブルジョワ) 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。
- 5) tourner (トゥルネ)。
- 6) 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。
- 7) 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。
- 8) 原文 lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) 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。
- 9) いわゆる boeuf bourguignon (ブフブルギニョンヌ) とほぼ同じと考えていいが、現代のそれが肉を比較的細かく切って調理するのに対して、ここでは19世紀的な大皿料理としてのブレゼを前提にしていることに注意。
- 10) 原文 pièce de boeuf そのまま訳せば牛の塊肉となるが、いわゆるランプ、イチボの部分から2〜3 kgの塊を切り出してブレゼにすることが多い。
- 11) 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。

- ・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<sup>1)</sup>芽キャベツ<sup>2)</sup>をピュレにして詰め、ソース・モルネーを塗る。
- ・じゃがいも・デュシエスで作った小さな円盤形のクロケット 10 個。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

### ガルニチュール・ブレオン<sup>3)</sup>

#### 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・オランダーズを軽く塗っておく<sup>4)</sup>。
- ・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。
- ・【別添】塊肉をブレゼした煮汁。

### 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<sup>5)</sup> 1 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。
- ・【別添】塊肉の肉汁（ジュ）

### ガルニチュール・ブリヤサヴァラン<sup>6)</sup>

#### Garniture Brillat-Savarin

(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<sup>7)</sup>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。
- ・【別添】これを添えるジビエのフュメで作った美味しいソース・ドゥミグラス。

### ガルニチュール・ブリストル<sup>8)</sup>

#### Garniture Bristol

(牛、羊の塊肉料理に添える)

1) étuver (エチュヴェ)。

2) 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。

3) 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。

4) 茹でてよく水気をきっておくこと。

5) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。

6) ジャン・アンテルム・ブリヤ＝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。

7) 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 世紀以来本拠地になっていたが、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。

8) 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。

- ・ アプリコットの形状、大きさの米のクロケット<sup>1)</sup>10 個。
- ・ 茹でたフラジョレ<sup>2)</sup>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。
- ・ 【別添】 塊肉をブレゼした煮汁。

### ガルニチュール・ブリュッセル風<sup>3)</sup> 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<sup>4)</sup>に成形したじゃがいも 10 個。
- ・ 芽キャベツ 500g は下茹でした後バターで蒸し煮する<sup>5)</sup>。
- ・ 【別添】 マデイラ酒風味のやや軽く仕上げたソース・ドゥミグラス。

### ガルニチュール・カンカル風<sup>6)</sup> 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<sup>7)</sup> 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 60 g とトリュフ 50 g。
- ・ ソース・カルディナル。

### ガルニチュール・カスティリア風<sup>8)</sup> 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。

1) 本書の「米のクロケット」はアントルメすなわちデザートとして砂糖を加えて甘くつくるレシピであり、そのとおりにすべきかどうかは一考の余地がある。

2) ガルニチュール・ブルターニュ風訳注参照。

3) 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る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。

4) ガルニチュール・ブクティエール訳注参照。

5) 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。

6) ブルターニュ地方の地名 Cancale (カンカル) 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、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。

7) 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、à 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 à 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 à la も省略される傾向にあるため、garniture 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。

8) 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。

- ・【別添】デグラセした肉汁（ジュ）<sup>1)</sup>をトマト風味に仕上げる。

### ガルニチュール・シャンボール<sup>2)</sup> Garniture Chambord

（魚のブレゼの大掛かりな仕立てに添える<sup>3)</sup>）

- ・トリュフを加えてスプーンで成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<sup>4)</sup>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。
- ・オリーブ形に成形した<sup>5)</sup>トリュフ 200 g。
- ・エクルヴィス<sup>6)</sup>6 尾はクールブイヨン<sup>7)</sup>で火を通し、はさみを背に回すように成形する<sup>8)</sup>（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。
- ・【別添】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・シャトレヌ<sup>9)</sup> Garniture Châteline

（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、固く作ったスビーズを詰める。
- ・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・ノワゼット 300 g。
- ・【別添】ソース・マデールを加えたブレゼの煮汁。

### ガルニチュール・シポラタ<sup>10)</sup> 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<sup>11)</sup>。

- 1) 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ビ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。
- 2) 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、オリーブ形に成形したトリュフ、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)。
- 3) 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。
- 4) 原文 *canneler* (カヌレ)。この場合は *turner* (トゥルネ) とほぼ同義だが、凹凸の刻み模様を付けた、の意。
- 5) *turner* (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成形するところから。
- 6) *ecrevisse* ヨーロッパザリガニ。
- 7) *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。
- 8) *trousser* (トゥルセ)。
- 9) *châtelain(e)* (シャトラン/シャトレヌ)。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。
- 10) 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。
- 11) *glacer* (グラセ)。本文下のにんじんも同様の指示。

- ・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。
- ・オリーブ形に成形して下茹でし、バターで色艶よく炒めたにんじん 20 個（なくてもよい）。
- ・【別添】このガルニチュールを添える料理の煮汁を加えたソース・ドゥミグラス。

### ガルニチュール・ショワジー<sup>1)</sup>

#### 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。
- ・シャトーに成形した小さなじゃがいも 20 個。
- ・【別添】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<sup>2)</sup>

#### 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。
- ・【別添】トマト入りソース・ベアルネーズ。

### ガルニチュール・クラマル<sup>3)</sup>

#### 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。
- ・【別添】とろみを付けたジュ<sup>4)</sup>。

### ガルニチュール・コンポート<sup>5)</sup>

#### Garniture de Compote

（鳩およびブレ・ド・グラン<sup>6)</sup>に添える）

- ・塩漬け豚バラ肉<sup>7)</sup>250 は拍子木<sup>8)</sup>に切り、下茹でてからバターでこんがり炒める<sup>9)</sup>。
- ・小玉ねぎ 300 g は下茹でてバターで色艶よく炒める<sup>10)</sup>。
- ・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。

1) 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ュールロワになった。その後、ボ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。

2) 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。

3) 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。

4) 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肉料理参照）の場合には、鍋に残った香味野菜（マティニオン）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。

5) 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。

6) 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・ヴェールブレ参照。

7) lard de poitrine（ラルドポワトリーヌ）、lard maigre（ラルドメーグル）あるいは原文のように合わせて lard de poitrine maigre（ラ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（ラルドグラ）すなわち豚背脂のことを意味するので注意。

8) 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。

9) 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。

10) glacer（グラセ）。

### ガルニチュール・コンティ<sup>1)</sup> Garniture Conti

(牛、羊の塊肉のブレゼに添える)

- ・ レンズ豆<sup>2)</sup>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。
- ・ 【別添】ブレゼの煮汁。

### ガルニチュール・コモドール<sup>3)</sup> 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皿 10 個。
- ・ メルラン<sup>4)</sup>のファルスにエクルヴィスバターを加え、スプーンで成形したクネル 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<sup>5)</sup> 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。
- ・ 完全に球形に成形し、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<sup>6)</sup> 20 個。
- ・ 【別添】ソース・マデール

### ガルニチュール・ドモン<sup>7)</sup> 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<sup>8)</sup>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分けたもの 6 枚ずつ添える。
- ・ 生クリーム入り魚のファルス小さな球形にし、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<sup>9)</sup>白子 10 枚はイギリス式パン粉衣<sup>10)</sup>を付けて油で揚げる。
- ・ ソース・ナンチュア

1) 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 (ルブランストコンティ) 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行っ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、たとえ事実であったとしても、あまりにシンプルなもので、ガルニチュールとして供することを考えた、というのがせいぜいのところか。

2) lentille (ロンティーユ)。西アジア原産。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、エジプトや地中海沿岸で多く栽培されていた。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。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」いた。(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』)。これを踏まえると、Condé すなわちコンデ大公の名を冠した料理、とりわけポターージュピュレ・コンデが赤いんげん豆のポターージュであることと、レンズ豆を主素材とした「ガルニチュール・コンティ」およびポターージュ「ピュレ・コンティ」の関係には考えさせられるところがある。

3) 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。

4) merlan (メルロン) タラ科の海水魚。

5) キュシー侯爵 (1767~1841)。基本ソース 概説訳注参照。

6) 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。

7) 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。

8) étuver au beurre (エチュヴェオブル)

9) escalope (エスカロップ) 肉や魚を 1~2 cm の厚さで、筋線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。

10) 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。

### ガルニチュール・ドフィース<sup>1)</sup> 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ス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。
- ・【別添】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<sup>2)</sup> Garniture à la Dieppoise

(魚料理に添える)

- ・殻を剥いたクルヴェット<sup>3)</sup>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<sup>4)</sup>、周囲をきれいに掃除する<sup>5)</sup>。
- ・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<sup>6)</sup> Garniture Doria

(魚料理に添える)

- ・オリーブ形に剥いたきゅうり<sup>7)</sup>30 個をバターで蒸し煮する。
- ・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。

### ガルニチュール・デュバリー<sup>8)</sup> Garniture Dubarry

(牛、羊の塊肉やノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・小さく分けたカリフラワーの花房を小さなボウルに詰め半球形に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<sup>9)</sup>チーズを振りかけて高温のオーブンでこんがり焼く<sup>10)</sup>。
- ・じゃがいものフォンダント 10 個。
- ・【別添】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。

1) à la Dauphine (アラドフィース) 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。

2) dieppoise(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。

3) 小海老。小さめの 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。

4) pocher (ポシェ)

5) 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。

6) 原書現行版では Dorla となっているが明らかな誤植。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。12 世紀ジェノヴァの de Auria (ラテン語の filiis Auriæ す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。

7) 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。

8) 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を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。

9) râper (ラペ)

10) 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。

### ガルニチュール・デュシェス<sup>1)</sup> 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・デュシェスを舟形または円盤状かブリオシュ型に詰めて成形し、溶き卵<sup>2)</sup>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。
- ・【別添】ソース・マデール

### ガルニチュール・ラファヴォリータ<sup>3)</sup> 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<sup>4)</sup>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。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

### ガルニチュール・フェルミエール<sup>5)</sup> 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<sup>6)</sup>。
- ・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<sup>7)</sup>。
- ・野菜を鶏の周囲に盛り、\*\*火入れを仕上げる<sup>8)</sup>。

### ガルニチュール・フィナンシエール<sup>9)</sup> Garniture à la Financière

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) 『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 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* ギヨーム・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・ロワイエとギユスターヴ・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作。
- 4) écaler (エスカロップ)。
- 5) 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。
- 6) 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。
- 7) étuver (エチュヴェ)。
- 8) 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。
- 9) 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、一体化したものである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



(牛、羊の塊肉あるいは鶏料理に添える)

- ・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オン<sup>1)</sup>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<sup>2)</sup>風 Garniture à la Flamande

- ・球形に成形した小さなサヴォイキャベツのブレゼ 10 個。
- ・オリーブ形に成形し、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<sup>3)</sup>小 10 個。

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、クロープ、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、クロープ、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とのトリュフ、大きな鶏のとさか、鶏の胸肉、ベルドロー、こんがり焼いた鳩などをセンスよく配する。ソース・エスパニョールを添えて供する(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オン、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・エスパニョールをレードル 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オン 24 個ずつ、スプーンで成形したクネル 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 を円く成形し、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)、雄鶏のロニオン 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、フォワグラの 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オンを配する。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て別添で供する(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・フィナンシエール」(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。その他、「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)「ペ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 (ロニオンブロン) = testicule (テストキュル) 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

- ・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<sup>1)</sup> 10 枚 (150 g)。
- ・【別添】塊肉をブレゼした煮汁<sup>2)</sup>。

### ガルニチュール・フィレンツェ風<sup>3)</sup> 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<sup>4)</sup>。
- ・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<sup>5)</sup>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。
- ・【別添】トマト風味を効かせた、薄い仕上がりのソース・ドゥミグラス。

### ガルニチュール・フロリアン<sup>6)</sup> Garniture Florian

(乳呑仔羊<sup>7)</sup>の料理に添える<sup>8)</sup>)

- ・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<sup>9)</sup>。
- ・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<sup>10)</sup>。
- ・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。
- ・【別添】仔羊の肉汁<sup>11)</sup>。

### ガルニチュール・フォレスティエール<sup>12)</sup> Garniture à la Forestière

(牛、羊の塊肉や鶏の料理に添える)

- ・モリーユ<sup>13)</sup> 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、バターでこんがり焼く<sup>14)</sup>。
- ・じゃがいも 300 g は大きめのさいの目に切ってバターでソテーする。
- ・【別添】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<sup>15)</sup> Garniture Frascati

を加えた湯で茹でる」ことを意味するが、本書の該当箇所にも、イギリスでは塩を加えない、とある。

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) florentin(e) (フロロンタン/フロロンティエヌ) < Florence (フロロンス) フィレンツェのこと。
- 4) étuver au beurre (エチュヴェオブル)
- 5) pocher (ポシェ)。
- 6) 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。
- 7) 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。
- 8) 乳呑仔羊肩肉・フロ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。
- 9) レチュのブレゼ参照。
- 10) 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。
- 11) 原文では fonds となっているが、前提となっている仕立て「乳呑仔羊肩肉・フロリアン」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。
- 12) 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。
- 13) 茸の一種。和名アミガサタケ。生食出来ないのに注意。
- 14) 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。
- 15) 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。18 世紀末にナポリ出身のアイスクリーム職人ガルキがバリのブル

(牛、羊の塊肉の豪華な仕立てに添える<sup>1)</sup>)

- ・厚さ 1~2 cm 程度スライスした<sup>2)</sup>フォワグラ (出来るだけ生のものが多い) 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 300 g 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成形したトリュフ 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。
- ・【別添】軽くとろみを付けたジュ<sup>3)</sup>。

#### ガルニチュール・ガストロノーム<sup>4)</sup> Garniture à la Gastronom

(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<sup>5)</sup>。
- ・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。
- ・立派な雄鶏のロニョン<sup>6)</sup> 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<sup>7)</sup> は縦二つ割りにし、バターでソテーする。
- ・【別添】トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス。

#### ガルニチュール・ゴダール<sup>8)</sup> Garniture Godard

ヴァール・モンマルトルにカフェ・フラスカティという店名のカジノ兼レストラン、パティスリを開き盛況だったという。とりわけアイスクリームが評判を呼んだらしい。その後経営者が何度か代わり、1857 年に建物は取り壊された。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。フランス語風に発音するなら「フラスカティ」となる。

- 1) 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。
- 2) escalope (エスカロップ)。
- 3) 「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オンに注ぎ、肉汁の風味をひき出してから布で漉し、でんぶんでとろみを付けることになる。
- 4) 美食家、食通、の意。
- 5) glacer (グラセ)。
- 6) rognons de coq (ロニョンドコック) ここでは鶏の睾丸のこと。
- 7) 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。
- 8) 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と。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ァ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ライ酒を加えて 6 時間ブレイズする。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、スプーンで成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『19 世紀フランス料理』では「牛アロワイヨのブレイズ・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イズしたもの。もうひとつはアロワイヨの一部をブレイズし、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、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。これらを各ままと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

(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のスプーンで成形したクネル 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オン 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
- ・オリーブ形に成形したトリュフ 10 個。
- ・ソース・ゴダール

### ガルニチュール・グランデュック<sup>1)</sup> Garniture Grand-Duc

(魚料理に添える)

- ・アスパラガスの穂先 200 g 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 個。
- ・大きなトリュフのスライス 10 枚。
- ・ソース・モルネー。

### ガルニチュール・ギリシア風<sup>2)</sup> 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<sup>3)</sup> 250 g (野菜料理「米」の項参照)。
- ・【別添】 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<sup>4)</sup>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める。
- ・【別添】 ソース・ベアルネーズ。

### ガルニチュール・ハンガリー風<sup>5)</sup> 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

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。

- 1) 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) 大公とは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。
- 2) 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で注意。
- 3) 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。
- 4) 比較的小ぶりであっても完熟のアーティチョーク (開花がやや近い状態のもの) は下茹で後に花萼をすべて取り除く。この状態を fond d'artichaut (フォンダルティショー) または cul d'artichaut (キュダルティショー) と呼ぶ。とりわけ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、上半分よりやや下で切り離して、繊維を取り除いてから下茹でする。花萼を全て剥いて皿のような形状の基底部のみを取り出す。丸い皿のような底面になるので、そこに詰め物をする人が多い。小さく比較的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 周くらい剥いて使う。これを coeur d'artichaut (クールダルティショー) と呼ぶ。サイズによっては縦半分または四つ割りにして繊維を取り除いてから下茹でする。四つ割りの場合は quartiers d'artichaut (カルティエダルティショー) と呼ぶ。若どりのアーティチョークの内側の花萼は柔らかく火が通り、とても美味。また、生食できるくらい若どりのアーティチョークは poivrade (ポワヴラード) とも呼ばれる。ただし若どりであればそれだけ、アーティチョーク特有の風味は弱い。
- 5) この名称の根拠となっているのはパブリカを使用していることのみ。ハンガリー風ソース訳注も参照。

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焼く。

- ・【別添】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。
- ・【別添】イタリア風ソース。

### ガルニチュール・インド風

#### Garniture à l'Indienne

\srcIndienne{garniture indienne}{Garniture à l'Indienne}{かるにちゅーるいんとふう}{ガルニチュール・インド風

（魚、牛、羊の塊肉や鶏料理に添える）

- ・インド風に調理したパトナ米<sup>1)</sup>125g（野菜料理「米」参照）。
- ・【別添】インド風ソース。

### ガルニチュール・日本風<sup>2)</sup>

#### Garniture à la Japonaise

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

- ・ちよろぎ625gはヴルテであえ、ブリオシュ型でつくりオーブンでこんがり焼いたクルスタードに詰める。
- ・米のクロケット10個<sup>3)</sup>。
- ・【別添】肉の煮汁を澄ませたソース。

### ガルニチュール・ジャルディニエール<sup>4)</sup>

#### Garniture à la Jardinière

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

- ・にんじん125gと蕪125gは、プレーンな、あるいは刻み模様の入ったスプーンでくり抜く。あるいは円柱形にしてもいい。これをコンソメで煮て、最後にバターで色艶よく炒める。
- ・プチポワ125g。小さなフラジョレ125g。アニコヴェール125gは小さな菱形に切る。これらを別々にバターであえる<sup>5)</sup>。
- ・茹であげたばかりのカリフラワーの小房10個。
- ・以上の構成要素を肉の周囲に、別々にはっきりとニュアンスが代わるように配置する。カリフラワーの小房はオランダーズソース小さじ1杯程度をそれぞれに塗ってやる。
- ・【別添】澄んだジュ（肉汁）。

### ガルニチュール・ジョワンヴィル<sup>6)</sup>

#### Garniture Joinville

（魚料理に添える）

1) パトナはコメの品種名。いわゆる「長粒種」だがバスマティのような香り米ではない。

2) このガルニチュールが「日本風」であるのは、ちよろぎを用いているから。中国原産のシソ科の根菜で、現代日本では慶事などの際に用いられる程度だが、どういうわけか日本原産と誤解されたまま19世紀にフランスで栽培されるようになり、以来、日本風の名を付けた料理にはほとんど必ずといっていい程、ちよろぎが用いられる。

3) 初版～第三版は「じゃがいものクロケット10個」となっている。「じゃがいものクロケット」は初版からレシピが掲載されているが、初版～第四版すなわち現行版において「米のクロケット」のレシピはアントルメすなわちデザートとして砂糖を加えて甘くつくるレシピしか掲載されておらず、そのとおりにすべきかは一考の余地がある。また、「インド風クロケット」も米を使用している。

4) jardinier/jardinière（ジャルディニエ、ジャルディニエール）には名詞で「庭師」の意味もあるが、ここではjardin potager（ジャルダンポタジェ）すなわち野菜畑、菜園、の意。

5) しっかり加熱調理してからバターであえること。

6) 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。ソース・ジョワンヴィルも参照。

- ・以下のものを 5 mm 角くらいの小さな角切り<sup>1)</sup>か短かい拍子木状<sup>2)</sup>に刻む……茹でたマッシュルーム 125 g、トリュフ 50 g。これにクルヴェットの尾の身 125 g を加え、スプーン数杯のソース・ジョワンヴィルであえる。
- ・追加として……トリュフのスライス 10 枚。白くて大きなマッシュルームに殻をむいたクルヴェット 8 尾を刺す。
- ・ソース・ジョワンヴィル。

### ガルニチュール・ジュディック<sup>3)</sup> Garniture Judic

(ノワゼットやトゥルヌド、鶏料理に添える)

- ・小さめのレチュを縦半割りにしてきれいに掃除し、ブレゼしたもの 10 個。
- ・大きな雄鶏のロニオン 10 個。
- ・トリュスのスライス 10 枚。
- ・【別添】ごく上等のソース・ドゥミグラス。

### ガルニチュール・ラングドック風<sup>4)</sup> Garniture Languedocienne

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・なすは 1 cm 厚の輪切りを 10 枚用意し、小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ・セープ<sup>5)</sup> 400 g はスライスして植物油でソテーする。
- ・トマト 400 g は河を剥いて押しつぶし、粗く刻んで、にんにく 1 片を加えて油でソテーする。
- ・パセリのみじん切り。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

### ガルニチュール・ロレット<sup>6)</sup> Garniture Lorette

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・小さくつくった鶏のクロケット 10 個。
- ・アスパラガスの穂先またはプチポワをバターであえる。
- ・トリュフのスライス。
- ・【別添】とろみを付けたジュ

1) salpicon (サルピコン)。

2) julienne courte (ジュリエヌクルト)。

3) 女優アンナ・ジュディック (1849～1911) の名を冠したもの。

4) languedocien(ne) (ラングドスイヤン、ラングドスイエヌ) < Languedoc ラングドック地方。フランス南西部の地方名。もとは「オック語」langue d'oc から。中世プロヴァンス語と考えていい。オック oc とは古語で、現代フランス語の oui に相当する肯定の語。ラテン語の格変化の消失が比較的遅かった。バスク地方を除く (バスク語は別言語として扱われる) ロワール河以南で話された諸語の総称。これに対し、オイル語 langue d'oïl (ラングドイル) があり、oil が肯定の語であるということが代表的な違い。主としてロワール河以北で話された諸語の総称。現代フランス語は後者の系統にあたるが、語彙の面などではラングドックの影響を大きく受けている。

5) cèpe (セープ)、茸の一種、和名ヤマドリタケ。イタリアのボルチーニと同種だが、フランス産、イタリア産で風味や調理特性が異なる。また日本に多いのはヤマドリタケモドキという種で、食用できるが風味などはまったく及ばないという。類似のものにウツロイグチ、ドクヤマドリという毒茸があるので注意が必要。

6) 7 月王政期 (1830～1848) ロレットと呼ばれる娼婦たちがいた。ノートルダム・ド・ロレット (現在のパリ 9 区にある教会) に因んでいるという。かつて「洗濯娘」を意味する娼婦 grisettes (グリゼット) と呼ばれた社会階層のやや下に位置する者が多かったため、高等娼婦を意味する courtisane (クルティザーヌ) と区別されることもある。グリゼットおよびロレットの例としては、バルザックの小説『幻滅』や『高等娼婦の燦めきと惨め (浮かれ女盛衰記)』にこの種の娼婦が主要人物として登場する。また、ロレットたちは、第二帝政期には cocotte (ココット) と呼ばれる高等娼婦にとって代わられた (たとえばゾラの『ナナ』やデュマ・フィス原作ヴェルディ作曲のオペラ『椿姫』の主人公などがこれに相当する)。また、高等娼婦の中には、18 世紀末のデュバリー夫人 (ガルニチュール・デュバリー訳注参照) や、女優サラ・ベルナルのように社会的に成功した例も少なくはない。貴族やブルジョワがこうした高等娼婦との「社交の場」として 19 世紀にはレストランや高級カフェを利用することが多かった。これを demi-monde (ドゥミモンド、半社交界) と呼び、その華やかな主役たる高等娼婦たちは demi-mondaine (ドゥミモンデヌ) と呼ばれた。このため、19 世紀～20 世紀初頭にかけて創案された料理のなかには高等娼婦の名を冠したものも少なくない。

## ガルニチュール・ルイジアナ風<sup>1)</sup> Garniture Louisiane

(家禽<sup>2)</sup>の料理に添える)

- ・とうもろこし 500 g はクリームであえる。
- ・リオグラ<sup>3)</sup>をダリオル型<sup>4)</sup>に詰めて形づくった小さなタンバル<sup>5)</sup>10 個。
- ・バナナの輪切り 20 個は油で揚げる。
- ・【別添】家禽を調理した際のフォンを煮詰めて仕上げたソース。

## ガルニチュール・ルクッルス<sup>6)</sup> Garniture Lucullus

(牛、羊の塊肉や鶏料理に添える)

1. 平均 60 g のトリュフ 10 個はミルポワにマデイラ酒風味で火を通す。**中はくり抜き、蓋になる部分を取り置く。**雄鶏のロニオンをトリュフ 1 つにつき 2 つ、バターを加えたグラスドヴィアンドをまぶしてコーティングして詰める。取り置いておいた蓋をして、鶏のファルスでつくった小さなリボンで蓋とトリュフをつなぐ。低温のオーブンでファルスに火を通す。
2. トリュフをくり抜いた中身を混ぜ込んだ鶏の滑らかなファルスのスプーンで成形して 10 個のクネルを用意する。混ぜ込むトリュフはあらかじめすり潰して裏漉しすること。
- ・カールさせた大きな鶏のとさか 10 個。
- ・【別添】トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス。

1) アメリカ合衆国のルイジアナ州のこと。とうもろこしは伝統的なフランス料理ではあまり好まれる食材ではないが、それを用いているところからの命名だろう。

2) 原文は *volaille* (ヴォライユ)。本来は家禽全般つまり鶏、鴨(あひる)、七面鳥、鳩なども含まれるが、本書ではほとんどの場合、鶏(大きさや肥育方法により名称が多数ある)を意味するため、そのように訳しているが、ここでは七面鳥もしくはがちょうを前提としていると考えるのが妥当であり、調理方法も、ソースの指示からブレゼであると解釈される。なお、七面鳥は 16 世紀にアメリカ大陸からフランスにもたらされ、17 世紀には流行の食材となった。当初は *poulet d'Inde* (プレダンド、インドの鶏の意) などと呼ばれていたが、やがて *dinde* (ダンド、七面鳥のメス)、*dindon* (ダンドン、七面鳥のオス)、*dindonneau* (ダンドノー、七面鳥の雛、若いオスの七面鳥) のように用語が定着していった。

3) *riz au gras* 直訳すると脂気の多い米、だが、実際には下茹でした米を脂気がやや残ったままのブイヨンで煮込んだもの。

4) 小さな円筒形の型。

5) *timbale* 直径に対してやや背の低い円筒形にする仕立て。大きなものはタンバル型 *moule à timbale* (ムーラタンバル) に料理を詰めるが、ここでは小さなものを 10 個つくるので、ダリオル型を用いている。なお、*timbale* は元来「小太鼓、スネアドラム」の意。ただし、料理においては上述のような仕立てとともに、野菜料理用のやや深い皿のこともタンバルと呼ぶ。

6) ルキウス・ルキニウス・ルクッルス(前 118~前 56)。共和政ローマの軍人、政治家で美食家として知られた。

### ガルニチュール・マセドワヌ<sup>1)</sup> Garniture Macédoine

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- このガルニチュールはジャルディニエールとまったくおなじ構成要素だが、すべての材料を混ぜてあえてしまう点が異なる。これを野菜料理用の深皿に別途盛り付けるか、アーティチョークの基底部に詰めるか、もしくは皿の中心にドーム状に盛り、その周囲に肉料理を並べるようにして盛り付ける。

### ガルニチュール・マドレーヌ<sup>2)</sup> Garniture Madelaine

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- 小さめのアーティチョークの基底部 10 個に固めにつくったスビーズを詰める。
- 白いんげん豆のピュレ 1 L あたり卵黄 6 個と全卵 1 個を加えてとろみを付け、仕上げにバター 150 g を加えたものを、ダリオル型に詰めて湯をはった天板にのせて低めの温度のオーブンで火を通したタンバル 10 個。
- 【別添】ソース・ドゥミグラス。

### ガルニチュール・マイヨ<sup>3)</sup> Garniture Maillot

(牛、羊の塊肉、とりわけハムの料理に添える)

- この語の初出は匿名で出版された『ガスコーニュ料理の本』(1740 年)であり、Macedoine à la Paysanne というレシピが掲載されている。ただしこの本はいわゆる「偽書」あるいは「奇書」に類するもので、ガスコーニュ地方の料理などひとつも掲載されていない。パリで印刷、出版されたにもかかわらず、アムステルダム(18 世紀にアムステルダム版といえば「海賊版」の代名詞だった)出版として匿名で上梓された。匿名なので著者名はないのだが、献辞に「ドンブ大公閣下へ」とあり、実際の著者はまさにそのドンブ大公であるルイ・オーギュスト・ド・ブルボンそのひとであったと考えられている(17 世紀にルイ 14 世の子で同名の者がいるが混同しないよう注意)。狩猟と料理が趣味であったという。一般的な言い回しとして「料理上手」の意味で *cuisinier gascon* (キュージニエガスコン)「ガスコーニュの料理人」ということがあり、しかも内容は料理書として見た場合、どこまで真面目でどの程度冗談めいたものなのか判断に苦しむところがある。要は「殿様」の道楽本ともいえる。一例として「徴税官風鶏の袋詰め」*Poulette en musette à la Financière* というほとんど冗談としか思えぬ、けれども歴史的に非常に興味深いレシピがある。茹でたブレ・レーヌ(若鶏と肥鶏の間くらいの大さき)を羊の膀胱にサルピコンとともに詰めて、息を吹き込んで膀胱を膨らませて口を縛る。1 皿に 3 袋のせるべし。というものの(pp.128-129)。20 世紀にフェルナン・ボワンが「鶏の膀胱包み」という歴史に残る名作料理をスペシャリテのひとつとしていたが、おそらくは膀胱に鶏を入れて膨らませるというプレゼンテーションについてはこれが最初の例であろう(この例では調理において膀胱を用いる必然性はまったくなく、たんに見せ方だけの問題だが)。また、「徴税官風」すなわちフィナンシエールという語が、後代のラグー・フィナンシエールあるいはフィナンシエール仕立てとはまったく関係ない文脈で使われている点も興味深い。要は税として徴収した財貨を詰め込んだ袋のイメージを演出するための小道具に過ぎないということ。マセドワヌについては、えんどう豆とそら豆とアリコヴェール(これらはえんどう豆とおなじ大きさに刻む)、細切りにしたにんじんをバターを入れた鍋で弱火にかけ汗をかかせるようなイメージで蒸し煮し、時々混ぜながら、火が通ったら味付けしてソースを少量のソースとともに供するというもの(pp.139-140)。マセドワヌの語は料理とは関係なく、同じ 18 世紀のラクロの小説『危険な関係』において「カードを混ぜる行為」という意味で用いられており、よく混ぜる、という意味において間違いはない。なお、一般にマセドワヌというと\*\*小さなさいの目に切った蕪やにんじん、アリコヴェール、プチポワなどを混ぜたものであり、日本のマセドアンサラダの原型にもなったが、料理用語の原義としては、必ずしも「さいの目」に刻む必要はない。このガルニチュール・マセドワヌも『料理の手引き』における「ガルニチュール・ジャルディニエール」の指示どおりに野菜を下ごしらえして混ぜても成立するだろうし、切り方を揃えるという方法もあるだろう。
- マドレーヌといえば誰もが焼き菓子を思い浮かべるだろうが、このガルニチュールにはそれと類似する、あるいは想起させる要素がまったくない。マドレーヌは聖マドレーヌに由来し、教会の名称として珍しくないばかりか、女性の名前としてもごく一般的なものだ。他の料理書に同名のガルニチュールが見あたらないこと、本書初版から掲載されているものであることを考えると、あえていうなら、オクターヴ・ミルボー作の戯曲『酷い羊飼いだも』初演(1897 年)の際にサラ・ベルナールが演じて話題となった主人公の名がマドレーヌであることくらいか。資本家に虐げられた労働者階級が反乱を起こして失敗するという悲劇で、テーマとしてはゾラの『ジェルミナル』に近い。もしこのガルニチュールがミルボーの戯曲の登場人物を示唆しているなら、その料理を食べる側すなわち富裕層、資本家と、その料理を作る側の労働者との対立の図式が透けて見える、いわば強烈な風刺とも考えられるだろう。もっとも、エスコフィエは、その真意まではわからぬが常に資本家、富裕層の側に寄り添った料理人であったのもまた事実だ。オクターヴ・ミルボーについては、自然主義文学の作家としてスタートしたとはいえ、1964 年にルイス・ブニエールがジャンヌ・モロー主演で映画化した小説『小間使いの日記』で知られるように、いわゆる自然主義文学の枠にとどまることなく、独自の文学活動を展開した。画家ファン・ゴッホをモデルとした小説『天空にて』(新聞連載 1892~1893 年)や、発表後にバルザックの遺族の抗議により作品の撤回を余儀なくされた『バルザックの死』などにより、フランス文学史においては世紀末文学の作家として位置付けられている。
- maillot(マイヨ、男性名詞)には、産着、肌着、maillot de danseuse(マイヨドダンスーズ、踊り子のタイツ)、maillot jaune(マイヨジョーヌ、トゥールドフランスでトップの走者が着る黄色いウェア)などいろいろな意味があるが、ここではハムの料理に合わせる(ハムは本来、豚腿肉を加工したもの)から *cancan*(コンコン、いわゆるフレンチカンカン……例えばロートレックの版画、絵画に描かれたような)で踊り子がタイツを履いた脚を高く上げて踊る姿を示唆していると解釈されよう。



- ・大きなオリーブ形に成形した<sup>1)</sup>にんじん 10 個と蕪 10 個は、コンソメで煮る。
- ・小玉ねぎ 20 個は下茹でしてからバターで色艶よく炒める<sup>2)</sup>。
- ・縦半割りにしたレチュのブレゼ 10 個。
- ・プチポワ 100 g とアリコヴェール 100 g はバターであえる。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

### ガルニチュール・マレシエール<sup>3)</sup>

#### Garniture à la Maraîchère

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・サルシフィ<sup>4)</sup>は長さ 4 cm の筒切りにして柔らかく茹で、固めにつくったヴルテであえる。
- ・大きめのじゃがいも 10 個はシャトー<sup>5)</sup>にする。
- ・芽キャベツ (小) 300 g は下茹でしてからバターを入れた鍋で弱火で蒸し煮する<sup>6)</sup>。
- ・【別添】肉をブレゼまたはポワレした際のフォンをソースに仕上げて添える。

### ガルニチュール・マレシャル<sup>7)</sup>

#### Garniture Maréchal

A. 仔牛胸腺肉、牛、羊の塊肉の料理に添える場合……

- ・トリュフ入りの鶏のファルスをスプーンで成形したクネル 10 個。
- ・50~60g のトリュフをスライスし、イタリア風ソースであえる<sup>8)</sup>。
- ・【別添】マデイラ酒風味のソース・ドゥミグラス

B. 鶏胸肉のフィレ、仔牛胸腺肉の薄切り、ノワゼット、乳呑仔羊の骨付き背肉に添える場合……

- ・ガルニチュールはバターで色艶よく炒めたトリュフの大きなスライスのみをメインの素材の上にのせる。バターであえたアスパラガスの穂先、季節でない場合にはごく小さなプチポワを添える。

このガルニチュールを合わせる料理は必ず、細かい生パン粉に 1/3 量のトリュフのみじん切りを混ぜたイギリス式パン粉衣<sup>9)</sup>を付けて揚げ焼きしたもの<sup>10)</sup>。

### ガルニチュール・マリ=ルイーズ<sup>11)</sup>

#### Garniture Marie-Louise

(ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)

- 
- 1) tourner (トゥルネ)。
  - 2) glacer (グラセ)。
  - 3) maraîcher/maraîchère 比較的小規模な野菜生産者のこと。そのため、既出のガルニチュール・ジャルディニエールと非常に似た意味、すなわちあえて日本語にするならどちらも「菜園風」くらいの訳になるろう。
  - 4) Salsifis こんにちフランス語で一般的にサルシフィと呼ばれているのは和名キバナバラモンジン。キク科の根菜。表皮が黒く、ごぼうに似ているが風味は異なる。また、じっくり時間をかけて加熱すれば筋っぽさがなくなり、とても柔らかくなる。別名 scorzonère (スコルゾネール)。本来のサルシフィは表皮がやや白く、風味もやや異なるが、生産量はスコルゾネールと逆転するかたちで減少しつつある。
  - 5) 大きめのオリーブのような形に剥き、塩こしょうして澄ましバターでゆっくり柔らかく火を通す。仕上げにパセリのみじん切りを散らす。
  - 6) étuver (エテヴエ)。
  - 7) 元帥の意。
  - 8) 原文 *lié à l'italienne* 訳文は英訳第 5 版の「イタリア風ソースであえる」としているのに倣ったが、この表現自体は細かいさいの目に刻んだマッシュルーム (茸) であえる、の意。そのため、可能性としてはデューセル・セッシュであえるということもあり得るが、実際には「つなぎ」に相当するものが必要になるだろう。
  - 9) 素材に小麦粉をまぶして卵液にくぐらせ、パン粉衣を付けて油で揚げの方法。ただし日本と異なりパン粉は粒子の細かいものが一般的。
  - 10) 初版「これらの素材はパン粉衣を付けるか、トリュフのみじん切りをまぶし付けるか、パン粉の 1/3 量のトリュフを混ぜた衣を付けて調理する」。第二版~第三版「これらの素材は必ず、トリュフのみじん切りをまぶし付けるか、細かい生パン粉に 1/3 量のトリュフのみじん切りを混ぜた衣を付けて調理する」。なお、このように直接素材にパン粉衣がうまく付くとはかぎらないので、通常は溶かしバターを素材に塗ってからパン粉の衣を付ける。これをフランス式パン粉衣 *pané à la française* (パネアラフロンセーズ) という。
  - 11) マリア・ルイーズ (1791~1847)。神聖ローマ皇帝フランツ 2 世の娘で、フランス皇帝ナポレオン 1 世の皇后。ナポレオンを憎み恐れて育ったにもかかわらず、ナポレオンがジョゼフィーヌとの離婚後に名家との婚姻を望んだため、オーストリアの外務大臣メテルニヒの計略により婚姻させられる。ナポレオン失脚後はパルマ公国の女公となる (在位 1814~1847)。ドイツ語では Maria Ludovica von Österreich (マリア ルドウィカ フォンエスターライヒ)、フランス語では Marie-Louise d'Autriche (マリルイーズドートリッシュ) と呼ばれる。

- ・アーティチョークの基底部<sup>1)</sup>は添える肉に応じてサイズを選び、バターで蒸し煮して、スビーズを 1/4 量加えたマッシュルームの固めのピュレを絞り袋でドーム状に詰める。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

### ガルニチュール・マリニエール<sup>2)</sup> Garniture à la Marinière

(魚料理に添える)

- ・小さなムール貝 3/4 L (35 個) は白ワインで蒸し煮して、身の周囲をきれいに掃除する<sup>3)</sup>。
- ・殻をむいたクルヴェット<sup>4)</sup>の尾の身 100 g。
- ・ソース・マリニエール

### ガルニチュール・マルキーズ<sup>5)</sup> Garniture Marquise

(ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)

1. 縁に波形の飾り模様の付いた小さなタルトレット 10 個を空焼きする。これに以下を詰める。アムレット<sup>6)</sup> 250 g をやや低温で火を通して小さな筒切りにする。アスパラガスの穂先 125 g、太さ 1~2 mm の千切り<sup>7)</sup>にしたトリュフ 50 g、これらを、エクルヴィスバターを仕上げに加えたソース・アルマンド 1 1/2 dL であえる。
2. 濃いトマトピュレを混ぜ込んだじゃがいものデュシェスを絞り袋で天板に小さな卵形に絞り出し、縦中央にナイフなどで切れ込みを入れ、オーブンに入れて提供数分前にこんがり焼きあげたもの<sup>8)</sup> 20 個。

### ガルニチュール・マルセイエーズ<sup>9)</sup> Garniture à la Marseillaise

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・小さめのトマト 5 個を半割りにして中をくり抜き、にんにく 1 片と油をひとたらししてオーブンで焼く。立派なアンチョビのフィレを円環状になるようトマトに盛り込み、さらに成形した大きなオリーブを詰める。
- ・それぞれのトマトの間に、細かく切って揚げたフライドポテトを配する。

1) fond d'artichaut (フォンダルティショー)。

2) marinier/marinière < mare ラテン語「海」から派生した語。ソース・マリニエールも参照。

3) ébarber (エバルベ)。

4) crevette 小海老。小さめで生ときは灰色がかった crevette grise (クルヴェットグリーズ) とやや大きめで美味な crevette rose (クルヴェットローズ) の 2 種が代表的。

5) marquis / marquise 侯爵、侯爵夫人の意。

6) 牛、仔牛、仔羊の脊髄 (=moelle モワル)。

7) julienne (ジュリエヌ)。

8) ここで説明されているのは、じゃがいものマルキーズのレシピそのものといっている内容で、かなりの部分が野菜料理の節にあるレシピと重複している。じゃがいものマルキーズにおいて形状は 2 パターン提示されており、これはそのうちのひとつであり、こんにちではあまりつくられなくなったパターンの方。大雑把なイメージとしては大きなコーヒー豆のあるいはキドニービーンズのような形を想像すればいいだろう。ここではかなり意識したが、直訳すると「じゃがいものデュセスでつくった Pain de la Mecque (パンドラメック=メッカのパンの意)」とある。本来これはシュー生地を卵形に天板に絞り出して溶き卵を塗り、グラニュー糖を振ってから縦中央にナイフで切れ込みを入れて焼くという、19 世紀には比較的ポピュラーだった焼き菓子。グフェ『パティスリの本』(1873 年)にもレシピが 2 種掲載されている (pp.287~288)。シュー生地とほぼ同じものを使うため、内部に空洞が出来上がるが、そこにクレーム・シャンティイなどを絞り袋を使って詰めるバリエーションもあった。この焼き菓子になぜ「メッカ」の地名が付けられているのか、また、トマトピュレを加えたじゃがいものデュセスをその形状に似せて焼いたものをなぜ、じゃがいものマルキーズ (=侯爵夫人) と呼ぶのかといった理由、由来は不明。ちなみに貴族の格としては公爵夫人 (デュセス) のほうが侯爵夫人よりも一般的に上位とされた。

9) marseillais(e) (マルセイエ / マルセイエーズ) マルセイユ Marseille の、の意。現在のフランス国歌 *La Marseillaise* はフランス革命期の 1792 年に作曲され、同年 8 月 10 日のチュイルリー宮襲撃事件の際にマルセイユの義勇兵たちが口ずさんでいたことをきっかけにパリ市民の間で流行した。ただしマルセイユの義勇兵たちが作曲、作詞したわけでもなければ、その内容がマルセイユと関連があるわけでもない。いずれにしても第一帝政から王政復古期にかけては歌詞の「暴君を倒せ」という部分に問題があるという理由から禁止され、1830 年の七月革命以降解禁、第三共和政 (1870~1940) において正式に国歌として制定された。日本ではあまり知られていないが、決して平和的な内容の歌詞ではなく、むしろ激しい戦意を鼓舞する内容。とりわけルフラン (繰り返し部分) の「武器を取れ 市民らよ 隊列を組め 進もう 進もう 穢れた血が 我らの敵を満たさんことを」にその激烈さがよく表われている。1979 年にセルジュ・ゲンズブールがこの曲をレゲエ風に編曲して発表したところ、「愛国者」からの脅迫が相次いだというエピソードは有名。

- ・【別添】プロヴァンス風ソース

### ガルニチュール・マスコット<sup>1)</sup> Garniture Mascotte

(ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)

- ・アーティチョークの芯<sup>2)</sup>10個は生のまま四つ割りに切り、バターでソテーする。
- ・小さなじゃがいも20個はオリーブ形に剥き、バターで火を通す。
- ・小さな玉にくり抜いたトリュフ10個。
- ・【別添】肉を焼いた鍋に白ワインを注いでデグラセ<sup>3)</sup>し、仔牛のフォンを加えてソースに仕上げる。

【原注】このガルニチュール・マスコットは、必ずココット仕立て<sup>4)</sup>の肉の周囲を飾るようにして供する。

### ガルニチュール・マセナ<sup>5)</sup> Garniture Masséna

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・中位か小さめのアーティチョークの基底部<sup>6)</sup>に固く仕上げたソース・ベアルネーズを詰める。
- ・新鮮で大きな牛骨髄を輪切りにしてコンソメで沸騰しないよう火を通した<sup>7)</sup>もの10枚。
- ・【別添】トマトソース。

### ガルニチュール・マトロット<sup>8)</sup> Garniture Matelote

(魚料理その他に添える)

- ・小玉ねぎ300gは下茹でしてバターで色艶よく炒める<sup>9)</sup>。
- ・マッシュルーム(小)200gは茹でる。
- ・食パンをハート形に切ってバターで揚げたクルトン10枚。場合によってはクールブイヨンで火を通したエクルヴィスも添える。

### ガルニチュール・メディシス<sup>10)</sup> Garniture Médicis

(牛、羊の塊肉、ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・空焼きしたタルトレット10個に、マカロニとさいの目に切ったトリュフをフォワグラのピュレであえて詰める。
- ・バターであえたプチポワ。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

1) エドモン・オドロン(1842~1901)作曲のオペラコミック『ラ・マスコット』(1880年初演)にちなんだ名称。  
 2) 原文は fonds d'artichaut なので字義通りに解すれば「アーティチョークの基底部」だが、下茹でしないということは比較的若どりのアーティチョークを用いる必要がある。その場合は花萼部の上半分程を切り捨て、茎の皮を剥いて四つ割りにするのが一般的。  
 3) déglacé ソテーする際に流れ出た肉汁が煮詰まって鍋底にシロップ状に貼り付いたのを、何らかの液体を注いで溶かし出すこと。  
 4) こんにちのココット仕立てを同じだが、本書においては「ボワレ」のバリエーションのひとつとして位置付けられている。特殊なボワレ、カスロール仕立て、ココット仕立て参照。  
 5) ナポレオン軍の元帥を務めたアンドレ・マセナ(1758~1817)のこと。スイス戦役や半島戦争で著しい功績をあげた。また、1898年就役、1915年退役となったフランス海軍の戦艦マセナは彼のちなんで命名された。  
 6) あらかじめ適切に下処理をし、火を通しておくこと。  
 7) pocher (ポシェ)。  
 8) 水夫風の意。ソース・マトロットおよび魚料理「マトロット」も参照。  
 9) glacer (グラセ)。  
 10) ルネサンス期のイタリア、フィレンツェにおいて金融業などにより実質的な支配者として君臨した名家。フランス史においてもっとも有名なカトリヌ・ド・メディシス(1519~1589)は後のフランス国王アンリ2世のもとに嫁ぎ、アンリ2世の死後15才で即位した長男フランソワ2世の摂政として権力を掌握、フランソワ2世が病死してシャルル9世が即位した後も実権を握り続けた。カトリックとプロテスタントが対立したユグノー戦争の時代であり、サン・バルテルミの虐殺(1572年)に関与したさえ当時はまことしやかに語られたという。また、カトリヌがフランスの宮廷にフィレンツェの、とりわけ食文化を紹介、導入したという逸話は、アーティチョークからフォークにいたるまで非常に多いが、逸話の域を出ないものがほとんどで、史料として残っているものは非常に少ない。逆に言えば、ルネサンス期に文化的先進国だったイタリアから王妃を娶るということそれ自体が象徴するように、イタリア文化がさまざまなルート、形態でフランス文化に吸収された時代と見るのが妥当だろう。また、メディチ家はカトリヌの後にもフランス王アンリ4世(1553~1610)にマリー・ド・メディシス(1575~1642)を嫁がせている。なお、イタリア語の家名 Medici (メディチ)はフランス語で伝統的に Médicis (メディシス)と呼ばれているため、ここではその慣習に倣って表記した。

### ガルニチュール・メキシコ風 Garniture à la Mexicaine

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

- ・マッシュルーム 10 個はグリル焼きし、濃く煮詰めたトマトのフォンデュを添える。
- ・ポワヴロン 10 個はグリル焼きする。
- ・【別添】カイエンヌを強く効かせたトマト風味のジュ。

### ガルニチュール・ミニョン Garniture Mignon

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

- ・小さなアーティチョークの基底部 10 個はバターで蒸し煮<sup>1)</sup>し、バターであえたプチボワを詰める。
- ・鶏の滑らかなファルスで丸く作った小さなクネル 10 個に、それぞれトリュフのスライスをのせる。
- ・【別添】デグラセ<sup>2)</sup>したフォンにバターを加えて滑らかなソースに仕上げる。

### ガルニチュール・ミラノ風 Garniture à la Milanaise

（牛、羊の塊肉料理に添える）

- ・マカロニ 400 g は茹でて 4 cm の長さに切る。
- ・赤く漬けた舌肉 50 g。
- ・ハムとマッシュルーム各 50 g。
- ・トリュフ 40 g……これらは千切り<sup>3)</sup>にする。
- ・おろしたグリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g。
- ・トマトピュレ 1 dL。
- ・バター 100 g。
- ・【別添】澄んだトマトソース。

### ガルニチュール・ミラボー<sup>4)</sup> Garniture Mirabeau

（牛、羊の赤身肉のグリルに添える）

- ・アンチョビのフィレ 20 枚を網目状に肉の上に配置する。
- ・大きなオリーブ 10 個は種を抜いておく。
- ・茹がいたエストラゴンの葉で皿の周囲を飾る。
- ・アンチョビバター 125 g。

### ガルニチュール・ミレット<sup>5)</sup> Garniture Mirette

- ・じゃがいものミレットで作った小さなタンバル<sup>6)</sup>仕立て 10 個（野菜料理、じゃがいものミレット参照）。
- ・【別添】ソース・シャトーブリヤン。

### ガルニチュール・アラモデルヌ<sup>7)</sup> Garniture à la Moderne

1) étuver（エチュヴェ）。

2) déglacer（デグラセ）。肉を焼いた際に流れ出た肉汁が煮詰まって鍋底に濃いペースト状に貼り付いているのを酒類やフォンを加えて溶かし出すこと。焦げを取ることでないので注意。

3) julienne（ジュリエヌ）。

4) フランス革命期、立憲君主主義を主張したオノレ・ガブリエル・ミラボー伯爵（1748～1891）の名を冠した料理名だが、多くの日本人にとっては「ミラボー橋の下を　セーヌ川が流れ　われらの恋が流れる」という堀口大学の美しい訳で知られたアポリネールの詩のほうがなじみがあるだろうか。実際にパリにかかる橋のなかでは下流寄りに位置し、幅の広い橋ではあるが、それ自体や周囲の風景にとくに風情があるとは言い難い。実際に文学散歩としてミラボー橋を訪ずれた日本人観光客や留学生のほとんどが、がっかりしたという感想を持つというが、これは堀口訳が原詩以上とっていいくらい美しく、日本人の琴線に触れたがゆえに過度の情緒的な期待をさせてしまうことによるのだろう。

5) 目、瞳、瞼、の意。

6) 円筒形にする仕立て。大きなものは moule à timbale（ムーラタンバル）という専用の型を用いる。原義は「小太鼓」であり、直径に比べてやや高さのないものが本来の姿だが、19 世紀にはかなり高さのある円筒形の仕立てにもこの名称が用いられた。

7) 近代風、の意。

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・六角形の小さな型 10 個の底にトリュフのスライスを敷き、シャルトルーズ仕立て<sup>1)</sup>に周囲を装飾して、ブレゼしたサヴォイキャベツを詰める。加熱後に型を裏返して型から外す。
- ・半割りにして詰め物をしたレチュのブレゼ 10 個。
- ・バター入り仔牛のファルスのスプーンで楕円型に成形し、赤く漬けた舌肉で装飾を施した小さなクネル 10 個。
- ・【別添】とろみを付けたジュ。

### ガルニチュール・モンバゾン<sup>2)</sup>

#### Garniture Montbazou

(鶏料理に添える)

- ・大きさを揃えた子羊胸腺肉 10 個に拍子木あるいは楔形に切ったトリュフを刺し、ポワレする。
- ・バター入りの鶏のファルスで楕円形に作りトリュフで装飾を施したクネル 10 個。
- ・表面に渦巻状の刻み模様をつけた白いマッシュルーム 10 個。
- ・トリュフのスライス 10 枚。
- ・【別添】ソース・シュプレーム

### ガルニチュール・モンモランシー<sup>3)</sup>

#### Garniture à la Montmorency

(牛、羊の塊肉料理、鶏料理に添える)

- ・アーティチョークの基底部 10 個はバターで蒸し煮<sup>4)</sup>して、オランダーズソースでであえたマセドワーズを詰める。
- ・アスパラガスの小さな穂先 10 束。
- ・【別添】肉の煮汁を加えて仕上げたソース・マデール。

### ガルニチュール・モワソヌーズ<sup>5)</sup>

#### Garniture à la moissonneuse

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・千切りにしたレチュを加えたプチポワ・アラフランセーズ 1 L。
- ・じゃがいも 2 個はスライスする。
- ・脂身の少ない豚ばら肉の塩漬 125 g はさいの目に切って下茹でする。
- ・上記全部をまとめて火入れを仕上げる。
- ・ブルマニエを加えてごく軽くとろみ付けする。

### ガルニチュール・モントルイユ<sup>6)</sup>

#### Garniture Montreuil

(魚料理に添える)

- ・じゃがいも 20 個を剥いて成形し、アラングレース<sup>7)</sup>にする。これを魚の周囲に縁飾りのように配する。

1) 野菜で作る縁飾りおよび訳注参照。この本文は非常に簡潔に記述されているが、実際の工程としては、サヴォイキャベツを下茹ですた後にブレゼし、バターを塗った型の底にトリュフのスライスを敷いた後、それぞれに下茹ですた小さな拍子木に切ったにんじん、蕪、アリコヴェールなどを配色よく周囲に貼り付け、さらにファルスを塗ってからブレゼしたサヴォイキャベツを詰め、湯煎にかけて加熱して固める、という手の込んだもの。

2) トゥール近郊の町の名だが、このガルニチュールの由来は不明。

3) 10 世紀頃から続く貴族の名家。歴史上重要な活躍をした人物を多く輩出した。イルドフランス県にある街の名称でもある。

4) étuver (エチュヴェ)

5) moissonneur/moissonneuse (モワソヌール/モワソヌーズ) 麦などの刈り入れをする人の意。基本的にレシピはアルファベット順の配列だが、ここはその原則が崩れている。

6) フランス北端の海に近い町、Montreuil-sur-Mer (モントルイユシュルメール) のこと。内陸部のセーヌサントウニ県には Montreuil-sous-Bois (モントルイユスーボワ) という非常によく似た名の町があり、その他にもモントルイユの地名はいくつかあるので注意。

7) à l'anglaise イギリス風の意だが、フランス料理の用語としては、単に塩を加えた湯で火を通すことを指す。野菜の調理法のうちで基本のひとつ。なお、実際にイギリスで塩茹すがポピュラーな調理法かという点必ずしもそうではないらしく、1907 年の英語版にはただし書きが付けられている。

- ・魚には白ワインソースを、じゃがいもにはソース・クルヴェットを塗るように覆いかける。

### ガルニチュール・モンパンシエ<sup>1)</sup> Garniture Montpensier

(ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)

- ・バターであえたアスパラガスの穂先の束。
- ・ノワゼットまたはトゥルヌドにトリュフのスライスをのせる。
- ・【別添】ソテーした鍋をデグラセし、バターを加えて滑らかな口あたりに仕上げたソース。

### ガルニチュール・ナンチュア<sup>2)</sup> Garniture Nantua

(魚料理に添える)

- ・エクルヴィスの尾の身 30 はソース・ナンチュアであえる。
- ・トリュフのスライス 20 枚。
- ・ソース・ナンチュア。

### ガルニチュール・ナポリ風 Garniture à la Napolitaine

(牛、羊の塊肉や鶏料理に添える)

- ・スパゲッティ 500 g を茹でて<sup>3)</sup>、おろしたグリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g、トマトピューレ 1 dL であえる。バター 100 g を加えて仕上げる。
- ・【別添】肉をブレゼあるいはポワレ、ポシェしたフォンをソースに仕上げる。

### 蕪<sup>4)</sup>のガルニチュール Garniture aux Navets

(羊や仔鴨の料理に添える)

- ・細長い大きめのオリーブのように成形した蕪 30 個は、バターと粉糖 1 つまみを加えてフライパンで色よく炒める。
- ・バターで色よく炒めた小玉ねぎ 20 個
- ・これらの野菜は、添える料理そのものに加えて火入れを仕上げるようにする。

### ガルニチュール・ニース風 Garniture à la Niçoise

(魚料理に添える場合)

- ・トマト 250 g は皮を剥き、潰して、叩いたにんにく 1 編とともにバター<sup>5)</sup>でソテーする。最後にエストラゴンのみじん切りを 1 つまみ加える。
- ・アンチョビのフィレ 10 枚。
- ・黒オリーブ 10 個。
- ・ケイパー大さじ 1 杯。
- ・アンチョビバター 30 g。
- ・粗く皮を剥いて、種子を取り除いたレモンのスライス。

(牛、羊の塊肉や鶏料理に添える場合)

1) 15 世紀まで遡ることの出来る名家で、とりわけ後の 7 月王政期で国王となったルイ・フィリップの弟で、フランス革命期には革命派であったアントワヌ・フィリップ・ドルレアン・モンパンシエ公爵 (1775~1807) の名を冠した料理名。なおフランス語の発音を無理矢理カナで書くと Montpensier はモンポンシエのほうが近い音に聞こえるケースも多い。

2) エクルヴィスが獲れることで知られるローヌ・アルプ地方のナンチュア湖に由来した名称。ソース・ナンチュアも参照

3) 原文は Spaghetti pochés つまり「沸騰しない程度の温度で茹でる」とあり、塩を加えることなどは一切記されていない。もっとも、20 世紀初頭までスパゲッティをナポリの庶民の多くは「手づかみ」で食べていたものであり、高級料理の食材としてはあまりなじみのないものだった。なお、日本の「ナポリタン」の発祥には諸説あるが、少なくともこのガルニチュールとは関係がないだろう。

4) navet (ナヴェ)「蕪」と訳してはいるが、日本で主流の「金町小かぶ」系とはまったく系統が違い、いくつかの系統が存在する。いずれの系統も、調理特性、味わいが日本のものと異なる点に注意。ちなみに俗語で C'est un navet.「味気ない、つまらない」という言い廻しがあるが、野菜としてはむしろ、よく火を入れることで味わいを引き出すものと考えるべきであり、その点では日本料理における大根とやや近いところもあるだろう。

5) オリーブオイルではなくバターを使っている点に注目すべきだろう。

- ・トマト 250 g は上述のとおりにする。
- ・アリコ・ヴェール 300 g はバターであえる<sup>1)</sup>。
- ・じゃがいものシャトー 400 g。  
盛り付け……トマトは肉の上にのせ、アリコ・ヴェールとじゃがいもは適量ずつ交互にまとめて配すること。

- ・【別添】とろみを付けたジュ

### ガルニチュール・ニヴェルネ<sup>2)</sup>風 Garniture à la Nivernaise

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・オリーヴ形に成形したにんじん 500 g はコンソメで煮てから、バターで色艶よく炒める。
- ・小玉ねぎ 300 g もバターで色艶よく炒める<sup>3)</sup>。
- ・【別添】ブレゼの煮汁。

### ガルニチュール・ノルマンディ風 Garniture à la Normande

(魚料理に添える)

- ・牡蠣 10 個とムール貝 10 個は沸騰しない温度で加熱して周囲を掃除する。
- ・マッシュルーム (小) 10 個。
- ・殻を剥いたエクルヴィスの尾の身 100 g。
- ・トリュフのスライス 10 枚。
- ・クールブイヨンで火を通し、殻を剥かずに、はさみを後ろに回した<sup>4)</sup>中位のサイズのエクルヴィス 10 尾。
- ・グジョンまたは小さなエペルランを尾の部分を残してパン粉衣を付けて揚げたもの 10 尾。
- ・食パンを小さな菱形に切って提供直前に揚げたクルトン、または折り込みパイ生地を抜き型で三日月形や葉の形にして素焼きしたもの<sup>5)</sup>10 個。
- ・ノルマンディ風ソース

【原注】トリュフは省いてもいい。

### ヌイユ<sup>6)</sup>のガルニチュール Garniture de Nouilles

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・生のヌイユをやや固めに茹で、おろしたグリュイエールチーズとパルメザンチーズ各 50 g であえ、仕上げにバター 50 g を混ぜ込む。
- ・【別添】ブレゼの煮汁。

### ガルニチュール・オペラ<sup>7)</sup> Garniture Opéra

- 1) 豆類は未熟なものであっても消化阻害酵素を含むため、必ず下茹でして不活性化させる必要がある。アリコ・ヴェールすなわち「さやいんげん」や pois mange-tout (ポワモンジュトゥ) さやえんどう、も同様。
- 2) ニヴェルネとはフランス革命以前の地方名であり、北がオルレアネ、南はブルボネ、東はブルゴーニュ、西がベリー領に接していた。現在はニエーヴル県 le département de la Nièvre (ルデパルトモン ドラニエーヴル) の一部。食文化的にはブルゴーニュ地方に近いとされている。
- 3) 必要に応じて下茹でしてから炒めるといい。とりわけ日本の「ペコロス」を用いる場合はそのほとんどが黄色系の品種で辛味が強いので、下茹ですることが望ましいだろう。逆に、オニオンブランとも呼ばれる白系品種で比較的若どりの場合は下茹でしない方がいいだろう。
- 4) trousser (トゥルセ)。
- 5) fleurons de feuilletage cuit à blanc (フルロンドフィユタージュキュイタブロン) フルロンは折り込みパイ生地を三日月形や葉の形に抜いて、卵黄を塗って焼いたものだが、ここでは à blanc 「白く」とあるので説明的に訳した。
- 6) 卵入りの平麺。イタリアのフェットチーネに近い。
- 7) 現在は「オペラ・ガルニエ」と呼ばれているシャルル・ガルニエ設計、1862 年着工、1874 年竣工の劇場のことを指す。第二帝政期に大々的に行なわれたパリ都市改造いわゆるオスマン計画においてエトワール広場の凱旋門とともに象徴的な建物。豪華な内装と、シャガールによる天井画で有名。現在も国立オペラ座として、1989 年に完成したバスティーユのオペラ座とともに使用されている。なお、opéra (オペラ) というフランス語はもとはラテン語の opera (仕事、作品の意)。17~18 世紀にギリシア演劇の当時の解釈、ある意味では誤解から成立した音楽劇であり、イタリア語で「正式なオペラ」opera seria と呼ばれる 4~5 幕の悲劇と、その幕間に

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- 添える肉の大きさに合わせたサイズの空焼きしたタルトレットに、鶏レバーをソテーしてマデイラ風味に仕上げたものを詰める。
- じゃがいものデュシエスをアパレイユとして成形し、パン粉衣を付けて揚げ、中をくり抜いてクルスタードを作る。そこに、バターであえたアスパラガスの穂先を詰める。
- 【別添】肉を焼いた後にデグラセした肉汁を、バターを加えて滑かな口あたりに仕上げてソースとする。

### ガルニチュール・オリエント風 Garniture à l'Orientale

(鶏料理に添える)

- ギリシア風ライスを小さな円筒形の型に詰めて 10 個のタンバルに仕立て、それぞれを半割りにして味付けし、ソテーしたトマトの上に盛る。
- コルクの栓の形状にした、さつまいものクロケット 10 個。
- 【別添】トマトソース。

### ガルニチュール・オルレアネ<sup>1)</sup>風 Garniture à l'Orléanaise

(家禽料理に添える)

- シコレをブレゼ<sup>2)</sup>して卵であえ、バターを混ぜ込む。
- じゃがいも・メートルドテルを野菜料理用深皿に盛り<sup>3)</sup>、別添とする。
- 【別添】家禽をポシェまたはポワレ、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・いんげんのパナシェ<sup>4)</sup> Garniture de Haricots Panachés

アリコ・ヴェール 350 g とフラジョレ<sup>5)</sup>350 g をバターであえる。みじん切りにしたパセリを振りかける。

- 【別添】澄んだジュ。

上演された軽い内容の 1 幕または 2 幕の喜劇、「幕間劇」(イタリア語 *entratto* フランス語 *entracte* オントラクト) から発展したオペラ・ブッファ *opera buffa* に大別される。オペラセリアとオペラ・ブッファの区別は 18 世紀前半のベルゴレージの『奥様女中』(1733 年▽)、以後は、あまり明確な意味を持たなくなり、喜劇的内容の作品が規模的にも「幕合劇」の範疇に留まらず、独立した作品として扱われるようになった。チマローザ『秘密の結婚』(1792 年)やモーツァルトの比較的後期のイタリアスタイルのオペラ『コジ・ファン・トゥッテ』(1790 年)、ロッシーニの『ラ・チェネレントラ』(シンデレラ 1817 年)、ドニゼッティ『愛の妙薬』(1832 年)などがそうである。また、モーツァルト『ドン・ジョヴァンニ』(1787 年)などは喜劇の枠組みを利用しつつも、音楽的には悲劇的側面をも兼ね備えた傑作として名高い。その後、台本が喜劇的内容であれ悲劇的なものであれ、それまではひとつひとつが独立した曲としての体裁を保っていた歌手の独唱や重唱と、台詞に相当するレチタティーヴォの区別が 19 世紀後半、とりわけワーグナー以降あまり意味をなさなくなり、ヴェルディやプッチーニ以降のオペラではもはや判然としなくなり、リヒャルト・シュトラウスのように 1 作品全体でひとつの曲を見なさざるを得ない作品も増えてくる。ちなみにチョコレートケーキの一種であるオペラはオーストリア=ハンガリー帝国の首都ウィーンのオペラ座の外観に似ているという理由でつけられたウィーン菓子。

- Orléanais はロワール河中流域にある都市オルレアンを中心とした旧地名。
- chicorée (シコレ) には、葉先が縮れるタイプのもの、すなわち *chicorée frisée* (シコレフリゼ) と縮れの少なく広葉の *chicorée escarole* (シコレエスカロール、単に *scarole* ともいう)、および *chicorée de Bruxelles* (シコレドブリュクセル) とも呼ばれる *endive* (オンディーヴ) の 3 タイプがある。最後のものは日本語で「アンディーブ」ともいうが、初夏に種を蒔いて、秋に根を掘り上げ、葉の根本を少し残して切り落してから暗室でビートモスに砂に根を植えて灌水し、温度管理しながら軟白栽培する結球タイプ。栽培方法としてはやや、イタリアのチコリア・ディ・トレヴィーゾ・タルディーヴォと似ているがイタリアのは水耕栽培により軟白する)。最初に挙げたシコレフリゼは日本では「エンダイブ」の名で流通しているが、ヨーロッパでは葉の細い品種が好まれる傾向にある。また、広葉のシコレ・エスカロールは日本であまり知られていないが、加熱調理にはこのタイプがもっとも適性がある。ブレゼの方法については、野菜料理、シコレの項参照。
- この部分は、タンバル型に詰めて皿に裏返して型から外して供する、すなわち「タンバル仕立てにし」と解釈することも不可能ではないのだが、野菜料理において *dresser en timbale* (ドレセオンタンバル) は通常、野菜料理用深皿に盛り付ける、の意であり、ここでは後者で訳した(『ラルース・ガストロノミック』初版 *timbale* の項参照)。
- panaché* (パナシェ) 盛り合わせ、相性のいい混ぜ合わせの意。cf. *méli-mélo* (メリメロ) 混ぜ合わせ。なお、生ビールをリモナード(日本のサイダーに近い甘い炭酸飲料)で割ったものも *panaché* といい、比較적ポピュラーな飲み物。生ビールにグルナデンシロップを少量加えたものは *monaco* (モナコ) という。
- 小粒の白いいんげん豆の品種。こちらは半熟(冷凍が多い)または完熟の乾燥品を水で戻してから煮る。また、アリコ・ヴェールと *haricots beurre* (アリコ・ブール、黄色さやいんげん、イエローワックスビーンズ、バターいんげん) を混ぜてバターであえるのも見た目がよく美味。その場合、アリコ・ヴェールとアリコ・ブールは太さを揃えること、最適な下茹で時間が異なることに留意する必要がある。



### ガルニチュール・パリ風 Garniture à la Parisienne

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・じゃがいも・パリ風(野菜料理参照) 600 g。
- ・アーティチョークの基底部 10 個はバターで蒸し煮し<sup>1)</sup>、赤く漬けた舌肉とマッシュルーム、トリュフを同量ずつ小さなさいの目に刻んで固めのヴルテであえたサルピコンをドーム状に盛る。強火のオーブンかサラマNDERに入れて焦げ目を付ける。
- ・【別添】ソース・ドゥミグラス

### ガルニチュール・パルマンティエ<sup>2)</sup> Garniture Parmentier

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・じゃがいも 600 g は均等なさいの目に刻むか、くり抜きスプーンを用いて楕円形に成形する。これをじゃがいも・シャトーのようにバターで火を通す。パセリのみじん切りを振りかける。
- ・【別添】澄んだジュ。

### ガルニチュール・ペイザンヌ<sup>3)</sup> Garniture à la Paysanne

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・ガルニチュール・フェルミエールに、にんにく形に剥いた小さなじゃがいもと、さいの目に切って下茹でした塩漬豚ばら肉を加える。

### ガルニチュール・ペルー風 Garniture à la Péruvienne

(トウルヌドなどに添える)

- ・オカ芋<sup>4)</sup>は皮を剥き、安定がいいように底面を切り落とす。これの中をくり抜いてケースにする。鶏肉と生ハムを 2 対 1 の割合 5 mm 角の細かいさいの目に刻む<sup>5)</sup>。オカ芋のくり抜いた中身はみじん切りにする。合わせる料理により、ドゥミグラスか、よく煮詰めたソース・アルマンドであえて、ケースに詰める。植物油少々を垂らしかけ、後は詰め物をしたマッシュルーム同様にオーブンで焼く。
- ・【別添】薄いトマトソース。

### ガルニチュール・ピエモンテ風 Garniture à la Piémontaise

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・リゾット 1 L あたり、器具を使っておろした白トリュフ 150 g を加える。「ガトー・ド・リ<sup>6)</sup>」と呼ばれる楕円形の小さな型に詰めてタンバル仕立てにしたもの 10 個。
- ・【別添】トマトソース。

### ガルニチュール・ポルトガル風<sup>7)</sup> Garniture à la Portugaise

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

1) étuver au beurre (エチュヴェオブル)

2) アントワヌ・オギュスタン・パルモンティエ (1737~1813)。18 世紀まであまりフランスでは省みられることのなかったじゃがいもの普及に尽力し、大きな功績をあげたことで知られる農学者。このため、じゃがいもを使用した料理にパルマンティエの名が冠せられたものが少なくない。ちなみに、じゃがいもが普及するにつれて、中世以来、でんぶん質野菜として好まれていたパースニップ(フランス語 panais パネ)の生産量が 19 世紀には著しく低下することになる。これは、パースニップの方が単位面積あたりの収量が低く、栽培期間も長期にわたるという事情も関係したのだろう。『料理の手引き』においては香味野菜としての位置付けが主となっている。

3) paysan(ne) (ペイザン/ペイザーヌ) 農夫、農婦の意。

4) 原文 oxalis (オグザリス) いわゆるオキザリス(カタバミソウ)の仲間であまり食用とする品種。フランス語では oca du Péru (オカデュペリュ) ペルーのオカ、とも呼ばれる。生の状態では紫~濃いピンク色だが、加熱するとこの色は失なわれる。「ペルー風」の名称はこれを用いていることによる。

5) 原文 hachis (アシ) = salpicon (サルピコン)。

6) gâteau de riz (ガトドリ)。なお「餅」のことも gâteau de riz と呼ぶ。

7) トマトを使った料理にはこの名称が付けられることが多い。ポルトガル風ソーすおよびポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ訳注参照。

- ・小さなトマト丸ごとにデュクセルを詰めたもの 10 個。
- ・じゃがいも・シャトー 30 個。
- ・【別添】ポルトガル風ソース

### ガルニチュール・プランタニエール<sup>1)</sup>

#### Garniture à la Printanière

(鶏や牛、羊のソテーに添える)

- ・若どりのにんじん 125 g と若どりの蕪 125 g は皮を剥いて成形し、コンソメで煮てからバターで色艶よく炒める。
- ・オニオン・ヌーヴォー (小) 20 個はバターで色艶よく炒める<sup>2)</sup>。
- ・プチポワ 125 g とアスパラガスの穂先 125 g は湯がいておく<sup>3)</sup>。
- ・これらの野菜を添える肉とともに 8~10 分間蒸し煮してすぐに供する。

### ガルニチュール・プロヴァンス風

#### Garniture à la Provençale

(牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える)

- ・丸ごとの小さなトマト 10 個。
- ・にんにく 1 片を加えたデュクセルを詰めた大きなマッシュルーム 10 個。
- ・【別添】プロヴァンス風ソース。

### ピューレのガルニチュール

#### Garniture de Purées

- ・ガルニチュールとして用いることの出来る野菜のピューレはそれぞれの野菜料理の節に記してある(「野菜料理」の章を参照のこと)。

### ガルニチュール・ラシエル<sup>4)</sup>

#### Garniture Rachel

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・中位の大きさのアーティチョーク 20 個<sup>5)</sup>の基底部に、沸騰しない程度の温度で火を通した<sup>6)</sup>牛骨髓の大きなスライスを詰め、上からパセリのみじん切りを少々振りかける。
- ・【別添】ボルドー風ソース。

### ラビオリ<sup>7)</sup>のガルニチュール

#### Garniture de Ravioles

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・料理に合わせた内容のラビオリ 30 個を用意する(野菜料理、「パスタなど」参照)。

1) printanier/printanière (プランタニエ/プランタニエール) 春の、の意。若どりのにんじん、蕪、アリコ・ヴェール、プチポワ、オニオンブランなどを用いた料理付けられる名称のひとつ。

2) 白系品種の新鮮なオニオン・ヌーヴォーならば下茹での必要はない。

3) とくにプチポワは若どりで新鮮な、豆の直径が 8 mm 以下のものであれば、さっと湯通しして翡翠色に変わる程度でいいが、冷凍品の場合には、しっかり火を通すこと。

4) Rachel Félix (ラシエル・フェリクス 1821~1858)。一般には「マドモワゼル・ラシエル」と呼ばれた。主にテアトル・フランセ(現在のコメディ・フランセーズ)でラシーヌやコルネイユなどの悲劇を演じた、19 世紀を代表する悲劇女優のひとり。

5) あらかじめ適切な処理をし、下茹でしておくこと。

6) pocher (ポシェ)。

7) ここでは ravioles (ラヴィオール、最後の s は明らかにフランス語の複数形)と綴られているが、参照先である原書 p.779 では raviolis の綴りとなっている。パスタ類についてこうした表記の揺れは古くからのものだが、イタリア語の ravioli は raviolo の複数形であるから、フランス語の複数形を示す s は本来的には余計とも言える。また ravioles の綴りは 15 世紀には既にフランス語の文献で確認されているので、どちらが正しいか、という議論はいささかナンセンスなものになってしまう。同様の例に、フランス語 lasagnes (ラザーニュ)がある。これも最後の s が複数形であることを示しているが、もとになったイタリア語 lasagne (ラザーニエ)それ自体が lasagna (ラザーニャ)の複数形である。ラテン語から派生したヨーロッパの言語(ロマンス語)は、名詞の複数形を s を付けることで表わすグループ(フランス語、スペイン語、ポルトガル語)と、語末の母音を変化させることによって単数、複数形を示すグループ(イタリア語、ルーマニア語)に大きく分けられる。前者は西ロマンス語、後者は南および東ロマンス語として分類されるのが一般的。英語およびドイツ語は俗ラテン語の影響を受けつつも、同じインド・ヨーロッパ語族の中ではゲルマン語派として分類されており、名詞の複数形の表わし方も本来的にはかなり違う(ex. ox > oxen)。

## ガルニチュール・レジャンス<sup>1)</sup> Garniture Régence

### A. (魚料理に添える)

- ・メルラン<sup>2)</sup>のファルスにエクルヴィスバターを加え、スプーンで成形したクネル 20 個。
- ・牡蠣 10 個は沸騰しない温度で火を通し<sup>3)</sup>、周囲をきれいに掃除する<sup>4)</sup>。
- ・オリーブ形に成形したトリュフ 10 個。
- ・白子<sup>5)</sup>を 1 cm 程度に輪切りにして沸騰しない温度で火を通したもの 10 枚。
- ・ノルマンディ風ソース。

### B. (鶏、仔牛胸腺肉料理に添える)

- ・トリュフを加えた鶏の滑らかなファルスのスプーンで成形したクネル 10 個。
- ・大きな丸いクネル 2 個にはトリュフで装飾を施す。
- ・大きな、よく縮れた鶏のとさか 10 個。
- ・厚さ 1cm 程度の円形に切ったフォワグラ。
- ・刻み模様を付けた小さなマッシュルーム 10 個。
- ・オリーブ形にしたトリュフ 10 個。
- ・トリュフエッセンスを加えたソース・アルマンド。

### C. (野鳥料理に添える)

- ・構成要素は上記 B と同じだが、クネルはジビエの滑らかなファルスを用いて、より小さく作ること。
- ・トリュフエッセンス入りソース・サルミ。

## ガルニチュール・ルネサンス<sup>6)</sup> Garniture Renaissance

(牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える)

このガルニチュールの構成要素は、この語本来の意味、つまり「再生」や「芽吹き」が意味する通りのものだ。

だから、旬のはしりの食材をそれぞれに合った適切な方法で調理することで完成する。

満足のいく結果を得るには、大きな塊肉に添えるガルニチュール・ルネサンスは、それぞれの構成要素ごとにまとめて、はっきり目立つように盛り付けること。

- ・にんじんと蕪は模様付きの大きくなり抜きスプーンで成形し、コンソメで煮てからバターで色艶よく炒める。
- ・若どりの細いアリコ・ヴェールは切らずに、あるいは半分に切るだけにしてまとめる。アリコ・ヴェールとプチポワはそれぞれバターであえて、まとめて盛り付ける。
- ・アスパラガスの穂先の束。
- ・カリフラワーの小房のまとまりにはオランダーズソースを軽く塗り付けてやる。
- ・バター風味の新じゃがいも。
- ・【別添】塊肉を調理した煮汁。

1) 摂政時代、すなわち 18 世紀初頭にオルレアン公フィリップが摂政政治を行なった時代のこと。ソース・レジャンス訳注も参照。

2) 鰐の近縁種。

3) pocher (ポシェ)。

4) ébarber (エバルベ)。

5) フランス料理、とりわけオートキュイジーヌでは通常、鰐の白子を用いる。

6) 一般的には「文芸復興期」あるいは「人文主義の時代」の意味でルネサンスという言葉は用いられているが、re (再び、を表わす接頭辞) + naissance (生まれること) が語の成り立ちだから、本文にあるような解釈はある意味で当然とも言えよう。とりわけ冬から春にかけては「死と再生」の季節であり、四旬節が過ぎて復活祭の後、家畜が仔を産み、秋蒔きの麦が急激に成長し、晩冬=早春に蒔いた野菜類が若どりとはいえ穫れ始める時期としての春。その「はしり」(primeurs プリムール)を味わうことは非常に贅沢なことだったろう。ただし、ここで挙げられている食材の旬は、地域にもよるが概ね 4 月中旬以降にようやく「はしり」を迎えるものばかりであり、旬としての「盛り」は 5 月以降のものが多いことに注意。また、カリフラワーは本来、冬が旬なので、「名残り」にあたる。」

【原注】ガルニチュールの一部としてカリフラワーに軽くソースをかけてやるのが一般的な習慣だが、この方式は廃すべきだと思う。

ソースをかけても、カリフラワーにはほとんど意味がなく、肉に添えられたジュ（肉汁）やブラウン系のソースとは不調和を起こすだけだ。カリフラワーはバターで蒸し煮<sup>1)</sup>するだけで、白く自然な状態で供すべきだと考える。せいぜいが、オランダーズソースを別添で供するに留めるのがいいだろう。

### ガルニチュール・リシュリユー<sup>2)</sup>

#### Garniture Richelieu

（牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える）

- 小さなトマト 10 個。
- 標準的な方法で作った中位の大きさのマッシュルームの詰め物 10 個。
- 小さなレチュ丸ごと、または半割りにしたレチュのブレゼ 10 個。
- 鳩の卵のサイズと形状に似せて成形したじゃがいも 20 個は提供直前にバターで火入れを仕上げる。
- 【別添】塊肉を焼いた鍋をデグラセし、軽くとろみを付けてソースに仕上げる。

### ガルニチュール・ロアン<sup>3)</sup>

#### Garniture Rohan

（鶏料理に添える）

- アーティチョークの基底部 10 個は底にグラスドヴィアンドを塗り、フォワグラの厚切りを詰め、上にトリュフのスライスのをせる。
- 空焼きしたタルトレット 10 個にはソース・アルマンドであえた雄鶏のロニョンを詰める。
- よく縮れた雄鶏のときさ 20 はアーティチョークとタルトレットの間に配する。
- 【別添】マッシュルームのエッセンス入りソース・アルマンド。

### ガルニチュール・ローマ風

#### Garniture à la Romaine

（牛、羊の塊肉料理に添える）

- 空焼きしたタルトレットに小さなニョッキ・ローマ風を詰めて強火のオーブンに入れて表面に焦げ目を付ける<sup>4)</sup>。
- ほうれんそうにさいの目に切ったアンチョビのフィレと卵黄を加え、模様付きのブリオシュ型に詰めて火を通した小さなパン<sup>5)</sup>、または、ほうれんそうのシュブリック 10 個。
- 【別添】トマトピューレを 1/3 量加えたローマ風ソース。

### ガルニチュール・ロッシニ<sup>6)</sup>

#### Garniture Rossini

1) étuver (エチュヴェ)。

2) フランス史においては、17 世紀ルイ 13 世の時代に枢機卿だった cardinal de Richelieu（カルディナルドリシュリユー）が有名だが、料理の場合は、その甥であるアルマン・ド・ヴィニロー・ド・プレシ・ド・リシュリユー公爵（1696～1788）およびその孫にあたるアルモン・エマニュエル・デュ・プレシ・ド・リシュリユー公爵（1766～1822）の名が挙がる。とりわけ後者は王政復古期に首相となり、外務卿タレーランとともに食卓外交を展開したことで知られる。リシュリユーの名を冠した料理はいくつもあり、上記 3 名のいずれを指しているか判然としないものも多い。このガルニチュールについては、19 世紀に流行の食材だったトマトとじゃがいもを用いていることから、19 世紀以降のものであり、そのためアルモン・エマニュエルの名を冠したと考えられるが、じゃがいもを「鳩の卵を模して」調理する点からは、18 世紀料理に源がある可能性も否定出来ない。

3) ブルターチュ地方の地名であると同時に、11 世紀のその地に租を徴する貴族の名家で高位聖職者、軍人、政治家など歴史に名を残す人物を多く輩出した。公爵、子爵などの分家が多く、モンバゾンもこの一族の領地のひとつ（ガルニチュール・モンバゾン参照）。料理人マランが仕えたシャルル・ド・ロアン＝スビーズ、通称スビーズ元帥（1715～1787）も分家筋であるロアン＝スビーズ家出自（ソース・スビーズ参照）。

4) gratiner（グラティネ）強力な上火だけのサラマンダーと呼ばれるオーブンや、ガスバーナーを用いてもいい。

5) ここでのパンは「パンのような塊」の意であって、「ほうれんそう入りのパン」ではないことに注意。

6) ジョアキーノ・ロッシニ（1792～1868）。イタリアの作曲家。1824 年にバリのイタリア座の音楽監督に就任し、29 年には『ウィリアム・テル』と発表後、オペラ界から引退してイタリアに戻り隠居生活をする。晩年はパリに戻り、レストラン経営などもした。美食家としてとりわけ有名だが、作曲家としては速筆で知られている。オペラ『タンクレディ』のアリア「ディ・タンティ・バルビティ」をリゾットを煮ているわずかの時間に作曲したという逸話も残っている。このガルニチュールについてはトゥルヌド・ロッシニも参照。

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・フォワグラを約 1~2 cm 厚にスライスして塩こしょうし、バターでソテーしたもの 10 枚。
- ・トリュフの大きなスライス 100 g。

【別添】トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス

### ガルニチュール・サンフロランタン<sup>1)</sup> Garniture Saint-Florentin

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・じゃがいも・サンフロランタン(じゃがいも参照) 10 個。
- ・中位のセープ 300 g のボルドー風ソテー。

【別添】ボルドー風ソース・ボヌフォワ。

### ガルニチュール・サンジェルマン<sup>2)</sup> Garniture Saint-Germain

(牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える)

- ・小さなダリオル型に新鮮なプチポワのピュレを詰めてやや低温で火を通したタンバル 10 個。アパレイユはプチポワのピュレ 200 g、バター 50 g、生クリーム 1 dl、卵黄 4 個、全卵 1 個、粉砂糖 1 つまみ、で構成する。
- ・小さなじゃがいも・フォンダント 20 個。
- ・オリーブ形に成形してバターで色艶よく炒めた<sup>3)</sup>にんじん 20 個。

### ガルニチュール・サンモンデ<sup>4)</sup> Garniture Saint-Mandé

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・直径 3.5 cm の型で抜いたじゃがいも・マケールの台 10 個に、プチポワ 200 g とアリコヴェール 200 g をバターであえてのせる。
- ・【別添】とろみを付けたジュ

### ガルニチュール・サルデーニャ風<sup>5)</sup> Garniture à la sarde

(牛、羊の大掛かりな仕立ての料理に添える)

- ・リオグラにバターを加えてサフランの香り付けをし、小さなボール形にしたクロケット 10 個。
- ・小さなトマトのファルシ 10 個。
- ・きゅうり<sup>6)</sup>は 10 個の円筒形に切って皮を剥き、窪みを作りデュクセルを詰める。ブレゼし、高温のオープンに入れて表面に焼き色を付ける<sup>7)</sup>。

1) 同名の地域名およびそこで作られているチーズの名称でもあり、また、同名のさくらんぼを用いた菓子もあるが、ここでは本文にあるように、じゃがいも・サンフロランタンを用いているのが名称の根拠。

2) 現代ではサッカーチームの名称としての方が有名かも知れないが、もとはキリスト教における聖人の名。キリスト教の暦にはそれぞれの日に聖人の名が当てられており、サンジェルマンは 5 月 28 日。ちょうどこの時季に旬をむかえるプチポワ(グリーンピース)のピュレおよびポタージュにこの名が冠せられている。ポタージュピュレ・サンジェルマン参照。ただし、18 世紀に軍事大臣などを務めたクロード・ルイ・サンジェルマン伯爵(1707~1778)が考案した料理ともいわれ、その名を冠したという説もある。このサンジェルマン伯爵は、いわゆるオカルトの分野において錬金術や神智学あるいは「不死の人」として有名な通称サンジェルマン伯爵とは別人。舌びらめに溶かしバターをかけてパン粉をまぶしてグリル焼きしてソース・アルネーズを合わせる舌びらめ・サンジェルマンという料理では、プチポワは使用しない。後者の名称の由来は不明。

3) glacer(グラセ)。必要に応じて下茹でしたり、砂糖を加えたりすること。

4) 現在のパリ市の東側に接する郊外でヴァンセンヌの森の南側に位置する。行政上はヴァルドマルヌ県であり、世界最大級の食品公設市場であるランジスからも遠くない。かつては近郊野菜の産地として知られたというが、1860 年にパリ市が 20 区に拡大する際に、かなりの部分がパリ市 12 区に編入され、また、北側はヴァンセンヌの森の一部とされることになった。

5) 日本語では「サルデーニャ」と呼ぶのが一般的だが、これはイタリア語 Saldegna によるもので、現地語(サルディーニャ語)では Saldigna。1720 年~1861 年のイタリア統一まではサヴォイア家の所有となりサルデーニャ王国を形成し、リソルジメント(イタリア統一運動)の中心となり、サルデーニャ国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ 2 世が初代イタリア王国国王になった。

6) concombre(コンコンブル)。現代では日本の種苗メーカーの品種も栽培されているが、伝統的な品種系統はかなり異なり、青臭さよりというよりはむしろ香りのよさが際立つ品種が多い。品種にもよるが、多くは太さ 4~5 cm、長さ 30~45 cm 程度で収穫される。

7) gratiner(グラティネ)。

### ガルニチュール・シチリア風 Garniture à la sicilienne

(いろいろな料理に添える)

- ・ラザーニェ 500 g を茹でて、おろしたグリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g、ヴルテ大さじ 1 杯、バター 50 g、バターで炒めた鶏のレバー 75 g を加えてあえる。

### ガルニチュール・ストラスブール風 Garniture à la strasbourgeoise

(鷺鳥、七面鳥の料理に添える)

- ・シュークルートのブレゼ 600 g。
- ・塩漬豚ばら肉を 10 枚の長方形に切り、シュークルートをともに火入れする。
- ・フォワグラを厚さ 1~2 cm にスライスし、ソテーしたもの 10 枚。

【別添】鷺鳥、七面鳥の煮汁。

### ガルニチュール・タレーラン<sup>1)</sup> Garniture Talleyrand

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・マカロニ<sup>2)</sup>を茹でて長さ 3 cm に切り揃える。これを、グリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g、バター 50 g であえ、千切りにしたトリュフ 100 g と、大きめのさいの目に刻んだフォワグラ<sup>3)</sup>100 g を加える。

【別添】ソース・ペリグーを添えるが、トリュフはみじん切りではなく、短かめの千切りにすること。

- 1) 本書においてタレーランの名を冠するレシピのほとんどにマカロニが用いられているが、カレーム『19世紀フランス料理』の未完部分をブリュムレがまとめた第4巻、第5巻にタレーランの名を冠したレシピが見られる。鶏のフィレ・タレーラン (t.4, p.216) とトリュフのタンバル・タレーラン (t.5; p.522) の2つだが、マカロニはまったく用いられていない。やや時代が下って、デュボワ&ベルナール『古典料理』では鶏のビュレ・タレーラン (t.1, p. 199) および小さなタンバル・タレーラン (*Ibid.*, p. 205), 七面鳥のフィレ・タレーラン (*Ibid.*, p. 178) の3つのレシピも同様で、マカロニはおろかパスタの類はまったく使わない。グフェ『料理の本』(1867年)にある、トリュフのタンバル・タレーラン (pp.656-657) は、生地を敷きつめたタンバル型に、厚さ 0.5cm にスライスしてバターで炒めたのをひたすら詰めて焼くというもので、ルイ・エブラという料理人の創案と記されている (pp.656-657)。『料理の手引き』とほぼ同時代の著書であるファーヴルの『事典』もこれをそのまま踏襲している (pp.1861-1862)。ファーヴルは他に、ガトー・タレーラン、肥鶏胸肉のエスカロップ・タレーランのレシピを記しており、後者は「古典料理」と記されている (pp.1844-1855)。つまり、『料理の手引き』以前の主要な料理書においてタレーランとマカロニを結びつける記述は見つかっていないわけだ。いっぽう、カレーム『パリ風パティスリの本』(1815)にはマカロニ(乾燥品)を茹でて他のラグー(フィナンシエールなど)とともにタンバルに詰めるレシピが pp.89-98 まで4種あるが、これらのページにおいてタレーランには触れられていない。『ラルース・ガストロノミック』初版(1938)にはタレーラン自身の項は立てられているが、その項にもガルニチュールにも、プレ、プーラルド、タンバルにもタレーランの名を冠した料理は見あたらない。唯一、ソース・タレーランというレシピが掲載されており、「鶏のヴルテ 2 dL と白いフォン 2 dL を半量に煮詰める。最後にひと煮立ちさせたら生クリーム大さじ 4 杯とマデイラ酒 1/2 dL を加える。火から外してバター 50 g を加えてよく混ぜ、布で漉す。野菜のミルポワ大さじ 1 と細かいさいの目に切ったトリュフ大さじ 1、赤く漬けた舌肉大さじ 1 を加える」(p.965) というもの。タレーランは正式には Talleyrand-Périgord タレーラン・ペリゴールが家名であるから、結び付けるとしたらむしろトリュフであり、その点では他のタレーランの名を冠したレシピ群の多くが一致している。また、フォワグラも関連性を認められると考えていいだろう。さて、本書『料理の手引き』初版および第二版には、鶏のタンバル・タレーランが図版付きで収録されており、これは、ドーム状の型にマカロニの端をファルスを糊でつなぐようにして型の周囲に敷き詰め、ファルスで塗り固めてから、このガルニチュール・タレーランを詰める。おそらくはこの第三版以降消えてしまった「タンバル」仕立てとともにこのガルニチュール・タレーランが考案され、他の料理にも影響しているのだと思われる。なお、初版から現行版までオードブルの章にあるタンバル・タレーラン(小)は一貫してマカロニを用いておらず、トリュフのビュレが主素材となっていることから、これがタレーランの名を料理名に冠する根拠あるいは由縁としてももっとも重要なものと考えていいだろう。
- 2) 本書の定義によれば、マカロニとは円柱あるいは円筒状のパスタ全般を意味し、スパゲッティのような細いものからカンネローニのように太いものまで含まれる。ここではどの程度の太さのものを使うか指示はないが、必ずしも円筒形に穴が空いたものである必然性もあまり考えられず、また、当時は円筒形のものもブカティーニのように長いまま流通することが多かったようで、マカロニを用いるレシピのほとんどで、茹でてから短かく切り揃える、という指示が頻繁に見られる。このガルニチュールでも、中空になっているかは問題とされておらず、ブカティーニのような長いマカロニを用いてもいいし、あるいはスパゲッティのように細いものでも、添える料理によってはガルニチュールとして成立するだろう。なお、マカロニのイタリア語である *maccheroni* が最初にフランス語に訳されたのはボッカッチョ『デカメロン』のフランス語訳であり、その写本の多くはそのまま *maccheroni* と訳さずに転記するか、ややフランス風の綴りに直す程度であるなかで、*macaron* と訳した写本がある。これが *macaron* というフランス語の文献上最古の記録となっている(パナード・フランジパーヌ訳注参照)。なお、このボッカッチョの時代の *maccheroni* は、こんにちのニョッキのようなものだったというのが定説。
- 3) あらかじめ適切に加熱しておくこと。

### ガルニチュール・トルチュ<sup>1)</sup> Garniture Tortue

(仔牛の頭肉料理に添える)

- ・バター入りの仔牛のファルスで作った小さなクネル 20 個。
- ・小さなマッシュルーム 10 個<sup>2)</sup>。
- ・オリーブ 24 個は皮を剥き、種を抜いて詰め物をし、低めの温度で火を通しておく。
- ・コルニション 10 個は小さなんにく形に成形する。
- ・エクルヴィス (小) 5 尾は、はさみを背に回して成形する<sup>3)</sup>。
- ・仔牛の舌肉<sup>4)</sup>を厚さ 1~2 cm にスライスしたもの 5 枚。
- ・仔牛の脳<sup>5)</sup>を厚さ 1~2 cm にスライスしたもの 5 枚。
- ・小さなフライドエッグ (目玉焼き) 5 個は、白身の半分程度を切り捨てて形状を整える。
- ・トリュフのスライス 10 枚。
- ・食パンのスライスをハート形に成形し、提供直前にバターで揚げたクルトン 10 枚。
- ・トマトソース

### ガルニチュール・トゥルーズ風<sup>6)</sup> Garniture à la Toulousaine

(鶏料理に添えたりヴォロヴォンに詰める)

- ・鶏のファルスで作った標準的な形のクネル 20 個。
- ・仔牛または子羊胸腺肉の厚さ 1~2 cm のスライス 10 枚は<sup>7)</sup>を白く仕上げるようブレゼする。
- ・雄鶏のとさかとロニョン<sup>8)</sup>100 g。
- ・白いマッシュルーム 200 g。
- ・トリュフのスライス 50 g。
- ・マッシュルームの茹で汁を加えたソース・アルマンド。

### ガルニチュール・トゥレーヌ風<sup>9)</sup> Garniture à la Tourangelle

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・アリコヴェールとフラジョレ<sup>10)</sup>同量ずつをそれぞれちょうどいい具合に火を通し、適量のペンシャメルソースであえる。

【別添】塊肉の煮汁を煮詰めたソース。

1) 海亀は 17 世紀頃まで食材として珍重されたが、18、19 世紀のフランスでは次第に、仔牛肉、とりわけ頭肉で代用されるようになった。ソース・トルチュも参照のこと。なお、イギリスやアメリカでは 19 世紀になっても海亀そのものを食材とりわけポタージュの材料としていたことが、カレームや本書における記述から伺われる。

2) 通常はトゥルネ *tourner* と呼ばれる渦巻模様の装飾を施してから加熱調理しておく。

3) *trousser* (トルウセ)。あらかじめクールブイヨン等で火を通しておくこと。エクルヴィスはジストマの危険があり生食厳禁。

4) 通常なら赤く漬けた舌肉を使うべきところだが、このレシピでは、ソミュール液に漬け込んで赤く発色させたものを使うかどうかの指示はないので、生の仔牛舌肉をソテー等で加熱調理するのも許容範囲だろう。

5) 仔牛の脳は冷水に漬けて血抜きを充分にした後、マリネして衣を付けて揚げたり、そのままソテーするなど多様な調理法があり、ここではいずれの方法をとるべきかの指示はない。

6) フランス南西部の都市圏。1920 年代以降、北アフリカへの航空便の中継地となり、1927 年創設のアエロポスタル社には『星の王子さま』や『夜間飛行』で有名な作家サンテグジュペリもパイロットとして在籍していた。その後、政府の後押しにより航空機製造 (後のエアバス社、フランス語では Airbus エルピュス) の中心的な都市として発展し、20 世紀後半には宇宙開発産業も盛んになった。また Montpellier (モンペリエ、モンプリエ) や Arles (アルル)、Nîmes (ニーム) などと同様にオック語圏に属し、現在話されているフランス語にもオック語の発音や語彙の痕跡が非常に多く認められる。

7) *escalope* (エスカロップ)。

8) 鶏の場合、*rognon* (ロニョン) は腎臓ではなく睪丸のこと。とさかとともに、適切に加熱調理すること。

9) フランス西部、トゥーレーヌ地方のこと。中心都市はトゥール。フランソワ・ラブレーの出生地シノンをはじめ、歴史的な城塞や瀟洒な城館が多く残されている。19 世紀の小説家バルザックもトゥールの出身。カルドン (アーティチョークの近縁で葉柄を軟白栽培して食用とする野菜) の生産などで有名。また、この地方の赤ワインはカベルネ・フラン種で作られるものがほとんど。

10) 小粒の白いんげん豆。半乾燥状態のものが好まれ、冷凍品が輸入されている。

### ガルニチュール・トゥルヴィル風<sup>1)</sup> Garniture à la Trouvillaise

(魚料理に添える)

- ・殻を剥いたクルヴェット<sup>2)</sup>の尾の身 100 g。
- ・ムール貝 3/4 L は白ワイン風味で火を通し、身の周囲をきれいに掃除する。
- ・白いマッシュルーム (小) 10 個は渦巻き模様を付ける<sup>3)</sup>。
- ・ソース・クルヴェット。

### ガルニチュール・チロル風<sup>4)</sup> Garniture à la Tyrolienne

(牛、羊の赤身肉のグリル焼きに添える)

- ・輪切りにした玉ねぎ 250 g に塩こしょうをし、小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ・粗く刻んだ<sup>5)</sup>トマト 250 g はバターでソテーする。
- ・チロル風ソース

### ガルニチュール・ヴェールプレ<sup>6)</sup> Garniture Vert-pré

A. (グリル焼きに添える)

- ・普通のクレソンかオルレアン芹のブーケ。
- ・じゃがいも・パイユをこんもり盛る。

【別添】メートルドテルバター。

B. (白身肉や仔鴨の料理に添える)

- ・プチポワ 300 g とアリコヴェール 300 g、アスパラガスの穂先<sup>7)</sup>200 g を混ぜ、バターであえる。
- ・澄んだジュ (肉汁)。

### ガルニチュール・ヴィシー<sup>8)</sup> Garniture à la Vichy

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・にんじん・ヴィシー (野菜料理、にんじん) 参照。

### ガルニチュール・ヴィロフレー<sup>9)</sup> Garniture à la Viroflay

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・ほうれんそう・ヴィロフレー 10 個 (野菜料理、ほうれんそう参照)。
- ・四つ割りにしたアーティチョーク<sup>10)</sup>10 個は香草風味にソテーする。
- ・じゃがいも・シャトー 10 個。

1) Trouvillaise はノルマンディ地方の港町、Trouville (トゥルヴィル) の形容詞女性形。

2) 小エビ。生の状態で殻が灰色の小さな crevettes grises (クルヴェットグリーズ) と、やや大きめの crevettes roses (クルヴェットローズ) の 2 種が代表的。

3) 原文 cannelé < canneler (カヌレ)。いわゆる焼き菓子のカヌレと同語源であり、必ずしも渦巻模様というわけではなく、凹凸の波模様が表面に入った状態を指すが、マッシュルームの場合はほぼ渦巻状に模様を付けるのでそれに合わせて訳した。本書ではまったく同じ作業を tourner (トゥルネ、回す、が原義) で表現している箇所も多い。

4) いわゆるチロル地方とは直接の関係はないと思われる。チロル風ソース訳注参照。

5) concasser (コンカセ)。

6) 緑の野原、草原、の意。

7) それぞれ適切に加熱調理しておくこと。

8) 古くから温泉、鉱泉が多く、保養地として有名。19 世紀後半、第二帝政期には多くの保養施設が建設された。Vichy の形容詞および住人を表わす語は vichissois(e) (ヴィシソワ/ヴィシソワーズ) だが、これは比較的新しい表現で、1868 年頃に vichois (ヴィショワ) と呼ばれていた記録が残っている。また、第二次大戦においてパリを占領されたフランス政府はここに本拠を置き、親ドイツ政策を行なった。いわゆるヴィシー政権である。

9) パリ近郊の町の名だが、かつてほうれんそうの栽培で有名だった。ヴィロフレーというの名の品種がある。西洋種のほうれんそうの中では珍しく剣葉。

10) この場合は大型品種ではなく、比較的若どりのやや小さめのものを、花蕾の上半分程度を切り落とし、花萼を 2~3 周ナイフで剥き、茎も皮を剥いて縦 4 つに切り、中の繊維を取り除く。新鮮で柔らかいものなら下茹では不要。



**ガルニチュール・ヴァレフスカ<sup>1)</sup>**  
**Garniture Walewska**

(魚料理に添える)

- ・ ラングスティーヌ<sup>2)</sup>の尾の身 10 本。
- ・ ラングスト<sup>3)</sup>の尾の身をやや斜めになるよう厚さ 1~2 cm の輪切りにしたもの 10 枚。
- ・ 立派なトリュフのスライス 10 枚。

**ガルニチュール・ワシントン**  
**Garniture Washington**(家禽料理<sup>4)</sup>に添える)

- ・ とうもろこし 600 g のうち 1/3 はギリシア風に調理して<sup>5)</sup>鶏の詰め物に使う。
- ・ 残りのとうもろこしは、茹でてクリームあえにし、野菜料理用の深皿に入れて供する。

**ガルニチュール・ザンガラ<sup>6)</sup>**  
**Garniture Zingara**

(仔牛、鶏料理に添える)

- ・ 脂身のないハムと赤く漬けた舌肉 100 g は細さ 1~2 mm の千切りにする。
- ・ マッシュルーム 100 g とトリュフ 50 g も同様に千切りにする。
- ・ トマト入りソース・ドゥミグラス・エストラゴン風味。

endRecette

---

1) アレクサンドル・コロナ・ヴァレフスキ伯爵 (1810~1868)。ナポレオン 1 世の私生児としてポーランドで生まれ、のちにフランスに帰化し、従兄弟でもあるナポレオン 3 世による第二帝政期には首相を務めた。ポーランド語は固有名詞であっても男性、女性で語尾が変化するために、料理名としては女性名であるヴァレフスカが当てられている (à la + 女性名詞、の省略形と考えるため)。

2) langoustine (ロングスティーヌ)。アカザエビの近縁種。

3) langouste (ロングースト) ≡ 伊勢エビ。

4) もっぱら七面鳥を想定していると思われる。

5) 初版から「とうもろこし・ギリシア風」のレシピは掲載されていない。このため、オリーブオイルと水、コリアンダー、こしょうで茹でる、いわゆる野菜のギリシア風、と考えていだろう。

6) いわゆるジブシー、ロマの意だが、明確な根拠や由来は不明。このガルニチュールは本書のソース・ザンガラ B にほぼ対応している。



# III. ポタージュ Potages

## 概説

### CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

こんにちポタージュと呼ばれている料理は、少なくともいま目にする形態のものとしては、比較的新しい料理であり、せいぜい 19 世紀初頭までしか起源を遡ることができない。

古典料理におけるポタージュは一皿に何もかもが入った料理だった<sup>1)</sup>。こんにちポタージュという名称は液体の料理だけを意味するが、古くは、その液体を作るのに用いた牛、羊肉、鶏、ジビエ、魚そのものと、こんにちでは浮き実として使われている野菜もポタージュの一部として必ず含まれていた。

いくつか例を挙げるなら、フランドルの「オシュポ<sup>2)</sup>」、スペインの「オジャ<sup>3)</sup>」、そして我が国の「ブチットマルミット<sup>4)</sup>」もまた、古くから残されてきたポタージュの代表例と言える。もっとも、こんにちではこれらの料理を作る際に、多かれ少なかれ単純な構成にしているから、こう書いただけでは明確なイメージが得られないかも知れない。

これらの料理にはごった煮のようなイメージがあるだろうが、大昔の献立というのはつまるところそういうものだったのだ。食べ進むにつれ食欲がだんだん満たされていくのに合わせて、順序よく料理を進行させるようなことなどしなかった<sup>5)</sup>。昔の献立に非常に多くの種類のポタージュが見られるのは、適切に料理を配した結果というよりは、まさにそのこと自体が献立の特徴なのだと言える<sup>6)</sup>。

他の多くの調理技術についても同じだが、ポタージュにおいてカレームの功績は大きい。文字通りの意味でカレームが近代のポタージュを発案したわけではないにしても、少なくとも、こんにちのポタージュのつくり方に移行する導き手のひとりとして新たな料理理論の普及に大いに貢献したのだ。

けれど、カレーム以後の料理人たちはポタージュをこんにちの姿に完成させるまで、1 世紀近くかかってしまった。

彼らは風味豊かで軽やかな、理想的なまでに繊細で美味な料理を創案したのだが、それらの新しいポタージュに正しい料理名をつけることにはあまり頓着しなかったのだろう。とりわけ、とりみをつけたポタージュに関しては、しばしば同ジルセットについて**ビスク**や**ピュレ**、**クリ**、**ヴァルテ**、**クリーム**の名称を頓着なく与えていた。理屈から言って、これらの名称はそれぞれまったく異なった料理を意味しなくてははいけ

- 1) potage の語源は pot「壺、鍋」。古くは、鍋に肉や野菜を入れて煮込んだ料理(シヴェ、ラグー、ブルウエなど)の総称であった。こんにちのようにポタージュが専ら液体料理の意味で用いられるようになったのは、エスコフィエがここで述べているように、19 世紀以降である。なお、日本語では一般的に「ポタージュ」という語はとりみがあるスープを意味し、「コンソメ」が澄んだスープを指すが、これは英語由来。
- 2) hochepot フランドルの地方料理としては、牛の尾を主素材としたポトフの一種を指す。他に、豚の耳と尾、煮込み用牛肉と野菜の煮込みを意味する場合もある。料理名自体は非常に古く、14 世紀のタイコヴァン『ル・ヴィアンディエ』には「鶏のオシュポ」hochepot de poullaille がある。
- 3) olla (olla podrida) カタカナではオジャ、オヤとも表記される。豚肉と各種内臓肉、豆、野菜の煮込み料理。南西フランスのウイヤ ouillat (オイユ oille とも) の原型になったと言われている。また、日本語の「おじや」の語源になったという説もある。
- 4) petite marmite 小ぶりの陶製の鍋に具材と汁を入れてオーヴンで熱して供するポトフに似た料理。牛肉、牛の尾、骨髄、鶏などをブイヨンで煮込む。19 世紀パリのレストランで大流行した。澄んだポタージュ(コンソメ)に分類されるが、クラリフィエ(澄ませる作業)は行なわない。また、必ず鶏を用いるのが特徴。
- 5) 現代のように、料理を食べる順に提供する「ロシア式サービス」が行なわれるようになったのは 19 世紀後半のこと。それ以前は大きな皿に盛られた複数の料理をまとめて食卓に供する「フランス式サービス」であった。
- 6) 典拠不明。確かに、17 世紀以前の料理書ではポタージュに多くのページを割いているものも少なくないが、17 世紀に L.S.R. という筆名で出版された『饗応術』や、同じく 17 世紀マシアロの著作にある献立例では、必ずしもポタージュの数が突出して多いとは言えない。大規模な宴席を除けば、通常の献立におけるポタージュは 2~3 種であり、同時に供されるアントレ、オル・ドゥーヴルの方が種類が多い。また、『ル・ヴィアンディエ』巻末の献立例では料理が 4 回に分けて供されるが、1 回目はポタージュ、2 回目は口(ロティ)があげられており、料理の種類はほぼ同数ずつになっている。

ないにもかかわらず、だ。結果として、残念なことに用語の混乱が起きてしまったわけだ。本書では、それぞれのポタージュの特徴をはっきりさせて、さまざまなレシピを合理的に分類することによってこの問題を正してある。

基本的な考え方は次のとおり。**ヴルテ**と**クリーム**の語がポタージュについて用いられるようになったのは比較的近年に過ぎない。その理由としては、**ビスク**や**クリ**の語感が古めかしい印象を与えるうえに、**ピュレ**はあまりに俗っぽくて品位に欠ける印象だから、ビスク、クーリ、ピュレの代りに**ヴルテ**と**クリーム**の語が用いられるようになったのだろう。

だから、ポタージュのそれぞれの種類をはっきりと定義し、調理技術体系の欠落を埋める必要がある。それぞれの種類のポタージュの特徴について以下にまとめておいた。これをお読みいただければ、本書で企図したこの改革の意義がお解りいただけることだろう。

## ポタージュの種類 CLASSIFICATION DES POTAGES

料理を提供するという観点からは、ポタージュは大きく2つに分類される。

**澄んだポタージュ**と**とろみのあるポタージュ**である。

格式ある正餐の献立では常に、それぞれの分類から1つ以上のポタージュが供される。通常の献立では、ポタージュを1つだけにする場合、献立全体の流れに応じて、上記2つの分類のうちどちらか一方とする。

### 澄んだポタージュ LES POTAGES CLAIRES

澄んだポタージュは、主素材として畜肉、家禽、ジビエ、魚、甲殻類、海亀などのどれを用いたものでも、分類としてはただひとつとなる。つまり、澄んだコンソメ<sup>1)</sup>である。タピオカでんぷんでごく軽くとろみをつける場合もあるが、いずれにせよ、それぞれのポタージュの性格に合わせて浮き実は少量とする。

### とろみを付けたポタージュ LES POTAGES LIÉS

とろみのあるポタージュは5つに分類される。すなわち

1. ピュレ、クーリ、ビスク
2. クリーム
3. ヴルテ
4. とろみをつけたコンソメ
5. 特殊なポタージュ。上記のうち複数のポタージュの性格を持ち、バリエーションを展開出来ないもの。

より単純な分類にするため、本書では、ジェルミニのようなとろみを付けたコンソメは特殊なポタージュに含めている。その理由は「とろみを付けた特殊なポタージュ」の節の冒頭で述べることにする。

上記のポタージュのうち最初の3種はベースとして何らかのピュレを用いるが、主に何によってとろみをつけるかで違いが出てくる。

「ピュレ」「クーリ」「ビスク」でとろみをつけるのは、主素材に応じて、米、油で揚げたパン、じゃがい

1) consommé 語源は動詞 consommer「完遂する、完成させる」。つまり「完全に仕上げたもの」の意。もともとは必ずしも液体料理を指す語ではなかった。例えば18世紀マラン『食の贈り物』には以下のような「コンソメ」が出ている。まず「最初のブイヨン」をとり、それを用いて「ブイヨン・ミトナージュ」をとり、ブイヨン・ミトナージュを用いて「ブイヨン・コルディアル」をとり、さらにブイヨン・コルディアルを用いて「コンソメ」を作る。最終的にはとろみがつく程度に煮詰める。このコンソメは単体で料理として供するものではなく、調味料的にポタージュにくくを与えたり、ソースを作るのに用いると記されている。つまりは本書におけるグラスドヴィアンドに近いものと考えられる。

も、いんげん豆、レンズ豆などのでんぷん質の野菜。これらのつなぎと主素材との分量比率はきちんと守らなければならないので、「とろみをつけたポタージュ」の節の冒頭を参照されたい<sup>1)</sup>。

「クリーム」と「ヴルテ」のとろみは白いルーがベースになるが、実際に用いるつなぎは違う<sup>2)</sup>。また、仕上がり方も異なる。

ヴルテの仕上げには必ず卵黄とバターを加えてとろみ付けをする。クリームはとろみ付けの要素は足さず、バターではなく良質の生クリーム適量を加えて仕上げる。

つまり、最終的にとろみ付けの要素が違うわけだから、クリームとヴルテはまったく違うものとして区別すべきなのだ。

ピューレ、クーリ、ビスクは、いずれも作り方がほぼ同じわけだが、にもかかわらず、これらの語は同義ではない。むしろ明らかに違う意味を持っていることに注意。

慣習として**ピューレ**の名称は野菜をベースにしたものに用いるが、この名称には俗っぽい印象があるため、避けられる傾向にある。

**クリ**の名称は鶏、ジビエ、魚および甲殻類のピューレについて用いる。

甲殻類のピューレについては、**ビスク**の名称を用いる方が多い。むしろ、ビスクと言えば甲殻類のピューレを指すことになっている。ただし、ビスクはその発祥から18世紀末まで、鶏やと鳩を主素材にしたポタージュを意味する語だった。

とろみを付けたポタージュの多くは、主素材はそのままで単に調理法を変えれば、ピューレ、クリームおよびヴルテとして展開出来るのだが、これについては後で記すことにする<sup>3)</sup>。

本書の初版ではポタージュはこれらのとろみを付けたポタージュを3つに分類していた。すなわち

1. ピュレとしてでもヴルテあるいはクリームとしてでも提供可能なもの。
2. ピュレもしくはクリームとしてのみ提供可能なもの。
3. ヴルテまたはクリームとして調理可能なもの。

このように分類することはしたが、読者がレシピを探すのを容易にするためにも、もっとシンプルな構成にする必要があることがわかった。そのため、上記3つの分類にしていたとろみを付けたポタージュは1つにまとめて、ポタージュの名称のアルファベット順に掲載し、それぞれのレシピの最後にバリエーションが可能な場合は付記することにした。

結果として、ポタージュのレシピのパートは以下のような構成となった。

1. ガルニチュール（浮き実）を添えた澄んだコンソメ
2. ピュレ、ヴルテ、クリームのかたちで調理可能なポタージュ、およびピューレかクリームとして調理可能なもの、ヴルテかクリームとしてしか調理できないもの
3. 特殊なポタージュ、つまり作り方のバリエーションがないもの。および、とろみを付けたコンソメ
4. ブルジョワ家庭料理やいろいろな地方料理からそのまま採り上げたスープとポタージュ
5. 外国のポタージュ

## ポタージュを供するにあたっての注意 *Considérations sur le Service des Potages*

### ポタージュの基礎 プチットマルミット、グランドブイヨン、 コンソメのクラリフィエ

1) 原書 p.135

2) ポタージュ・ヴルテは基本ソースのヴルテをつなぎとして用いるのに対し、クリームポタージュはベシャメル (原書 pp.136-138)。

3) 原書 pp.134-138

**PRÉCIS DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS, AROMATIQUES  
et de l'assaisonnement pour la Petite Marmite,  
les Grands Bouillons, et la clarification des Consommé divers**

**白いコンソメ・サンプル<sup>1)</sup>**

(仕上がり 10 L 分)

- ・主素材……牛赤身肉 4 kg と牛骨付きすね肉 3 kg。
- ・香味素材……にんじん 1.1 kg (5〜6 本)、かぶ 900 g (5〜6 ケ)、ポワロー 200 g、パースニップ<sup>2)</sup> 200 g、玉ねぎ (中) 2 ケ (200 g)、クローブ 3 本、にんにく 3 片 (20 g)、セロリ 120 g。
- ・加える液体……水 14 L。
- ・調味料……粗塩 70 g。
- ・加熱時間……5 時間。

**作り方に関する補足<sup>3)</sup>**

……コンソメ・サンプルを作る際、一般的には 5 時間かけて煮ることになっている。肉汁を抽出するには十分な時間である。

しかし、骨の組織を壊して可溶性物質を確実に抽出するには 5 時間では絶対に足りない。骨から可溶性物質を抽出することはとても重要だが、そのためには弱火で 12〜15 時間煮る必要がある。

だから、グランド・キュイジーヌでは、粗く砕いた骨を 12 時間以上煮て第 1 のコンソメをとるようになってきている。

この第 1 のコンソメを第 2 のコンソメをとる鍋に注ぐ。この鍋で肉を約 4 時間、すなわち肉を煮るのに最低限必要な時間、火にかける。

肉を野菜を塊のままではなく細かく刻めば、2 つめの作業時間をさらに短くすることも可能だ。その場合は、通常のクラリフィエと同様の作業となる。(「クラリフィエ」の項参照)。

**クラリフィエ<sup>4)</sup>**

**CLARIFICATIONS**

**通常のコンソメ**

(仕上がり 4 L 分)

- ・白いコンソメ・サンプル……5 L。
- ・主素材……牛赤身肉 1.5 kg。丁寧に筋を除き、挽いておく<sup>5)</sup>。
- ・香味素材……にんじん 100 g、ポワロー 200 g。小さなさいの目<sup>6)</sup>に刻んでおく。

1) consommé simple 「単純な(簡素な) コンソメ」の意。肉や魚、野菜を煮て漉しただけのもの。ここでは具体的な作業手順は記されていないが、モンタニエの『ラルース・ガストロノミーク』初版(1937 年)の記述は概ね以下のとおり(材料はエスコフィエとほぼ同じ)。(a) 牛肉を紐で縛り、大鍋(陶製が良い)に入れて水 7 L を注ぐ。火にかけて沸騰したら、表面にアルブミンの軽く固まった膜が張るので、丁寧にこの膜を取り除く。鍋に野菜を加える。かすかに沸騰する火加減で 5 時間煮る。浮き脂を丁寧に取り除き、布または目の細かい漉し器で漉す。5 時間以上煮込んではいけない。だが、5 時間では骨に含まれているおいしさを全て抽出出来ないの、砕いた骨を長時間煮て第 1 のブイオンをとり、これで肉と野菜を煮るようにすると良い。(b) 鍋に砕いた骨を入れ、水をかぶる程度注ぐ。沸騰させ、あくを引き、塩を加える。弱火で 2 時間半煮る。この「沸騰したブイオン」に、骨を外して紐で縛った肉を入れる。再び沸騰させ、あくを引いて味を調える。野菜を加え、弱火で約 4 時間煮る。塩は最初に全量を入れないこと。必要なら作業の最終段階でも塩を加える。

2) panais パネ。和名アメリカボウフウ。セリ科の根菜で、香りが良い。白く、にんじんに似た円錐形のため、俗に「白にんじん」と呼ばれることもあるが、にんじんとは別種。でんぷん質が豊富で、ピュレ等の調理にも適している。

3) この部分は第二版で加筆された。

4) 原文 clarifications クラリフィカシオン(動詞 clarifier 「澄ませる」の名詞形)。字義通りには「澄ませる作業」だが、実際にはコンソメ・ドゥーブル consommé double (コンソメ・リッシュ consommé riche コンソメ・クラリフィエ consommé clarifié と呼ばれる)を作ることを意味する。本来はその工程のひとつであった「澄ませる作業」が作業全体を指す語として定着したのだろう。

5) 原文 hacher アシェ(細かく刻む)。語源は hache アーシュ(斧)。日本語の「刻む」は包丁を用い、「挽く」はミートチョッパーのような器具を用いる場合を指すが、フランス語では区別せずどちらも hacher と表現する。

6) brunoise ブリュノワーズ



### コンソメ・アーレンベルク Consommé d'Arenberg

鶏の澄んだコンソメ。

ガルニチュール……くり抜きスプーンを使って小さな丸い形に揃えたにんじんはグラセ<sup>1)</sup>する。同様の形状にした蕪はブイヨンで茹でる。真黒なトリュフ、ごく若どりのプチポワ。

鶏のファルスは大きめの丸い形にして、提供直前に低めの温度で茹でる。アスパラガスの穂先のロワイヤル [p.0] を小さな輪切りにする。

### コンソメ・オーロール Consommé à l'Aurore

ポターージュ 1 L あたり、スプーン 2 杯の真っ赤なトマトのピューレを加え、布で漉した鶏のコンソメをタピオカでんぷん少量でほんの少しとろみをつける。

ガルニチュール……低温で茹でておいた鶏の胸肉を極細く切ったもの 1 枚。

### コンソメ・ベル・フェルミエール Consommé Belle Fermière

透明感がありコクのある牛のコンソメ。

ガルニチュール……ごく細く刻んだキャベツの千切り。小さな菱形に切ったアニコヴェール。パスタをコンソメ 1 L あたり大さじ 1/2 杯。

### コンソメ・ベッリーニ Consommé Bellini

鶏のコンソメ。

ガルニチュール……セモリナ粉で作った小さなニョッキ [p.0] を軽く焼き色をつけて、別添で供する。

### コンソメ・ブーシェール Consommé à la Bouchère

プティット・マルミット [p.146]

ガルニチュール……サヴォイキャベツの芯に近いところの小さな玉をブレゼする。新鮮な牛の骨髓の輪切りを、低めの温度のコンソメで茹でて小さなトーストの上にのせ、別添で供する。

### コンソメ・ブクティエール Consommé à la Bouquetière

鶏のコンソメにタピオカでんぷんで軽くとろみをつける。

ガルニチュール……どんな形でも良いから、手に入るはしりの春の野菜を種類を限定せず使う。

要するに、コンソメ・プランタニエに出来るだけ変化をつけたものだ。

### コンソメ・ブリュノワーズ Consommé à la Brunoise

コンソメ 2 L あたり、人参 300 g、蕪 200 g、中くらいサイズのポワロー葱の白い部分 3 本分、小

めのセロリの茎 2 本分、小さめの玉ねぎ 1/2 個を用意する。

これらの野菜を、3 mm 角に切り、塩少量と粉砂糖 1 つまみ<sup>2)</sup>で調味し、バターでじっくり蒸し煮し、野菜に火が通ったらコンソメ 1/2 L を入れる。提供直前に、適量のコンソメと、新鮮で濃い緑色のプチポワと、小さい四角に切ったアニコヴェールをそれぞれ大さじ 1 杯、セルフィユの葉を 1 つまみ加えて仕上げる。

【原注】このポターージュは 1 種類でもガルニチュールを足せば、いろいろなバリエーションが可能だ。ただしその場合は名称も変わることになる。

例えば、小さいポーチドエッグ [p.0] を加えると、ブリュノワーズ・コルベールとなり、小さいクネル、精白大麦、米、パスタ、などの場合は、ブリュノワーズ・クネル入り、大麦入り、米入りなどとする。

このブリュノワーズというポターージュは、ポターージュピューレをベースに作ってもいいし、ヴァルデとろみを付けてもいい。

### コンソメ・カルメン Consommé Carmen

このコンソメに特有の風味を付けるには、標準的なコンソメをクラリフィエする際に、コンソメ 1 L あたり、ポワヴロン 1/4 個、トマトエッセンス [p.91] またはしっかりと煮詰めたトマトのピューレ大さじ 4 杯が必要だ。

ガルニチュール……皮をむいたトマトの角切りを低めの温度のコンソメで茹でる。ポワヴロンをごく細い千切りにする。米を粒が残るように茹でる。セルフィユの葉。

### コンソメ・ケレスティヌス Consommé Célestine

鶏のコンソメにタピオカでんぷんで軽くとろみをつける。

ガルニチュール……クリームを加えた鶏のファルス [p.0] を、砂糖を入れないで作った小さなクレープ [p.0] 生地 3 枚にそれぞれの片面を隙間なく覆い、薄い層になるように塗る。これら 3 枚のクレープを一枚ずつ重ね、一番上の鶏のファルスの上に、黒色の濃いトリュフの細かいみじん切りをちりばめる。ナイフの刃身を使ってこのトリュフを軽く押さえつけて、鶏のファルスの表面から落ちないようにし、窯の入り口で弱火で短時間火を入れる。次に、5 フラン硬貨の直径<sup>3)</sup>の丸い抜き型で抜いて、コンソメに加える。

【原注】上記のやり方は、まったく私自身のオリジナルだ。一般的には、クレープにファルスは塗

1) グラセ砂糖を加えて煮詰めてからバターで色艶よく炒める。

2) une-prise-de-sel-fin-et-une-pincée-de-sucre-en-poudre フェルナン・ポワン氏も述べているが、une prise は親指と人差し指の 2 本の指で、une pincée は更に中指を加えた 3 本の指でつまんだ量であることがフランスでは多い。あくまで目安であるが、要するに une prise よりも une pincée の方が多めの量を意味している。

3) 直径 約 37 mm

1) 直径 約 18 mm



らず千切りにするか、もしくは、50 サンチーム硬貨の大きさ<sup>1)</sup>の抜き型で丸く抜く。

### コンソメ・シンデレラ Consommé Cendrillon

鶏の澄んでコンソメ。ガルニチュール……コンソメ 1 L あたり、マルサラ酒の中で火を入れたトリュフ 60 g を千切りにして、米大さじ 4 杯をコンソメの中で火を入れる。

### コンソメ・ションスリエール Consommé Chancelière

鶏の澄んだコンソメ。ガルニチュール……新鮮なプチ・ポワのピュレのロワイヤルをダリヨール型・プリン型に入れて低温で火を入れたものを輪切りにする。低温で火を入れておいた鶏の胸肉とトリュフを千切りにする。

[] pois frais

### コンソメ・シャッスール Consommé au Chasseur

猟鳥肉のコンソメ 1 L あたり、提供直前にポルト酒 1/2 dL を加えて仕上げる。ガルニチュール……マッシュルームの千切りとセルフィーユの葉。別添えて詰め物をした小さなプロフィトロール・シュー生地を供する。

[] champignon

### コンソメ・シャトレーズ Consommé Châtelaine

鶏のコンソメにタピオカでんぶんで軽くとろみをつける。ガルニチュール……スービーズのピュレとヴルーテ状の濃度のあるアーティショアのピュレを 2 対 3 の割合で混ぜたものでロワイヤルを作り、小さな直方体に切る。生クリームを加えた栗のピュレを詰めてスプーンで整形した鶏のファルス [p.0] の小さなクネル。

[] la cuillère

### コンソメ・ヴァミセリ入り Consommé aux Cheveux d'ange

Cheveux d'anges は非常に細いヴァミセリで、これを提供直前に沸騰しているコンソメの中で火を入れる。入れる量については、澄んだコンソメ用のパスタ [p.0] の項に示してある。

### コンソメ・コルベール Consommé Colbert

鶏の澄んだコンソメ。ガルニチュール……半熟に仕上げた小さなポーチドエッグ [p.0]。小さな春の野菜。

【原注】卵はとても小さく、非常に新鮮なものを選ばなければならない。この事に関しては、卵 [p.0] の章のポーチドエッグ [p.0] の注を参照。

### コンソメ・コロバン Consommé Colombine

鶏の澄んだコンソメ。  
ガルニチュール……マルミット用の野菜を少し gras のコンソメで弱火で煮ておく。濃い緑色のプ

チ・ポワ。下ゆでしておいた鳩の胸肉を細く切り、鳩の卵を低温で茹でておく。

### コンソメ・クルトン入り Consommé Croûte au pot

プティット・マルミット [p.146]

ガルニチュール……マルミット用の野菜を少し gras のコンソメで弱火で煮ておく。細長い形のパンの、中の部分を除いて、コンソメで用いた肉の脂をかけて焼きオーブンで乾かす。

### コンソメ・シラノ Consommé Cyrano

鴨の風味を付けたコンソメ。

ガルニチュール……鴨のファルス [p.0] を細長い半円柱状に絞り、バターを塗った天板に並べ、おさえて少しだけ平たくしたクネルを用意する。これを弱火で煮たら、特別に用意した小さなテリヌ型に並べ、すりおろしたパルメザンチーズをふりかけて、よく煮詰めた鶏のエキスを溶かしたものを少しかけて冷やし固める。

このクネルは同じテリヌ型に入れたままで、コンソメと共に供する。

### コンソメ・ダム・ブランシュ Consommé Dame Blanche

鶏のコンソメにタピオカでんぶんで、ほんの軽くとろみをつける。

ガルニチュール……アーモンドミルクのロワイヤルを直方体に切る。下茹でしておいた鶏の胸肉を、抜き型を使って、非常に薄い星型に抜く。

### コンソメ・ドゥミドフ Consommé Demidoff

鶏の澄んだコンソメ。

ガルニチュール……くり抜きスプーンを使って、人参と蕪を丸く抜き、グラセ<sup>2)</sup>する。トリュフを丸く抜く。プチ・ポワ。刻んだ香草を入れた鶏のファルス [p.0] の小さなクネル。セルフィーユの葉。

### コンソメ・デリニャック Consommé Deslignac

### コンソメ・小悪魔風 Consommé aux Diablotins

### コンソメ・ディアース Consommé Diane

### コンソメ・ディプロマット Consommé Diplomate

### コンソメ・ディヴェット Consommé Divette

### コンソメ・ドミニコ修道会風 Consommé Dominicaine

### コンソメ・ドリャ Consommé Doria

### コンソメ・ドゥーグラ Consommé Douglas

### コンソメ・デュバリー Consommé Dubarry

### コンソメ・スコットランド風 Consommé à l'Ecossaise

2) グラセ砂糖を加えて煮詰めてからバターで色艶よく炒める。

コンソメ・エドワード7世  
 Consommé Edouard VII  
 コンソメ・フラヴィニー  
 Consommé Flavigny  
 コンソメ・フロリアル  
 Consommé Floréal  
 コンソメ・フロランタン  
 Consommé Florentine  
 コンソメ・フロリアン  
 Consommé Florian  
 コンソメ・ガリア風  
 Consommé à la Gauloise  
 コンソメ・ジョルジュV世風  
 Consommé Georges V  
 コンソメ・ジェルミナル  
 Consommé Germinal  
 コンソメ・剣闘士風  
 Consommé Gladiateur  
 コンソメ・グリマルディ  
 Consommé Grimaldi  
 コンソメ・エレーヌ  
 Consommé Hélène  
 コンソメ・アンリエット  
 Consommé Henriette  
 コンソメ・インド風  
 Consommé à l'Indienne  
 コンソメ・親王風  
 Consommé à l'Infante  
 コンソメ・イザベル・ド・フランス風  
 Consommé Isabelle de France  
 コンソメ・イヴァン  
 Consommé Ivan  
 コンソメ・ジャン・ガルニエ  
 Consommé Jeanne Garnier  
 コンソメ・ジュディク  
 Consommé Judic  
 ポターージュ・ジュリエヌ  
 Potage Julienne  
 コンソメ・ジュリエット{#consomme-  
 Consommé Juliette  
 コンソメ・クレーベル  
 Consommé Kléber  
 コンソメ・ラ・ペルーズ風  
 Consommé La Pérouse  
 コンソメ・ロレット  
 Consommé Lorette  
 コンソメ・リュセツト  
 Consommé Lucette  
 コンソメ・ルクッルス  
 Consommé Lucullus  
 コンソメ・マドリッド風  
 Consommé à la Madrilène  
 コンソメ・マントノン  
 Consommé Maintenon  
 コンソメ・メッサリーヌ  
 Consommé Messaline  
 コンソメ・ミディネット  
 Consommé Midinette  
 コンソメ・ミカド  
 Consommé Mikado

コンソメ・ミレイユ  
 Consommé Mireille  
 コンソメ・ミレット  
 Consommé Mirette  
 コンソメ・ミストラル  
 Consommé Mistral  
 コンソメ・モンシニー  
 Consommé Monsigny  
 コンソメ・モンテスパン  
 Consommé Montespan  
 コンソメ・モンモランシー  
 Consommé Montmorency  
 コンソメ・ミュラ  
 Consommé Murat  
 コンソメ・ムリーリョ  
 Consommé Murillo  
 コンソメ・ナナ  
 Consommé Nana  
 コンソメ・ナンチュア  
 Consommé Nantua  
 コンソメ・ネージュ・ド・フローレンス  
 Consommé à la Neige de Florence  
 コンソメ・ネルソン  
 Consommé Nelson  
 コンソメ・ネッセルローデ  
 Consommé Nesselrode  
 コンソメ・ツバメの巣入り  
 Consommé aux Nids d'hirondelles  
 コンソメ・ニノン  
 Consommé Ninon  
 コンソメ・大麦入り  
 Consommé à l'Orge perlé  
 コンソメ・オリエンタル  
 Consommé à l'Orientale  
 コンソメ・オルガ  
 Consommé Olga  
 コンソメ・オルレアン風  
 Consommé à la d'Orléans  
 コンソメ・オルロフ  
 Consommé Orloff  
 コンソメ・オルセイ  
 Consommé d'Orsay  
 コンソメ・オテッロ  
 Consommé Otello  
 コンソメ・オテロ  
 Consommé Otero  
 コンソメ・パレストロ  
 Consommé Palestro  
 コンソメ・パスタ入り  
 Consommé aux Pâtes diverses  
 コンソメ・新婦風  
 Consommé Petite Mariée  
 プティット・マルミット  
 Petite Marmite  
 コンソメ・ポレール  
 Consommé Polaire  
 コンソメ・ボンパドール夫人風  
 Consommé Pompadour  
 コンソメ・ポルタリ  
 Consommé Portalis  
 コンソメ・プランタニエ  
 Consommé Printanier

コンソメ・モワルのクネル入り  
 Consommé aux Quenelles à la moelle  
 牛テールのコンソメ・アラフランセズ  
 Potage Queue de Boeuf à la française  
 コンソメ・ラブレ  
 Consommé Rabelais  
 コンソメ・ラケル  
 Consommé Rachel  
 コンソメ・ラヴィオリ入り  
 Consommé aux Raviolis  
 コンソメ・レカミエ  
 Consommé Récamier  
 コンソメ・女王風  
 Consommé à la Reine  
 コンソメ・ルネサンス  
 Consommé Renaissance  
 コンソメ・ロッシーニ  
 Consommé Rossini  
 コンソメ・ロワイヤル  
 Consommé à la Royale  
 コンソメ・サゴ澱粉入り  
 Consommé au Sagou  
 コンソメ・サンテュベール  
 Consommé Saint Hubert  
 コンソメ・サレプ粉入り  
 Consommé au Salep  
 コンソメ・サッフオー  
 Consommé Sapho  
 コンソメ・サラ・ベルンハルト風  
 Potage Sarah Bernhardt  
 コンソメ・セヴェリン  
 Consommé Séverine  
 コンソメ・セヴィニエ  
 Consommé Sévigné  
 コンソメ・ソランジュ  
 Consommé Solange  
 コンソメ・スタール  
 Consommé Staël  
 コンソメ・スタンレイ  
 Consommé Stanley  
 コンソメ・シュゼット  
 Consommé Suzette

コンソメ・タレーラン  
 Consommé Talleyrand  
 コンソメ・タピオカ入り  
 Consommé au Tapioca  
 コンソメ・テオドラ  
 Consommé Théodora  
 コンソメ・闘牛士風  
 Consommé Toréador  
 コンソメ・トスカ  
 Consommé Tosca  
 コンソメ・トゥールーズ風  
 Consommé Toulousaine  
 コンソメ・トレヴィーゾ風  
 Consommé à la Trévisie  
 コンソメ・チロリエヌ  
 Consommé Tyrolienne  
 コンソメ・ユゼス  
 Consommé d'Uzès  
 コンソメ・ヴァルロメ  
 Consommé Valromey  
 コンソメ・ヴァンドーム  
 Consommé Vendôme  
 コンソメ・ヴェルディ  
 Consommé Verdi  
 コンソメ・ヴェルマンドワズ  
 Consommé Vermandoise  
 コンソメ・ヴァミセリ入り  
 Consommé au Vermicelle  
 コンソメ・ヴィブール  
 Consommé des Viveurs  
 コンソメ・ヴァルヴィック  
 Consommé Warwick  
 コンソメ・ワシントン  
 Consommé Washington  
 コンソメ・ワディミール  
 Consommé Wladimir  
 コンソメ・イヴト  
 Consommé Yvetot  
 コンソメ・ゾラ  
 Consommé Zola  
 コンソメ・ゾリヤ  
 Consommé Zorilla

## 夜食用のコンソメなど

### CONSOMMÉS DIVERS, SPÉCIAUX POUR SOUPERS

コンソメ・鶉のエッセンス入り  
 Consommé à l'essence de Caille

コンソメ 1 L あたり 鶉 4 羽を用いる。鶉をローストし、胸肉は別に取り置いて別の用途に使うこと。残りの部位を使ってコンソメをクラリフィエする。

コンソメ・セロリのエッセンス入り  
 Consommé à l'essence de Céleri

コンソメに風味を付けるために必要なセロリの量は、概ね 1 L あたり 100 g として、クラリフィエの際に加える。

コンソメ・エストラゴンのエッセンス入り  
 Consommé à l'essence d'Estragon

この香草は使い過ぎないようにするのがいい。風味付けには 1 L あたり数枚の葉で充分。

コンソメ・イヴァン  
 Consommé Ivan

温かいコンソメの節のアルファベット順に出ているレシピ [p.146] 参照。

コンソメ・モリーユのエッセンス入り  
 Consommé à l'essence de Morille

コンソメ 1 L あたり、生なら 150 g、乾燥なら 90 g のモリーユを用意する。ごく薄くスライスし、さ

らに細かくすり潰して加える。

### コンソメ・ポワヴロン入り Consommé aux Piments doux

コンソメ 1 L あたり、生または瓶詰めのポワヴロン 15 g を細かくすり潰してクラリフィエの際に加える。

### コンソメ・トリュフエッセンス入り Consommé à l'essence de Truffe

コンソメ 1 L あたり 60 g のトリュフの皮と切り屑を、細かくすり潰してクラリフィエの際に加える。

このコンソメには生のトリュフのみを用いる。

### コンソメ・金箔入り Consommé aux Paillettes d'or

上等な仕上がりの鶏のコンソメ 1 L あたり、コニャックを 4～5 cL を加えて、色鮮やかに仕上げる。器に注ぐ際に、細かく刻んだ金箔を散らす。冷製でのみ供すること。

### コンソメ・ポルトガル風 Consommé à la Portugaise

コンソメ 1 L あたり、しっかりと赤く色付いた生のトマトピューレを 2 dL とオードトマト 1 dL を加える。蓋をして沸騰させず、約 20 分加熱する。微かに圧力を加えながら、モスリンでこす。しっかりと冷やした状態で供する。

### コンソメ・ペルドロー風味 Consommé au fumet de perdreau

コンソメ 2 L あたり、ローストしたペルドロー 1 羽を、胸肉は外して別の用途にとっておき、クラリフィエの際に加える。

### コンソメ・ワイン風味 Consommé aux Vins

鶏のコンソメ 1 L あたり、平均して 8 cL の量が必要で、風味付けに用いるワインは質が完全な状態の物でなければならない。目的によって、各ワイ

ンを用意する

キプロスワイン風味、マデイラ風味、マルヴォワジ風味、マルサラ風味。サモスワイン風味、ズッコ風味など

### 鶏のコンソメジュレ・ナポリ風 Gelée de Volaille Napolitaine

コンソメ・ポルトガル風のように作るが、固まるようにしっかりと濃いコンソメで作る。

### 鶏のコンソメジュレ・ボム・ダムール Gelée de Volaille aux pommes d'amour

鶏のコンソメジュレ・ナポリ風と同じ手順で作るが、仕上げの際に、コンソメ 1 L あたり年代物のマルサラ酒を 8 cL 加える。

### 夜食用の鶏の冷たいヴルテ Gelée de Volaille aux pommes d'amour

コンソメ 1 L あたり、バター 30 g 小麦粉 35 g の割合でルーを用意する。

非常に澄んで濃いコンソメを用いて、一般的なヴルテと同様に作る。

ヴルテに用いたコンソメの半量のコンソメを注ぎ、1 時間半弱火にかけて浮いてくる不純物を取り除く<sup>1)</sup>。

完全にデブイエとデグレセし、非常に目の細かいタミで漉したら、ヴルテ 1 L あたり 2.5 dL のよく冷えた泡立てたクリームを加える。

木杓子で絶えず静かに混ぜながら冷ます。

このヴルテはコンソメ由来のとろみがあるので、必要なら、コンソメを少量加えて濃度を調節し再度タミで漉す。

トマトまたはポワヴロンのエッセンス、エクルヴィスカクルヴェットまたはジビエ風味のクリームを加えても良いが、風味が穏やかになるように注意しなくてははいけない。

ノルマンディー風クレームフルーレットはこのヴルテと相性がとても良い。

% エスコフィエ『料理の手引き』全注解

% 五島 学

## とろみを付けたポタージュ POTAGES LIÉS

### ポタージュ・ピューレ LES PURÉES

主素材とつなぎ：ポタージュ・ピューレの主素材として用いるのは次のとおり。1 種類または数種を組み合わせた野菜、鶏、ジビエ、甲殻類。

ほぼ全てのポタージュ・ピューレにはつなぎを加える。すなわち、

米……鶏、甲殻類のポタージュ・ピューレおよび野菜のポタージュ・ピューレのいくつか。

1) dépouiller ≡ écumer (エキユメ)。

じゃがいも……香草や、かぼちゃのように水分の多い野菜のポタージュ・ピュレ。

レンズ豆……ジビエのポタージュ・ピュレ。

バターで揚げたクルトン……クラシックなポタージュ・ピュレ。

昔の料理では、他にもつなぎに用いるものはあったが、とりわけクーリとビスク<sup>1)</sup>には、クルトンが主に用いられていた<sup>2)</sup>。とてもまろやかな仕上がりになるので、現代でもこの手法を用いる価値はある。

いんげん豆やレンズ豆、じゃがいものようなでんぷん質の素材のポタージュ・ピュレにはつなぎを加える必要はない。主素材である野菜それ自体がつなぎとなるからだ。

加える液体とつなぎの分量：ポタージュ・ピュレに加える液体は、主素材の種類に応じて、白いコンソメ、ジビエのコンソメ、魚のコンソメを用いる。野菜のポタージュ・ピュレでは牛乳を用いる場合もある。

加える液体……ベースとなるピュレ 1 L に対して 2 L。

つなぎ……

1. 米……野菜 500 g あたり 85～120 g。鶏、ジビエ、甲殻類の身 500 g あたり 75～100 g。
2. レンズ豆……ジビエの肉 500 g あたり 190 g。
3. じゃがいも……香草と野菜 500 g あたり 250 g。
4. バターで揚げたクルトン……野菜または甲殻類の身 500 g あたり 270 g。

作業と仕上げ：野菜は次のいずれかの方法で処理する。(a) 薄切りにした野菜 600～700 g あたり 80～100 g のバターでエテュヴェする。(b) 薄切りにした野菜を湯通し<sup>3)</sup>してからバターでエテュヴェする。どちらの方法を用いるかは、本書では個々のルセットに記してある。

ジビエはサルミを調理する際と同様にロティール<sup>4)</sup>してから、レンズ豆とともに煮る。火が通ったら骨を外す。肉とレンズ豆を摺り潰し、布漉しした後、濃さを調節する。

鶏は白いコンソメでポシェする。つなぎに用いる米も一緒に煮る。火が通ったら骨を外し、その後はジビエのピュレと同様にする。鶏およびジビエにちょうど火が通ったところで、浮き実にする分の胸肉は別にとっておくこと。

野菜のポタージュ・ピュレは、濃さを調節したらデプイエ、つまり微沸騰の状態で 25～30 分間かけて不純物を取り除く。

このデプイエの作業の際、時折、冷たいコンソメを若干量加えるとよい。ピュレの中に紛れている不純物が表面に浮かび上がって、取り除きやすくなる。

鶏、ジビエ、甲殻類のピュレは沸騰したら湯煎にかける。デプイエする必要はない。

どのポタージュ・ピュレも、仕上げにバターを加える直前に、目の細かいシノワで漉すこと。

仕上げは提供直前に行なう。火から外し、ポタージュ 1 ℓ あたり 80～100 g のバターを加える。

つなぎに白いんげん豆、じゃがいも、米などのような白いでんぷん質やクルトンを用いるポタージュは、さらにつなぎとして卵黄を補ってもよい。

バターを加えたら、再沸騰させてはいけないと肝に銘じること。沸騰するとバターの風味が失われてしまう。ポタージュにおいて、バターの風味は明瞭でフレッシュでなくてはならない。

(略)

1) 「昔の料理」におけるビスクは甲殻類のポタージュ・ピュレのことではなく、鳩などの煮込み料理のこと (本連載「ポタージュ (1)」2012 年 6 月号 p.115 参照)。

2) 中世～18 世紀には、とろみをつけるために、硬くなったパンを加えて弱火で煮込む (mitonner ミトネ) ことが一般的だった。

3) 原文 blanchir (ブランシール)。下茹でする、湯がくこと。野菜類のブランシールは塩を加えた湯で行なうが、素材の性質により 2 種に分けられる。ひとつは大量の湯で素材に完全に火が通るまで茹でること。もうひとつは割味 (アク) を除くための下茹で、湯通し (原書 p.726)。ここでは後者。

4) 鶏、猟鳥の胸肉の部分豚背脂のシートで包んでセニャンにロティールする。なお、「サルミ」は古くは「猟鳥肉の煮込み」の意であった。『ル・ギード・キュリネール』では、ロティールした猟鳥の肉を切り分けて保温し、摺り潰したガラと端肉を煮込んで作ったソースと合わせる (本連載「雉のサルミ」2011 年 11 月号 pp.128-129 参照)。

ピューレの展開<sup>1)</sup>：以下に記す方法で、ピューレの多くはポタージュ・ヴルテ、ポタージュ・クレームにすることが出来る。ポタージュ・ピューレに用いるつなぎの代わりに、鶏または魚のヴルテや薄いソース・ベシャメルを主素材に加えるのだ。

ただし、素材によっては、ポタージュ・ピューレ以外の仕立てに出来ないものもある。

## ポタージュ・ヴルテ

### LES VELOUTÉS

ベースとなるヴルテ<sup>2)</sup>：

1. 野菜のポタージュ・ヴルテの場合は、やや薄い通常のヴルテ。
2. 鶏や魚のポタージュ・ヴルテの場合は、それぞれ対応するヴルテ。

ポタージュのベースにするヴルテは、主素材となる野菜、鶏、ジビエおよび魚に応じて、通常の白いコンソメ、鶏のコンソメ、ジビエのコンソメ、魚のコンソメ 1 ℓあたり白いルウ 100 g を加えて作る。

材料比率：この方法で作るポタージュは全て、次の分量配分となる。

- ・ベースとなるヴルテはポタージュ全体の半量。
- ・ポタージュの性格を決めるピューレは全体の 1/4。
- ・濃さを整えるのに加えるコンソメも 1/4。ただし、つなぎとして加える生クリームの分量もこれに含める。

例えば、仕上がり 2 ℓの「ポタージュ・ヴルテ王妃風<sup>3)</sup>」の場合には分量は次のようになる。

鶏のヴルテ 1 ℓ。鶏のピューレ 5dl。仕上げに加える白いコンソメ 3dl。つなぎ(生クリーム)2dl。計 2 ℓ。

作業：

- (1) 主素材が鶏や魚の場合は、予め骨を外してからベースとなるヴルテで素材を煮る。次に、肉を取り出して搾り潰し、肉を煮たヴルテでのばしてから布漉しする。このピューレにコンソメを加えて濃さを整える。
- (2) 野菜の場合は、素材の性質に応じて、湯通ししたものをバターでエテュヴェするか、生の野菜をバターでエテュヴェしてから、ベースとなるヴルテに加える。野菜に火が通った後は上記と同様にする。
- (3) 甲殻類の場合は、通常どおりミルポワを用いて火を通し、細かく搾り潰してからベースとなるヴルテに加えて煮、布漉しする。

つなぎと仕上げ：ポタージュ・ヴルテのつなぎには、仕上り 1 ℓあたり卵黄 3 ヶと生クリーム 1dl を加える。

提供直前に、鍋を火から外して、1 ℓあたりバター 80~100 g を加えて仕上げる。(略)

## ポタージュ・クレーム

### LES CRÈMES

ポタージュ・クレームの作り方はポタージュ・ヴルテと同じだが、以下の点が違う。

- (1) ヴルテではなく薄いソース・ベシャメルをベースとして用いる。牛乳 1 ℓあたり白いルウ 100 g で作る。
- (2) 多くの場合、仕上げに濃さを調節する際、コンソメではなく牛乳を加える。

材料比率：ポタージュ・ヴルテと同様。つまり、ベシャメルはポタージュ全体の半量、ポタージュの性格を決めるピューレが 1/4、濃さを整えるための白いコンソメまたは牛乳が 1/4(仕上げに加える生クリームもこれに含める)。

作業：主素材が鶏、ジビエ、野菜、甲殻類いずれの場合も、作業はポタージュ・ヴルテの項で示したのと

1) 本連載「ポタージュ (1)」2012 年 6 月号 p.115 参照。

2) 基本ソースとしてのヴルテ(原書 p.15) がベースとなる。

3) à la reine (ア・ラ・レーヌ) 優美で繊細な料理に用いる表現。この名称の料理には鶏を素材としたものが多い。「ポタージュ・ピューレ王妃風」のルセットは原書 p.146。

同じ。(略)

仕上げ：提供直前に、ポタージュ 1 ℓあたり 2dl の生クリームを加える。

原注：ポタージュ・ヴルテもポタージュ・クレームもデプイエは行なわない。ポタージュの濃さを整えたら、沸騰寸前まで温め、湯煎にかけて保温しておく。表面が乾かないようバターのかけら数片を載せる。ポタージュ・ヴルテは、供する前に卵黄、生クリーム、バターを加えて仕上げる。ポタージュ・クレームの仕上げは供する前に生クリームだけを加える。

### ポタージュ・ピュレ<sup>1)</sup> SÉRIE DES PURÉES, CRÈMES ET VELOUTÉS

[(注記……日本語のよみがなは、濁音や促音 (小さい「つ」) 拗音「ゆ、よ」などは使わずに書いてください)

**エクルヴィスのビスク/クリ**  
Bisque, ou Coulis d'écrevisses

**エクルヴィスのビスク/クリ・クラシック**  
Bisque, ou Coulis d'écrevisses à l'ancienne

### ポタージュ・クレーム<sup>2)</sup> CRÈMES

[(注記……日本語のよみがなは、濁音や促音 (小さい「つ」) 拗音「ゆ、よ」などは使わずに書いてください)

**クレーム・アニェス・ソレル**  
Crème Agnès Sorel

**クレーム・アントネリ**  
Crème Antonelli

### ポタージュ・ヴルテ<sup>3)</sup> VELOUTÉ

[(注記……日本語のよみがなは、濁音や促音 (小さい「つ」) 拗音「ゆ、よ」などは使わずに書いてください)

**ヴルテ・アルビュフェラ**  
Velouté Albuféra

**ヴルテ・アンダルシア風**  
Velouté à l'Andalouse

## とろみを付けた特別なポタージュ SÉRIE DE POTAGES LIÉS SPÉCIAUX

- 1) この項は節として「ポタージュ・ピュレ、ポタージュ・クレーム、ポタージュ・ヴルテ」の下に本来なら、「ポタージュ・ピュレのレシピ」の小節が位置するのであろうが、その小節名が省かれているため、フランス語表記は原書どおりとしたが、小節としてのまとまりである「ポタージュ・ピュレ」のみを見出しとした。
- 2) 日本ではとすると、「とろみを付けたポタージュ」の3種、ピュレ、クレーム、ヴルテおよび生クリームやクレーム・パティシエールのようなものがあり、とかく混同されやすいため、ここでは区別をはっきりさせるため、あえて「ポタージュ・クレーム」と訳した。レストランのメニュー表記などでは、その種の混同が避けられるならば「クリームスープ」あるいは「クリームポタージュ」と呼称したほうが顧客にはわかりやすいだろう。
- 3) 原書では自明のこととして、ポタージュ・ヴルテをたんにヴルテとのみ記しているが、混同を避けるために小節タイトルのみ「ポタージュ」を付した。以下、ポタージュの語は省略するが、レストランなどではポタージュ・ヴルテと記したほうがわかりやすいだろう。

## 概説

## Observations

[(注記……日本語のよみがなは、濁音や促音 (小さい「つ」) 拗音「ゆ、よ」などは使わずに書いてください)

**ポタージュ・アンバサドゥール**  
Potage Ambassadeurs

**ポタージュ・アメリカン**  
Potage Américain

## 野菜のスープとポタージュ

## SÉRIE DE SOUPES ET POTAGES DE LÉGUMES

## 概説

## Observations

[(注記……日本語のよみがなは、濁音や促音 (小さい「つ」) 拗音「ゆ、よ」などは使わずに書いてください)

**スープ・アルビ風**  
Soupe à l'Albigeoise

**スープ・アルビ風**  
Soupe à l'Albigeoise

**オルレアン芹のスープ**  
Soupe au Cresson Alénoios

## プロヴァンス地方のスープ

## SOUPE DE L'ÉCOLE PROVENÇALE

モラード、ルブール、カイヤの本から (分量はすべて仕上がり 10 人分)

[(注記……日本語のよみがなは、濁音や促音 (小さい「つ」) 拗音「ゆ、よ」などは使わずに書いてください)

**にんにくのスープ**  
Soupe à l'ail

**にんにくのスープ**  
Soupe à l'ail

**スープ・アイゴサウ**  
Soupe aïgo-saou

## 外国料理のポタージュとスープ

## SÉRIE DES POTAGES ET SOUPES ÉTRANGERS

• [x]

(分量はすべて仕上がり 10 人分)

[(注記……日本語のよみがなは、濁音や促音 (小さい「つ」) 拗音「ゆ、よ」などは使わずに書いてください)



鶏内臓のポタージュ・イギリス風(#potage-aux-abatsi-a-l-anglaise  
Soupe aux Abatis à l'anglaise



## VI 魚料理 Poissons

### クールブイヨン

#### クールブイヨン A

水 5 L に対し、ヴィネガー 2.5 dL、粗塩 60 g、薄切りにしたにんじん 600 g と玉ねぎ 500 g、タイム 1 枝、ローリエの小さな葉 2 枚、パセリの茎 100 g、粒こしょう 20 g(こしょうを加えるのはクールブイヨンを漉す 10 分前)。材料を全て鍋に入れ、火にかけて 1 時間弱火で煮、漉す(原書 p.277)。

#### クールブイヨン B <sup>1)</sup>(鱒、うなぎ、ブロシェ等) 原書 p.277

5 L 分の材料……白ワイン 2.5 L。水 2.5 L。薄切りにした玉ねぎ 600 g。パセリの茎 80g。タイムの小枝 1 本。ローリエの葉(小) 1/2 枚。粗塩 60g。大粒のこしょう 15 g(クールブイヨンを漉す 10 分前に加える)。

作業手順……作業：液体、香味素材、調味料を鍋に入れ、沸かす。弱火で 30 分程煮て、漉す。

原注：クールブイヨン B と C<sup>2)</sup>で調理した魚はクールブイヨン添えとして供する。つまり、少量の煮汁とクールブイヨンに用いた野菜を添える。野菜はよく火が通っていること。煮汁はしっかり煮詰め、提供直前に新鮮なバター少量を加えて仕上げる。

### クールブイヨンの使い方 原書 p.278

1. 加熱時間が 30 分以内の場合は、クールブイヨンは必ず事前に用意しておくこと。
2. 加熱時間が 30 分を越える場合は、クールブイヨンの材料は冷たい状態のまままで合わせしておく。香味素材はポワソニエールの網の下に入れる。
3. ごく少量のクールブイヨンでポシェ<sup>3)</sup>する場合、材料は(白または赤ワインを含む場合も)魚を火にかける際に合わせる。クールブイヨンの量は魚の 1/3 の高さとし、加熱中ひんぱんに煮汁を魚にかけてやること<sup>4)</sup>。この調理法の場合は通常、クールブイヨンは上で記したように<sup>5)</sup>、提供直前に軽くバターを加えて仕上げ、魚に添える。
4. 冷製にする場合は、必ずクールブイヨンに魚が浸った状態で冷ますこと。当然ながら、火にかけている時間は短くなる<sup>6)</sup>。

【原注】いくつかの魚種の加熱時間は該当する項で示してある。

### 魚の調理法

魚料理は全て、下記のいずれかの調理法による。

1. 塩水(湯)またはクールブイヨン<sup>7)</sup>B を用いたポシェ……大きな魚丸ごと、および切り身。

1) クールブイヨンは用途に応じ、A から E までの 5 種が挙げられている(原書 pp.277-278)。

2) クールブイヨン B の白ワインを赤ワインに代え、香味素材としてにんじん 400g を加える。鱒、鯉、マトロート用(原書 pp.277-278)。

3) 原文 *pochage à court mouillement* 『ル・ギード・キュリネール』では、この表現はテュルボタン(小型のテュルボ)、バルビュ、舌びらめ等の平たい魚をポシェする際に用いられる。本連載「舌びらめのボヌ・ファム」2011 年 3 月号 pp.110-111 参照。

4) *arroser* アロゼ。

5) 「クールブイヨン B」原注。

6) 余熱で火が通るため。

7) *court-bouillon* 直訳は「量の少ない煮汁」。魚の他、甲殻類、鶏などの白身肉、野菜などをポシェするのに用いる。とりわけ魚や鶏を丸ごとポシェする場合には、その名称のとおり、できるだけ少量でポシェする必要がある。また、ポシェに用いたクールブイヨンをベースにソースを作る場合が多い。

2. ごく少量のクールブイヨンを用いたポシェ……魚のフィレ、またはやや小さい魚。
3. ブレゼ……もっぱら大きな魚。
4. オ・ブルー<sup>1)</sup>……とりわけ<sup>ます</sup>鱒、鯉、プロシェ<sup>2)</sup>に合う。
5. 揚げもの……もっぱら小さい魚、切り身。
6. ムニエール……揚げものにすると同じ小さい魚、切り身。
7. グリエ……小さい魚、および切り身。
8. グラタン……小さい魚、切り身。

### 塩水（湯）およびクールブイヨン B を用いた加熱調理

魚を丸ごと調理する場合は、魚に合ったポワソニエール<sup>3)</sup>を用いる。魚を掃除し（テュルボは水にさらして血抜きをし）、ひれ等を切り落して形を整え、ポワソニエールの網に乗せる。魚種に応じて塩水または冷たいクールブイヨンをかぶるまで注ぐ。強火にかけて沸騰したらすぐにレンジの火の弱いところに鍋を移動させ、ポシェする。

切り身（薄すぎは絶対にいけない）の場合、沸騰した液体（塩湯またはクールブイヨン）に投入したらすぐにレンジの火の弱いところに鍋を移動させ、沸騰しない程度の温度でゆっくりと火を通す。

こうするのは、魚の身のエキスを閉じこめるためである。冷水から火にかけた場合にはエキスの大部分が流れ出してしまう。大きな魚丸ごとの場合にはこのやり方はしない。沸騰した液体に魚を投入すると身が収縮するので、大きな魚の場合は身が割れたり形が崩れたりするからだ。

塩湯あるいはクールブイヨンでポシェした魚は、ナフキンまたは専用の網に盛る。周囲をパセリで飾り、塩茹でしたじゃがいもと 1 種類または数種のソースを添えて供する。ガルニテュールがパセリのみの場合、魚の周囲にパセリを飾るのは客に料理を見せる<sup>4)</sup>直前にすること。どんな場合でも、ガルニテュールを添えたらクロッシュ<sup>5)</sup>は被せないこと。

### ごく少量のクールブイヨンを用いたポシェ 原書 pp.279-280

この火入れの方法は主としてテュルボタン、バルビュ、舌びらめ、丸ごとおよびそれぞれの魚のフィレで用いる。バターを塗った天板あるいはソテ鍋に魚丸ごとあるいはそのフィレを置き、軽く塩をして、所要量の魚のフュメかマッシュルームの煮汁を注ぐ。フュメとマッシュルームの煮汁を合わせたものを用いる場合もある。蓋をして、中温のオーブンに入れる。魚丸ごとの場合は時折煮汁をかけてやる。

魚（丸ごとでもフィレでも）に火が通ったら、注意して汁気をきり、皿に盛る。ガルニテュールを含む料理の場合、ガルニテュールを魚の周囲に盛り、ソースをかける<sup>6)</sup>。多くの場合、魚の煮汁を煮詰めてソースに加える。

1) 比較的小さめの淡水魚に主として用いられる調理法。生きたままの魚の表面のぬめりをとらないように洗い、内臓を取り除いたらすぐに、塩とヴィネガーを加えたクールブイヨンで茹でる。冷製、温製どちらでも供する。原書 p.281 参照。

2) 川かますの一種。本連載「プロシェのクネル」2011 年 10 月号 pp.124-125 参照。

3) 大きな魚を丸ごと煮るための細長い鍋。魚の形を崩さずに取り出せるよう、中に専用の網を敷いて使う。似たものに、舌びらめ等の平たい魚にぴったり合う菱形をしたテュルボティエールがある。いずれも、できるだけ少量の煮汁で魚を加熱できるように工夫されたもの。（図参照）

4) 当時の宴席で主流だったロシア式サービスでは、大きな銀盆に盛った料理をまず食客に見せてから、とり分けて給仕する。

5) 銀または陶製の保温用皿カバー。

6) 原文通りの順で訳したが、実際にはソースをかけてからガルニテュールを盛ったほうが良い場合もあるだろう。

## 魚のブレゼ<sup>1)</sup>原書 p.280

この調理法を用いるのは通常、丸ごとまたは筒切りにした鮭、大ぶりの鱒、テュルボ、テュルボタンのうち大きなもの、である。

場合によっては、魚の片面に、小さく切った豚背脂、トリュフ、コルニション、にんじん等をピケ針で差し込む。

香味素材等<sup>2)</sup>は肉料理のブレゼの場合と同じように用意するが、豚皮は用いない。提供方法に応じて、白または赤ワインと軽い魚のフュメ同量ずつを、魚の厚みの 3/4 またはひたひたの高さまで注ぐ。厳密に肉断ち<sup>3)</sup>のための仕立てにする場合を除いて、薄くスライスした豚背脂のシートを魚にかぶせる。加熱中<sup>4)</sup>こまめに煮汁を魚にかけてやる<sup>5)</sup>。また、完全には蓋をせず、加熱中に煮汁が煮詰まるようにしてやる。ほぼ火が通ったら、鍋の蓋をとり、魚にかけた煮汁の水分をオーブンの熱で蒸発させて表面につやを出す<sup>6)</sup>。魚を鍋から出して汁気をきり、皿に盛り保温しておく。

煮汁<sup>7)</sup>を漉し、しばらく休ませたら浮き脂を取り除き、必要なら煮詰める。これを加えてソースを仕上げる。

魚のブレゼには通常、各ルセットに示してあるガルニテュールを添える。

## オ・ブルー<sup>8)</sup>原書 pp.280-281

オ・ブルーは鱒、鯉、ブロシェ<sup>9)</sup>のみに用いられる特殊な調理法で、基本的なポイントは以下のとおり。

1. 必ず、生きた魚を使う。
2. 魚の表面のぬめりをとらないように、なるべく手で触れずに、わたを抜く。鱗も引かない。
3. 魚が大きい場合は、専用の網を敷いたポワソニーエルに入れ、「沸騰したヴィネガーをかける」。ヴィネガーは、通常のクールブイヨンに加える分量<sup>10)</sup>。次に、ヴィネガーを入れずに用意した温かい<sup>11)</sup>クールブイヨンを注ぎ入れる。これは、なるべく身が割れないようにするためである。その後は通常どおり加熱する<sup>12)</sup>。
4. 小さい鱒の場合は、生きたままのものを手早く中抜きし、塩、ヴィネガーを加えただけの沸騰したクールブイヨンで煮る。

1) ここではブレゼの語が限定的な意味で用いられていることに注意。牛のアロワイヨのような大きな塊肉のブレゼと同様の調理法、ということである。それは、香味素材を色づくまで炒めてから用いることや、主素材に豚背脂やトリュフをピケ針で差したり、豚背脂のシートで覆って加熱するという点によく表れている。ただし、これらは必須というわけではないため、事実上は「ごく少量のクールブイヨンをういたポシェ」と区別がつきにくい。実際、モンタニエ『ラルース・ガストロノミーク』初版では、魚のブレゼについて「本来的な意味でのブレゼというよりは、ごく少量のクールブイヨンをういたポシェである」と述べられている。逆に言えば、こんにち魚の加熱方法についてしばしば「ブレゼ」と呼ばれているものが、エスコフィエやモンタニエにおいては「少量のクールブイヨンをういたポシェ」と表現されていたということである。

2) 原文 *fonds de braisage* フォン・ド・ブレザージュ (*fonds de braise* フォン・ド・ブレーズ、とも)。通常は、厚い輪切りにしたにんじんと玉ねぎをバターか獣脂で色づくまで炒め、ブーケガルニ、下茹でした豚皮を合わせる (原書 pp.394-395)。また、これを用いた煮汁のことも指す。

3) カトリックの生活習慣として、四旬節(復活祭までの 46 日間) および週 1 回程度、肉類を食べないということが行なわれた (本連載 2012 年 5 月号「ソース・エスパニョル (4)」p.110、訳注 1 参照)。

4) 鍋を火にかけ、沸騰したら蓋をして中火のオーブンに入れ、加熱する。

5) *arroser* アロゼ。

6) *glacer* グラセ。

7) 原文 *fonds de braisage* (訳注 2 参照)。

8) *au bleu* ヴィネガーを加えることで魚の表面のぬめりが青みがかかることから。

9) 川かますの一種。

10) 以下の「クールブイヨン A」の分量比率を参照。

11) 原文 *tiède* ぬるい、温かい。

12) レンジで沸騰させたらオーブンに入れる。

5. オ・ブルーは冷製、温製どちらの仕立てにしてもいい。実際の作り方の項で示してあるソースを添えて供する。

### ムニエール<sup>1)</sup> 原書 p.282

ムニエールは素晴らしい調理法だが、小型の魚と、大きな魚の場合は切り身にしか用いない。とはいえ、丁寧にやれば 1.5 kg 以下のテュルボタンはムニエールで調理できる。

魚丸ごと、あるいは切り身、フィレに味つけをして小麦粉をまぶし、バターを熱したフライパンで焼く。

魚が小さい場合は普通のバターでいいが、大きい場合は澄ましバターを使った方がいい。

魚の両面を焼き、程良く火が通ったら、予め熱しておいた皿に盛る。

飾り切りにした半割りのレモンを添えて、そのまま供することも可能である。ただし、このような提供方法の場合は本来の「ムニエール」と区別するために「黄金色に焼いた<sup>2)</sup>」と表現する。

「ムニエール」の場合には、焼き上がった魚に少量のレモン汁をふり、塩、こしょう少々で味を整える。粗みじん切りにして湯通ししたパセリを魚の表面に散らし、焦がしバターをかけてすぐに供する。湯通ししたパセリの水分に熱いバターが触れて泡がたつので、それが消えないうちに客に料理を見せるようにする。

---

1) à la meunière「粉挽き職人風」の意。

2) doré (ドレ) 一般的な色の表現として「黄金色」の意だが、ムニエールの場合、通常は大きい魚についてのみこの表現を用いる。

## VII. 肉料理 Relevés et Entrées

ブレゼ、ポワレ、ソテ、ポシェの基礎、下茹で  
グラタン、グリル、揚げものの調理理論

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE LA CONDUITE DE BRAISÉE — DES POÊLÉS — DES SAUTÉS — ET  
DES POCHÉS — BLANCHISSAGES

THÉORIE DES GRATINS, DES GRILLADES ET DES FRITURES

### ブレゼ

いろいろな調理法の中でも、ブレゼはとりわけコストがかかり、しかもきわめて高度な技術が要求される。この調理法を習得するには時間をかけて、注意深く実践を重ねていくしかない。細心の注意を払って調理しなければならないのは勿論のこと、他の調理法もそうだが、主素材となる肉の品質は非常に重要だ。美味しいブレゼを作るにはさらに、加熱の際に上質のフォンを用い、香味素材 (フォン・ド・ブレーズ) もきちんと仕込みをしておく必要がある。

### ブレゼに用いる肉

ブレゼの通常の調理法としてここで述べるのは、牛肉、羊肉を用いる。仔牛、乳飲み仔羊、家禽のブレゼについては後述。ブレゼの素材は、ロティの場合と違って、若い畜肉でなくていい。牛の場合は3〜6才、羊は1〜2才のものが最良だ。上記の年齢を過ぎたものはいい肉質を期待できない。そのような肉を使う場合は加熱時間をかなり長くとる必要が出てくるし、それでも大抵は、筋っぽくてばさついた仕上りになってしまう。実際問題として、料理に老齢の畜肉を用いるのは、コンソメと各種フォンをとる場合のみと考えること。

### ラルデ

アロワイヨや背肉の塊は、ペルシエつまり脂肪の筋が入ったものであれば良質で柔らかい。牛や羊のもも肉の場合は事情が異なる。牛、羊のもも肉はそれ自体が脂をあまり含んでいないため、長時間加熱するとばさついてしまう。脂を補うために、約1cm角の棒状に切った豚背脂を、繊維方向に沿って肉の内部に刺し込む(ラルデ)。背脂は予[あらかじめ]め、こしょう、ナツメグ、その他の香辛料で味つけし、パセリのみじん切りを振ってから、コニャック適量で2時間マリネしておくこと。

### マリネ

背脂を刺す場合も、そうでない場合も、ワインと香味素材で素材を数時間マリネする。ワインは煮汁として、香味素材はフォン・ド・ブレーズとして用いることになる。マリネする前に、素材を塩、こしょう、その他の香辛料で味つけする。肉を転がし、調味料がよく浸み込むようにする。素材が丁度入る大きさの容器の底に香味素材を敷いて、その上に肉を置き、さらに香味素材で覆う。煮汁に用いるワインをひたひたの高さまで注ぐ。一般的には、白でも赤でも普通のワインを用いる。分量は肉1kgあたり3dl。5〜6時間マリネする。途中、何度か肉を裏返す。

## 香味素材 (フォン・ド・ブリーズ)

にんじんと玉ねぎを厚めの輪切りにし、バターまたはグレス・ド・マルミートを用いて強火でこんがり炒める (野菜の量は肉 1kg あたり各 60g)。ブーケガルニ (にんにくを入れること)。肉 1kg あたり 50g の生豚皮 (下茹でしておく)。

## リソレ、ブレゼ

いい具合にマリネした状態になったら、肉を取り出して網にあげ、30 分間水気をきる。さらに布などで水気を拭き取る。丁度いい大きさの、厚手の片手鍋またはブレゼ鍋に、不純物を取り除いたグレス・ド・マルミートを熱する。素材を鍋に入れ、強火で表面をまんべんなくこんがりと焼く (リソレ)。こうすることで、肉に一種の鎧をまとうせ、肉汁があまり早く外に流れ出ないようにする。そうでないと、ブレゼではなくブイになってしまう。素材が大きければ大きい程、表面の焼き固めた層がそれだけ丈夫でなくてはいけないから、素材の表面を焼く時間は長くなることになる。

表面を焼き固めたら素材を鍋から取り出す。脂の少ない肉の場合は、豚背脂のシートでくるみ、紐で縛る。牛のアロワイヨや背肉の場合、この作業は必要ない。そのままの状態、脂の層に覆われているからだ。素材の大きさにぴったり合うサイズの鍋に、香味野菜 (マリネに用いたもの)、豚皮、ブーケガルニを入れ、その上に素材を置く。マリネに用いたワインを注ぎ、強火にかけてシロップ状になるまで煮詰める。上質の茶色いフォンを素材がかぶるまで注ぎ、沸騰させる。鍋に蓋をして中火のオーヴンに入れ、安定した微沸騰の状態を保つようにする。

細いブリデ針を深く刺してみて、穴から血が上ってこなくなるまで火を通す。この時点で、ブレゼの第 1 段階は終了。以下が第 2 段階だが、その調理メカニズムについては後述する。

煮汁については、目的に応じて以下のどちらかの方法をとる。

煮汁を澄んだままにしておきたい場合は、肉を充分な大きさのきれいな別鍋に移し、布漉しした煮汁を注ぐ。この鍋をオーヴンに入れ、こまめに煮汁をかけてやりながら加熱を仕上げる。

通常の「とろみを付けたジュ」と同様に、コーンスターチでとろみを付ける。ブレゼのソースとして仕上げる場合は、煮汁を半量まで煮詰める。その% 量のソース・エスパニョールと $\frac{1}{2}$  量のトマトピュレまたは同等量の生のトマトを加え、もとの煮汁と同じ量にする。これを、上で述べたように別鍋に移しておいた肉にかけてオーヴンに入れ、こまめにソースをかけてやりながら加熱を仕上げる。

肉にナイフを刺してみて、抵抗なく入っていくようであれば、ほどよく火が通っているので、肉をソースから取り出す。ソースは布で漉し、脂がすっかり表面に浮いてくるまで 10 分程休ませる。浮いてきた脂は徹底的に取り除く。最後に、ソースが濃いようなら上質のフォン少量を加え、薄過ぎるようなら煮詰めて、ソースを仕上げる。

## ブレゼ第 2 段階 の調理メカニズム 原書 p.396

作業の第 1 段階のところで述べたように、肉の塊が大きければ大きい程、表面をしっかりと焼き固める必要がある。表面を焼き固めるのは、外に逃げ出そうとする肉汁を内側に押し返すことと、表面に一種の鎧を作ることが目的だ。この鎧は、加熱が進むにつれ周囲から中心に向かって厚いものになっていく。

鍋の液体が熱せられると、肉の筋繊維が締められ肉汁は中心に向かうが、やがて熱が中心まで届くと、そこに圧縮された肉汁は分解して余計な水分が分離される。水分は蒸気となり、筋繊維を膨らませてほぐすのだ。

つまり、第 1 段階では明らかに、肉の塊の中心に向かって肉汁が濃縮されていく。



第2段階ではこれとは逆向きの現象が起こる。

肉の塊の中心部に集まった肉汁の水分が蒸発するだけの温度に達すると、筋繊維がほぐれ始める。肉汁から分離した水分が、逃げ場がないために蒸気圧をかけるのだ。筋繊維はかなりの圧力の影響を受けるわけだが、この圧力は第1段階とは逆に、肉の中心から周囲に向かうことになる。

だから、加熱が進み、肉の内部の圧力が高まるとその結果、筋繊維はゆるんでいく。肉汁の水分は、外側の焼き固めた層に少しずつ達してその筋繊維をゆるめ、内部の肉汁が流れ出す通り道が出来る。肉汁はソースと混ざり、同時に、毛管現象によってソースも肉の内部に浸み込む。ここが、ブレゼの調理でもっとも注意を払わなければならないところだ。作業は最終段階で、煮汁はかなり煮詰まってきて、肉を覆ってはいない。何も覆うものがないから肉はとてもすぐに乾燥してしまうから、こまめに煮汁をかけてやり、肉を裏返す。肉の組織が常にソースを吸い込んだ状態にしてやるのだ。こうすることで、他の調理法とは一線を画すブレゼの特徴、柔らかくてとろけるような仕上がりとなる。

### 照りをつける (グラセ)

ブレゼを塊のまま客にプレゼンテーションする場合には絶対に照りをつける必要があるが、切り分けてから供する場合には必須ではないし、不要とも言える。

照りをつける場合、ほど良く火が通ったらすぐに鍋から肉を取り出し、平鍋に移してオーブンの入口近くに入れる。煮汁かジュ、ソースを軽くかけると、オーブンの熱で煮詰まって、表面に薄い膜が出来る。この作業を、肉が艶のある層ですっかり覆われるまで繰り返す。オーブンから出したら皿に盛り、供するまでクロッシュをかぶせておく。

### 注意事項

例えばブフ・アラモードのように野菜を添える場合には、バターで色良く炒めてから、手順の第2段階で肉と一緒に煮るか、あるいは、煮汁の一部を取り分けて肉とは別に煮る。

一番いいのは最初のやり方だが、緻密な盛り付けをするには向かない。だから、臨機応変にどちらがいいか判断する必要がある。ブレゼの作り方について、一般的に行なわれてはいるけれども絶対に間違っていることが2つある。ひとつ目は、香味野菜(フォン・ド・ブリーズ)をパンセすることだ。

香味野菜をパンセするというのは、予[あらかじ]め色良く炒めておりた野菜の上に、焼き色を付けた肉を置くのではなく、ブレゼ鍋の底に生のままの野菜を並べ、その上に肉を置くが、多くの場合は肉にも焼き色を付けない。溶かしたグレス・ド・マルミートを少量かけてやり、野菜が鍋底に軽く焦げ付くまで加熱する。――厳密に言えば、上手にやるならこの方法も許容されるだろう。けれど、片面しか焼き色を付けていない野菜では両面に焼き色を付けた場合ほどは風味は出ないし、その上、加熱時間が長過ぎるとほとんど黒焦げになりかねず、苦味が出てソースの風味を損ねてしまう。

実際のところ、このパンセという作業は、煮汁に用いるフォンを事前に仕込んでおくこともせず、そのフォンの材料をブレゼそれ自体と一緒に煮ていた大昔の料理のうわべだけ真似たものに過ぎない。

昔のブレゼの作り方は素晴らしいけれど、とてもコストのかかるものだった。というのも、厚くスライスした生ハムと仔牛のもも肉にのせて主素材を同時にブレゼしていたのだ。コストの問題でこのやり方でブレゼを作らなくなって久しいのだが、本質的なところは無視して、形式的な手順だけが慣習として残ったのだ。しかも、昔はフォンの材料に肉を用いていたのを各種の獣骨で代用するようになってしまったのだから、誤りとしてますますひどいものになってしまった。

そこで、第2の誤りである。

よく知られているように、ブレゼに最もよく使われるのは仔牛の骨だが、それでさえ完全に煮出すのには10～12時間かかる。まず5～6時間煮てフォンをとった骨に、さらに液体を注いで6時間煮た方が、5～6

時間煮ただけのフォンよりも多くのグラス・ド・ヴィアンドが得られるのがその証拠だ。2 番のフォンで作ったグラス・ド・ヴィアンドは風味は劣る一方で、ゼラチン質が多いのは事実だ。ブレゼに用いるフォンとしては、このゼラチン質は風味の要素に負けず劣らず意味がある。ゼラチン質によってブレゼはなめらかでとろけるような口当たりになる。これは他のものでは代用できないし、ソースの出来を決めるものなのだ。

ブレゼに生の骨を加えたとしても、ブレゼの加熱時間は最大でも 4~5 時間以上には出来ないのだから、肉に火が通った時点で骨は表面しか煮えていないわけだ。骨に含まれているもののほとんどは煮出されないままになってしまう。— つまり、ブレゼに骨を加えても全く意味がないのだ。

この間違った方法には、また別の欠点もある。素材を煮るのに大量の液体を用いなければならないということだ。ブレゼというのはソースがしっかり煮詰められてこくがないと完全ではない、というのは誰もが認めるところだろう。煮汁が多ければ多い程、ソースは薄味になるし、結果的に煮汁で肉を洗うようなことになってしまう。

だからこそ、既に述べたように、ブレゼでは素材の大きさにぴったり合った容量の鍋を用いるべきなのだ。肉は始めすっかり煮汁に浸っていないといけないわけだから、鍋の大きさが丁度良ければそれだけ煮汁の絶対量は少なくなり、素材から溶け出すものも加わってフォンに一層こくが出るのだ。

## 白身肉のブレゼ

当今の白身肉のブレゼは、本来的な意味ではブレゼとは呼べない。赤身肉のブレゼの作り方は 2 段階で作業を行なうのが特徴だが、その 1 段階で火入れを止めてしまうからである。

昔の料理ではブレゼの 2 段階の作業が行なわれていなかったのは事実だ。が、仔牛等の大きな塊肉はスプーンで切れるくらいまでよく火を通すことが多かったのだ。— 現代ではこうした調理は行なわれなくなってしまい、名称だけが残ったわけだ。

白身肉のブレゼは次のとおり。仔牛の背肉、鞍下肉、腰肉、もも肉。フリカンド、リ・ド・ヴォ、若い七面鳥、肥鶏。頻度は少ないが、仔羊のドゥーブルやバロン、鞍下肉でもよく作られる。

上記の肉すべて同じ作り方にするが、加熱時間は肉の大きさによって変わるので注意。

ブレゼに用いる香味素材は赤身肉のブレゼと同じだが、野菜は色づかないようバターで軽く炒めるだけにすること。煮汁には必ず白いフォンを用いる。

## 白身肉のブレゼの作業手順

リ・ド・ヴォは調理前に必ず下茹でするので別だが、ブレゼする白身肉や家禽は表面を全て、軽く色づく程度まで焼き固めてもいい。その方がパサつきにくくなる。とはいえ、この作業は省いても良い。

次に、底に香味素材を敷いた鍋に肉を入れる。鍋の大きさは肉がちょうど入るくらいで、蓋をした際に肉が蓋に当たらない程度の深さのものをを用いる。

この鍋に仔牛のフォン少量を注ぎ、蓋をして弱火で煮詰める。再び同量のフォンを注いで同じように煮詰める。それから肉の半分の高さまで煮汁を注ぐ。沸騰したら弱火のオーヴンに入れる。弱火といっても、煮汁が微沸騰の状態を保つ程度の温度であること。

加熱中は肉の表面が乾かないように、こまめに煮汁を肉にかけてやること。フォンにはゼラチン質が多く含まれているので、表面に塗膜のようなものが出来て、熱による肉汁の蒸散を防いでくれる。肉の表面をごく軽く焼き固めただけでは保護層が充分に出来ていないからだ。

そのために、最終的に煮汁を注ぐ前に少量のフォンを煮詰めておいたわけだ。肉を鍋に入れてそのまま煮汁を注いだとして、上で述べたような膜が出来るほどフォンが濃くならないだろうから、肉はひどくパサ

ついてしまうだろう。

白身肉のブレゼで火の通り具合をみるには、ブリデ針を深く刺す。穴から透明の肉汁が上がってくるようになったら程良く火が通っている。透明の肉汁が上がってくるというのは、肉の中心まで火が通って血が分解された証拠なのだ。

この火の通し加減という点で、赤身肉のブレゼと白身肉のブレゼは大きく異なるわけだ。実際のところ、白身肉のブレゼの火入れ加減はほとんどロティに近い。だから家禽とごく若い畜肉の脂がのっていて柔らかいものしか使わないのだ。というのも、この料理では、ロティと同じくらいの程良い火入れ加減を少しでも越えたらたちまちおいしくなくなってしまうからだ。

白身肉のブレゼは通常、照りをつけてやる。とりわけ、細く切った豚背脂をピケ針で刺している場合には照りをつけてやったほうがいい。豚背脂を刺すのは昔と比べて減ったが、まだこの方法を探る者も多い。

## ポシェ

こんな表現が成り立つならの話だが、ポシェとは「沸騰させないで作るブイイ」とするのが最も正しい定義だろう。

「ポシェ」という用語は広い意味では、何らかの液体を用いて弱火でゆっくり火を通すことを指す。液体の量が多いか少ないかは問題とならない。だから、大きなテュルボや鮭を丸ごとクールブイヨンで煮るのはもとより、舌びらめの切り身を少量の魚のフュメで煮る場合や、温製のムースやムスリーヌ、クネル、クレーム、ロワイヤル等々の加熱についても、「ポシェ」と呼ばれる。

このようにポシェする対象は多岐にわたるので、それぞれの加熱時間は大きく異なる。けれども、全てに共通して絶対守るべき原則がある。ポシェする液体は決して沸騰させない、沸騰寸前の温度にするということだ。

もうひとつ大事なことだが、魚や鶏を丸ごとポシェする際は液体が冷たい状態で火にかけ、手早く所定の温度まで上げるようにする。ごく少量の液体で魚や鶏の切り身をポシェする場合も同様にしてい。これに対し、他のポシェの場合は事前に所定の温度にしておいた液体に投入する手順となる。

### 鶏のポシェの下ごしらえ

#### PRÉPARATION DES VOLAILLES À POCHER

鶏は下処理の後、指示があれば詰め物をし、ブリデ針を用い糸で手羽と脚を畳み込むように縛る。

細かく切ったトリュフ、ハム、ラング・エカルラートを鶏の胸や脚に刺す場合には、半割りにしたレモンで擦ってから、沸騰した白いフォンに数分間浸してやる。

こうすることで皮が締まり、トリュフ等を刺す作業がやり易くなる。

### 鶏のポシェ

#### POCHAGE DE LA VOLAILLE

詰め物をしたり、トリュフ等を刺すのは必要な時だけだが、どんな場合でも豚背脂のシートで包んでやる。丁度いい大きさの鍋に素材を入れ、事前に仕込んでおいた白いフォンをかぶるまで注ぐ。

火にかけて沸騰したらアクを引き、蓋をして所定の温度、つまり目で見てほとんどわからない程度の微沸騰の状態を保つようにする。熱がだんだん伝わって鶏に火を通すにはこれで十分な温度だ。

明らかな沸騰状態にしてしまうといろいろ不都合が起きる。とりわけ (1) 水分の蒸発が激しすぎて煮汁が煮詰まり、澄んだ状態を保てなくなる。(2) 詰め物をしている場合は特に、皮が弾けやすくなる。

鶏のポシェで火の通り加減を見るには、ドラムスティックに近い腿の裏側を刺してみる。完全に透明な汁が上がってくれば程良く火が通っている。

## 注意事項

- 鶏をポシェするのに丁度いい大きさの鍋を使うべき理由は……
  1. 加熱中、素材が常にフォンに浸っていないといけない。
  2. 煮汁そのものをソースに用いるので、煮汁の全体量が少なければ少ない程、鶏から流れる肉汁が薄まりにくくなる。結果として、ソースの風味が良くなる。
- [その他]<sup>1)</sup>
  1. ポシェに使う白いフォンは必ず事前に仕込んでおく。十分に澄んだフォンを用いること。
  2. もしもフォンをとる材料と鶏と一緒に火にかけたら、フォンの材料がどんなにたくさんでも、いい結果は得られないだろう。理由は、鶏の加熱時間は最大でも1時間~1時間半であるのに対して、フォンの材料から香りと栄養素を十分に引き出すには最低6時間はかかる。その結果、単なるお湯に近い液体で鶏のポシェが完了し、その煮汁から作ったソースも味気ないものになってしまうだろう。

## ポワレ LES POÊLÉS

ポワレは事実上ロティの一種と言える。ロティもポワレも目指す火入れは同じだ。

ここで記すポワレは次のような古い調理法を単純化したものだ。古い調理法では、あらかじめ素材の表面に焼き色をつけ、たっぷりのマティニョンで覆ってから豚背脂のシートやバターを塗った紙で包み、オーヴンまたは串を刺して直火で、溶かしバターをかけながら焼いていた。

火が通ったらすぐに包みを外して脂をきる。マティニョンをブレゼ鍋または片手鍋に移し、マデイラと煮詰めたフォンを加える。

マティニョンの香味がフォンに移ったら、フォンを漉し、提供直前に浮き脂を取り除いて仕上げていた。家禽を丸ごと調理する仕立てのいくつかについては、今なおこの古い方法で作る価値がある。

## ポワレの作業手順

素材に対して余裕のある大きさの厚手の深鍋の底にマティニョンを敷きつめる (マティニョンについては「ガルニチュールの仕込み」参照)。

畜肉あるいは家禽にしっかり味付けをし、野菜の上に置く。溶かしバターをたっぷりかけてやる。鍋に蓋をして、やや高温のオーヴンに入れる。

そうして、小まめにバターをかけながら、蓋をした状態でじっくり火を入れる。

火が通ったら鍋の蓋を取り、オーヴンの熱で素材に焼き色をつける。皿に移し、クロッシュをかぶせて保温しておく。

野菜(焦げていないこと)に充分な量の煮詰めた澄んだフォンを注ぐ。弱火で10分間煮てから布で漉し、丁寧に浮き脂を取り除く。これをソース容器に入れ、主素材の周囲にガルニチュールを盛って供する。

## ポワレについての注意

1. ポワレは火入れに液体を用いないのが重要ポイント。液体を用いたら白身肉のブレゼと同じ風味になってしまう。ポワレは火入れにバターしか用いない。ただし、雉、ペルドロ、うずら等の猟鳥のポワレでは概ね火が通った時点で少量のコニャックを注いでフランベする。

1) 原書ではここに項目名はないが、箇条書きを見やすくするために訳者が補った。

2. フォンを注ぐ前に野菜から脂を取り除かないことも大事なポイントだ。

実際、ポワレに用いたバターには主素材と野菜の風味が溶け込んでいるわけだ。この風味を取り出すためには、フォンを注いで最低 10 分以上バターと接しているようにする必要がある。その後であれば、バターを取り除いてもフォンの香味を損なうことはない。

### 特殊なポワレ ― カスロール、ココット

カスロール、ココットという調理は畜肉、家禽、ジビエを専用の陶製の鍋で火入れし、鍋ごと供するが、これはまさにポワレそのものと言える。

一般的に、「カスロール」は野菜を加えずバターだけを用いて素材に火を通す。素材に程良く火が通ったら主素材を取り出し、鍋に仔牛のフォン少量を注ぐ。数分間沸かしてから、浮いている余分なバターを取り除く。主素材を鍋に戻し、保温しておくが、沸騰させないこと。

「ココット」も同様に調理するが、マッシュルーム、アーティチョークの萼の基底部、小玉ねぎ、にんじん、かぶ等の野菜を加えて調理する。野菜はそれぞれの性質に応じて形を整え、バターで炒めて半ば火を通しておくこと。

出来るだけ新野菜を使うようにすること。野菜は主素材の周りに入れるが、主素材と同時に火入れが終了するタイミングで加えること。「ココット」に用いる陶製の鍋はある程度使い込んだものの方がいい。重曹や洗剤は用いずに水できれいに洗って手入れすること。

新品の鍋を用いなければならない場合、軽く沸かした湯をいっぱいに注ぎ、12 時間以上は微沸騰の状態を保つようにしてやる。その後、水気を拭き取る。さらに、冷水をいっぱいに注ぎしばらく放置してから使用すること。

## ソテ {les-sautes}

ソテと呼ばれる調理法は水を使わないで火入れをするのが特徴だ。バター、植物油や精製した獣脂だけを用いる。

ソテに用いるのは、捌いた家禽やジビエ、あるいはソテに適するようにカットした畜肉である。

ソテに用いる素材は全て、強く熱した油脂で表面を焼き固める。表面に層を作り、肉汁を外に流れ出させずに内部に留めておくのが目的だ。この作業はとりわけ牛や羊のような赤身肉の場合に行なう。

家禽とジビエのソテは、素材に焼き色をつけたらソテ鍋に蓋をしてレンジで、あるいは蓋をせずオーブンに入れてロティールと同様に焼き脂をかけながら火入れを仕上げる。

次に、素材を鍋から取り出してデグラセする。主素材を鍋に戻してソースあるいは付合せとからめる場合はごく短時間、つまりソースの風味がなじむ程度にとどめる。

トゥルヌド、ノワゼート、コトレート、フィレ、アントルコートのような赤身肉のソテでは、少量の澄ましバターで表面を焼き固め、そのままレンジで加熱を行なう。

表面を焼き固める際には、素材が小さく、薄く切ったものであればそれだけ強火にする。

焼いていない生のままの面に血が滲み出てきたら裏返す。先に焼いた面にピンク色の肉汁が出てきたら程良く火が通っている。

ソテ鍋から肉を取り出し、脂を捨ててから、ソースの一部となるワイン等の液体を鍋に注いで沸騰させ、鍋底についた肉汁を溶かし出す。こうしてデグラセした液体にソースを加える― 場合によってはその逆で、別途用意しておいたソースやガルニチュールに加えることもある。仕立てとしての「ソテ」ではデグラセを必ず行なうこと。

ソテ鍋は素材の大きさにぴったり合ったものを使用する。大き過ぎると、肉が接していない部分が高温に

なり、デグラセが上手く出来なくなってしまう。デグラセは、肉を焼いた際に流れ出て固形化した肉汁を液体で溶かし出し、それによってソースがおいしくなるわけだから、デグラセが上手く出来ないとソースがおいしくなくなってしまうのだ。

仔牛、仔羊のような白身肉のソテは、まず表面を焼き固めてから弱火で火を通す。

白身肉の他の調理法と同様、しっかりと火を通すこと。

「ソテ」という名称は、ソテとブレゼ両方の特徴を兼ね備えた料理にも使われる。これは実際のところ「ラグー」と呼ぶのがふさわしいものだ。

こうした料理には牛、仔牛、仔羊、ジビエ等が用いられる。本書ではエスツファード、グーラーシュ、仔牛のソテ、仔羊のソテ、カルボナード、ナヴァラン、シヴェ等の名称でまとめてある。

調理の第1段階では通常のソテと同様に小さめに切った肉に焼き色を付ける。第2段階はソースやガルニチュールと合わせて時間をかけて火を通すという点でブレゼと良く似ている。

## 下茹で

## グラタン

## グリル

グリルにおける調理上の働きとして重要なのは「凝縮」である。

グリルで重要なのは肉汁であり、殆どの場合、肉汁を内部に凝縮させることをまず目指すべきだ。

グリルとは要するに直火で焼くロティと同じであり、人類が料理ということを始めた遙か遠い起源に遡れるだろう。原始人の堅い頭に最初に生じたこのグリエというアイデアは、「もっと美味しいものを食べたい」という本能的な欲求から生まれた進化であり、食べ物を加熱調理するのに用いられた初めての方法なのだ。

やがて、その当然の帰結としてグリルから串焼きのロティが発生した。その頃には既に人類は本能ではなく知性で考えるようになっており、理屈によって結果を推論し、実地から結論を導き出すようになっていた。こうして、料理は進歩への道を歩みはじめたのだ。

## グリルの熱源

もっとも一般的に用いられており、明らかに最良のものと言える燃料は熾火、または小さめの木炭である。どんな種類の燃料でも、重要なのは煙を出さないということだ。火力を強めるために風を送る場合は、その風で煙が外に流れ去るようにしてやる。

ましてや、あまりないことだが、自然と火がくすぶってしまい人工的に風を送ってやらねばならない時でも、煙が出てはいけい。熱源以外の物が燃えたり、炭に脂が落ちて煙が出てしまったら、人工的に風を送ろうと、強い風が吹こうと、きちんと煙を追いつけない限りは、どうしようもなく不味いグリルになってしまうからだ。

とはいえ、他の種類の熱源をグリルに用いても構わない。本書はこの点で絶対を主張はしない。反対に、適切に使うならばどんな熱源でも良いと言える。

## 火床

火床あるいはグリル台の造りも重要だ。グリルする素材の性質や大きさはもとより、状況によって火力を強めたり弱めたり自在に出来なければならない。

だから火床は炉の中央に平らに配する。ただし火力の強弱をつける必要に応じて厚みには変化をつけられるようにする。また、風が当たる側はやや高くして、熱がまんべんなく均等に行きわたるようにする。焼き網は必ず前もって火床に据え、素材をのせる時には充分に熱くなっておくようにする。網を熱くしておかないと素材が貼り付き、裏返す際に素材を壊してしまうことになる。

## グリルの分類

グリルは4種に分類され、それぞれ注意すべき点異なる。

- 赤身肉のグリル (牛、羊、ジビエ)
- 白身肉のグリル (仔牛、仔羊、家禽)
- 魚のグリル
- パン粉衣をつけたグリル。パン粉のみをまぶす場合と、イギリス風パン粉衣を用いる場合がある。

## 赤身肉のグリル

グリルの作業は何よりもまず、各素材に適切な加熱温度を見きわめることから始まる。

素材が大きければ大きい程、肉汁が多ければ多い程、強火で表面をしっかりと焼き固める必要がある。

この「リソレ」の役割と利点については「ブレゼ」のページで既に述べたが、グリルに関してもう一度おさらいしておこう。

牛や羊のような赤身肉を大きく切ったものをグリルする場合、上質の素材で肉汁の豊富なものであればなおのこと、しっかりした層が出来るよう表面を焼き固める必要がある。

内部の肉汁が多ければそれだけ、表面の焼き固めた層に向かう圧力は強くなる。肉汁が熱されるにつれてこの圧力は強くなる。

素材の内部にゆっくり熱が伝わるように火力を上手く調節していれば、次のような調理メカニズムとなる。

肉の火に接している側は、焼き網を通った熱によって線維が収縮し、肉の内部に熱が伝わっていく。熱は層をなすように肉の内部に広がり、肉汁を逆流させる。しまいには肉汁が肉の反対側に達し、火にあたっていない生のままの面に滲み出てくる。このタイミングで肉を裏返し、焼いていない面について同じプロセスを行なう。肉汁が上に向かって逆流して最初に焼いた面でいったん止まり、そこから血の雫が浮かび上がってきたら、程良く火が通っている。

素材が大きい場合、表面をしっかりと焼き固めたらすぐに火を弱め、熱がゆっくりと内部に伝わるようにする。同じ火の強さのまま焼き続けたら、焼き固めた表面がすぐに焦げてしまい、熱が肉の内部に伝わるのを邪魔する結果となる。外側は黒焦げなのに内部はまるで生という状態になってしまう。

あまり厚みのない肉をグリルする場合は、強火で表面を焼き固め、数分間そのまま焼けば程良く火が通る。火を弱める必要はない。例) ランプやシャトブリヤンに程良く火を通すには、まず表面を強火で焼き固めて肉汁が流れ出ないようにしてから、弱めの火加減にしてやり、熱がゆっくり伝わって中まで火が通るようにする。

トゥルヌドやフィレミニョン、ノワゼート、コトレートの小さいカットの肉の場合は、必ず表面を強火で焼き固め、そのままの火の強さで焼き上げる。厚みがないために熱が中まですぐに伝わるからである。

### 赤身肉のグリルの際に気をつけるべきこと

肉を焼き網にのせる前に、澄ましバターを刷毛でまんべんなく塗っておく。焼いている間も同様に澄ましバターを小まめに塗り、火が当たっている部分が乾かないようにする。

肉を裏返すにはパレットナイフか、出来たらグリル用の tong を使う。肉用フォーク等で刺して裏返すのは避けるべきだ。肉を刺せば肉汁の流れ出る通り道が出来るわけだから、それまで気を配ってきたこと全てをわざわざ台無しにしてしまうことになる。

### 程良い火の通り具合

赤身肉の場合、火の通り具合は指で表面に触れてみて押すと抵抗を感じる程度が、内部まで熱が伝わって程良く火が通っている目安となる。反対に、指で押しても全然抵抗を感じないようなら、熱がまだ内部まで伝わっていない。肉の焼き固めた表面にピンク色の肉汁がわずかに浮び上ってくる状態がいちばん確かな目印だ。

### 白身肉のグリル

赤身肉の場合は必ず表面を強火で焼き固めるが、白身肉の場合その必要はまったくない。仔牛や仔羊のような白身肉は肉汁がアルブミンの状態でしか存在しておらず、焼く際に凝縮させるよう気を配る必要がないからだ。

白身肉のグリルは弱めの火加減で、肉に火を通しながら同時に表面にきれいな焼き色がつくようにする。焼いている間、小まめにバターをかけてやり、表面が乾かないようにする。

浸み出てくる肉汁がすっかり透明になったら、程良く火が通っている。

### 魚のグリル

魚は大小にかかわらず、バターか植物油をたっぷりかけてから、やや弱めの火加減でグリルする。火入れの最中も小まめにバターまたは油をかけてやること。

魚の場合は、骨から簡単に身が離れるようになったら程良く火が通っている。

鯖 [さば]、ルージェ、鰹 [にしん] のような脂ののった魚以外は、焼く前に小麦粉をまぶしつけ、溶かしバターをかける。こうして魚を黄金色の殻で覆うようにすると、身が乾くのを防ぐと同時に、見た目も良くなる。

### イギリス風またはバターでパン粉衣をつけたグリル

一般的に小さな素材でしかこの方法は用いないが、ごく弱火でグリルし、主素材の火入れとパン粉衣の色づけが同時に行なわれるようにする。

加熱中は小まめに澄ましバターをかけてやる。衣は素材の肉汁を閉じ込めるためのものなので、裏返す時は衣を壊さないように注意すること。

### 揚げもの



## IX. ジビエ

### GIBIER

#### 獐獣

#### SÉRIE DE GIBIER À POIL

赤鹿<sup>1)</sup>、ダマ鹿、イザール<sup>2)</sup>、シャモワ<sup>3)</sup>などはシュヴリユ<sup>4)</sup>と同様に、フランスで使われる大型ジビエに分類され、シュヴリユと同様の調理をする。したがって、これらについては個別に項目を立てる必要はないだろう。

シュヴリユのマリネはしてもしなくてもいいが、とりわけ若い、つまり肉質の柔らかい固体の場合にはマリネしない方がいい。

マリナードの作り方は、ソースの章で記してあり、肉がマリナードに浸かっている時間でマリネのされ方が決まり、そして主にシュヴリユの場合によく見極める必要があるが、とりわけ肉が柔らかい場合にもマリネのされ方が決まる。

#### シュヴリユ

#### CHEVREUIL

##### シュヴリユのシヴェ Civet de chevreuil

用いるのは肩肉、首肉、バラ肉、肩寄りの背肉。各塊は、シヴェをしっとりさせるために通常のマリネ液用香味付けをした煮込み用ワインで、せめて6時間マリネされなければならない。シヴェの調理を始める時に、各塊は水気を切り、

拭いてから強火で表面を焼く。調理は背肉を使った「野ウサギのシヴェ」と同様に、シヴェは単なる煮込みではないので、血でのとろみ付けを省かない。

シュヴリユの血液保存の難しさを考慮して、このとろみ付けには野ウサギの血、やむを得ない場合には養殖のウサギの血を用いる。

#### コトレットとノワゼット<sup>5)</sup>

#### CÔTELETTES ET NOISETTES

シュヴリユのコトレットとノワゼットは同類で、仔羊の鞍下肉のようにたいてい2切れで1人前と数える。

他に調理法指定がなければ、油で手早くソテーしたあと余分な油をきる。バターで焼き色を付けたハート型または丸型の薄いクルトンと交互に王冠状に盛る。

1) cerf(セール) 日本鹿、エゾ鹿もこれに含まれる。肉質が固いとしてあまりフランスでは好まれない。

2) isard ピレネー山脈に生息するカモシカ的一种。若いものが肉質が柔らかく特に珍重される。

3) アルプス山脈などに生息するカモシカ的一种で前出のイザールに非常に近い。

4) 体長約1~1.3m、体重約20~25kg(成体)。和名、ノロ鹿。日本で主に食されるエゾ鹿(赤鹿類)に比べ小型の別種。ユーラシア大陸中・高緯度に分布。夜行性で食性は灌木、草、果実などの植物食。フランスでは年に25万頭ほどをとる、ポピュラーな獐獣(2000年現在)。生後6ヶ月までをfaon(フォン)、18ヶ月までをchevrillard(シュヴリヤール)、20~25kgのオスをbrocard(ブロカール)、メスをchevette(シュヴレット)またはchèvre(シェーブル)と呼ぶ。

5) 牛の背肉、仔牛モモ肉中心部の名称「ノワ」よりも小さい、主に羊・仔羊・鹿のフィレ肉または背肉の中心部。

シュヴルイユのコトレット・ボーヴァル  
シュヴルイユのコトレット・さくらんぼ添え  
Côtelettes de Chevreuil aux Cerises

### **Cuissot**

CUISSOT

### **Filets Mignons**

Filets mignons de Chevreuil au Gnièvre  
Filets mignons de Chevreuil au Gnièvre

### **Selle ou Cimer**

SELLE OU CIMER

Selle de Chevreuil Briand  
Selle de Chevreuil Briand

## XIII. 野菜料理・パスタ

### LÉGUMES — FARINEUX ET PÂTES ALIMENTAIRES

#### 野菜料理 SÉRIE DES LÉGUMES

#### 野菜の仕込みにおける注意事項

*Observation sur les Opérations préliminaires.*

#### 下茹で<sup>1)</sup>

##### BLANCHISSAGE

この作業を行なう場合、2つのケースに分けられる。第1に、例えばほうれんそう、プチポワ、アリコヴェール等の一般的な青物野菜の場合、完全に火を通すのが目的。たっぷりの湯で手早く茹で、クロロフィルすなわち葉緑素を失わないよう注意すること。第2は、野菜に本来あるえぐ味を消す目的<sup>2)</sup>。例えばキャベツ、セロリ、シコレ等。原則的に、若どりの野菜は下茹でしない。下茹でで完全に火を通してしまふ野菜については、1リットルあたり7gの塩を湯に加えること。

#### 冷水にはなす<sup>3)</sup>

##### RAFFRAÎCHISSAGE

下茹で後に冷水にとるのは、野菜をプレゼにする場合と、オペレーションの都合から事前に茹でておかなければならない場合だけにすること。また、後でバターやクリームであえる場合、冷水にとると風味が負けてしまうので注意。

1) blanchir (ブロンシール)。もともとの意味は「白くする」。古代ローマ時代から17世紀頃まで、肉類は最初の下茹でしてから調理するのが一般的だった。赤身肉を茹でると表面が白くなることからこの用語が用いられるようになった。野菜にかぎらず、素材によっては白く茹であげるために単なる湯ではなく「ブラン」を用いる場合もある。以下は本書、肉料理の概説部分にあるブランの要旨。水1Lに大さじ1杯強の小麦粉、塩6gとスプーン2杯の溶いて沸かす。クローヴを刺した玉ねぎ1個とブーケガルニ、下茹でする素材、さらに空気に素材が触れて変色するのを防ぐために獣脂を加える。脂は牛あるいは仔牛の生のケンネ脂を細かく刻んだものを使う。脂を事前に冷水にさらして血等の不純物が残っていないようにしておくこと。また、原注において、野菜の下茹で用のブランには、ヴィネガーではなくレモン汁を用いたほうが良いと述べてある（肉およびある種の野菜に用いるブラン [p.0] 参照。）

2) いわゆる「アク」だが、例えばサヴォイキャベツの場合など、しっかり下茹でをしないと、後の調理の段階で変色することがある。厳冬期に霜に何度もあたったものなら下茹で時間は数分〜10分程度で済むが、それ以外の時期のものは2時間〜3時間の下茹でが必要（丸ごと下茹でする場合）。冬季の霜にあたった状態を人為的に作りだす、つまり冷凍庫に入れて水分が凍る際に膨張する力を利用して細胞壁を破壊すれば、下茹で時間は少なくて済む。シコレの場合、軟白されているものはそのまま生食可能なくらいアクも苦味も少ないので、ここでは軟白されていない緑のものを指している。セロリは品種によって風味やアク、苦味の強さが違うので注意。とりわけ日本ではコーネルという生食に適した品種の栽培が多いため、下茹ではあまりしっかり行なう必要もないだろう。逆に、サルシフィなどは変色を防ぐためにレモン果汁を用いるが、この変色はアクではなく、同じキク科の野菜であるレタス類の切り口が空気に触れて変色するのとまったく同じ現象。ただし、サルシフィは長時間加熱することで線維が柔らかく美味しくなるので、調理によっては充分に下茹でをしたほうが良い。また、ほうれんそうやブレットなどアカザ科の野菜にはシュウ酸が含まれていて結石の原因となるが、これも下茹ですることで容易にほとんどを除去出来るので下茹でが必須。いっぽう、プチポワのごく若どりのものについては新鮮なものに限られるが少量なら生食可能。冷凍品や大きく育った豆は下茹でが必須。アリコヴェールも同様に、わずかながらレクチンが含まれているので下茹で必須。これは他の豆類も同様なので注意。

3) rafraichir (ラフレイシール)。原義は、リフレッシュさせる。

## アラングレーズ<sup>1)</sup>

### CUISSON DES LÉGUMES À L'ANGLAISE

沸騰した湯で茹でるだけでいい。次によく湯切りをして、さらに水気をとばす。野菜料理用の深皿に盛りつけ、貝殻形のバターを添えて供する。味付けは食べ手自身に行なっていただく。葉物野菜なら何でもこのアラングレーズで調理、提供可能。

## 乾燥豆<sup>2)</sup>

### CUISSON DES LÉGUMES SECS

乾燥豆を水に漬けてもどすのはよろしくない。その年に穫れた良質のものなら、水から弱火でゆっくり沸かして茹でるだけでいい。あく取りをして香味野菜<sup>3)</sup>を加え、蓋をしてごく弱火で茹でる。あまりにも古い豆や品質が劣るものはあらかじめ水でもどしてもいい。ただし、豆が膨れるのに必要な時間きっかり、つまり1時間半から2時間程度に留めること。何時間も水につけておくと、発酵が始まってしまう。そうなる美味さもほとんどなくなってしまうし、豆の組織が損なわれて使いものにならなくなってしまうことさえある。

## 野菜のブレゼ<sup>4)</sup>

### BRAISAGE DES LÉGUMES

野菜は事前に湯がいて冷水にとり、その後に余分な葉などを切り落して成形する。肉料理のブレゼ [p.0]と同様に、鍋の底と周囲に豚背脂のシートを張り、野菜を入れる。上面を背脂のシートで覆う。鍋に蓋をして弱火でかるく汗をかかせるように蒸し煮<sup>5)</sup>した後、材料がかぶる高さまで白いフォン [p.19]を注ぐ。鍋に蓋をし、中温のオーブンに入れて火を通す。

火が通ったら、野菜を取り出して水気をきり、料理での用途に合わせて成形する。その後すぐに使う場合は、煮汁の浮き脂を取り除いて<sup>6)</sup>から煮詰め、野菜とともにソテー鍋で保温する。事前に仕込んでおく場合には、鍋から皿あるいは専用の陶製の器に広げる。煮汁は浮き脂を取り除かずにそのまま加える。バターを塗った紙で覆ってストックしておく。

## 野菜のブレゼのソース

### SAUCE DES LÉGUMES BRAISÉS

ブレゼの煮汁を煮詰め、浮き脂を丁寧に取り除いて使う。場合によってはグラスドヴィアンド [p.21]、あるいは相応量のドゥミグラス [p.25]を加える。どちらの場合も、バターを加えてソースをまろやかに仕上げる。必要ならレモン果汁をほんの少量加える。

- 1) à l'anglaise (アラングレーズ)。イギリス風、の意だが、常識的に考えて、イギリスにおいてのみ野菜をただ茹でるという調理法が一般的というわけではない。1907年に刊行された本書の英語版 *A guide to modern cookery* において、イギリス式パン粉衣については *pané à l'anglaise, treated à l'anglaise* として説明がなされているが (pp.70-71)、野菜類を茹でることについての言及は見られない。つまり、この表現が通用したのはフランスにおいてのみ、ということになる。
- 2) légume (レギューム) という語は古い時代には「豆類」を意味していた。その他の野菜は *feuilles* (フイユ、葉) とか *racine* (ラシーヌ、根=根菜) などと呼ばれることが多かった。*légume* が野菜の総称となったのは比較的新しい時代のことであり、現代でもイタリア語では *légumes* に対応する *legumi* (レグーミ) という語は「豆類」を意味する。なお、イタリア語での野菜の総称は *ortaggi* (オルタッジ、複数形)。
- 3) 一般的にはクローヴを刺した玉ねぎと縦に四つ割りにしたにんじん、ブーケガルニ。
- 4) よく誤解されがちなものなので注意したい。
- 5) *suer* (スユエ) 日本ではむしろシュエと呼ぶ現場が多い。
- 6) *dégraisser* (デグレセ)。

## 青物野菜をバターであえる

### LIAISON DES LÉGUMES VERTS AU BEURRE

茹でた野菜はしっかりと水をきっておく。味付けをしてバターを加え、鍋をあおるようにしてバターが野菜全体にまわるようにする。バターを加えるのは **火から外した状態**で行なうこと。そうすればバターの風味が失なわれずに仕上がる。

## 生クリームであえる

### LIAISON DES LÉGUMES À LA CRÈME

この方法で調理する場合は、野菜をやや固めの状態になるよう下茹でしておくこと。よく水気をきってから野菜を鍋に入れる。沸かした生クリームを野菜が上に顔を出す程度に加える。時々、ヘラでゆっくりかきまぜ<sup>1)</sup>ながら火入れを仕上げる。

クリームがほぼすっかり煮詰まったら、バターとレモン果汁少々を加える。必要なら、生クリームにソース・クレーム [p.42] を少量加えてもいい。

## 野菜のクレームとピューレ

### CRÈMES ET PURÉES DE LÉGUMES

乾燥豆とでんぷん質の野菜は裏漉ししてピューレにする。次にバター 1 片を加えて火にかけ、水気をとばす。牛乳か生クリームを加えて濃さを調節して仕上げる。

アリコヴェール、カリフラワー等のように水分の多い野菜をピューレにする場合は、濃度を出すため、その野菜との相性のいいでんぷん質の野菜のピューレを加えること。

野菜の**クレーム**にする場合は、でんぷん質の野菜のピューレではなく、しっかりした味で濃く仕上げたベシャメルソース [p.26] を加える。

---

1) vanner (ヴァネ)。

アーティチョーク<sup>1)</sup>

## ARTICHAUTS

アーティチョーク・バリゲール<sup>2)</sup>  
Artichauts à la Barigoule

アーティチョークは新鮮で柔らかいものを選ぶこと。花蕾の上部<sup>3)</sup>を切り落とし、周囲の花萼をナイフで削り取る<sup>4)</sup>。下茹で [p.171] し、それから繊維毛を取り除く。完全に切り除くよう心を配ること<sup>5)</sup>。内側に塩こしょうする。デュクセル [p.91] に、1/4の重さの豚背脂を器具を用いておろして加え、さらに豚背脂と同量のバターを合わせ、アーティチョークの中央に詰める。こうして詰め物をした

アーティチョークをごく薄い豚背脂のシートで包み、紐で縛る。これを、ブレゼ [p.172] 用に準備した<sup>6)</sup>鍋に並べ、茶色いフォン [p.19] をアーティチョークの高さまで注いで蓋をしてごく弱火で加熱し<sup>7)</sup>、しっかりと火を通す。

提供直前に、紐を外してアーティチョークを皿に盛り付ける。ブレゼした煮汁は漉して、浮いている脂を取り除く<sup>8)</sup>。上等なソース・ドゥミグラス [p.25] 適量を合わせてとろみを付け、アーティチョークに上からかけて余らない程度の量になる

- 1) artichaut (アルティショー) キク科の多年草で、草丈は1m程にもなる。フランス語としては、16世紀初頭には *carchoffle* あるいは *artichault* の綴りで記録されている。しばしば、カトリヌ・ド・メディシスがイタリアからフランスに「紹介した」とか「もたらした」といわれるが、これは俗説であり、それ以前からフランスでも知られていたし、南フランスでは栽培されていた。実際のところ、カトリヌ・ド・メディシスはフランスの王宮においてアーティチョークの料理が流行するきっかけ程度には普及に貢献したのだろう。16世紀末オリヴィエ・ド・セール『農業経営論』において既に、南フランスの気候を活かした周年栽培の方法が記されており、その方法論の基礎はこんにちでも変化していない。食材としては、主に花蕾を利用する。固く厚みのある花弁のような花萼に覆われており、大型の品種の1番花、2番花など大ぶりのものは、花萼をすべてナイフで切り落して取り除き（この作業はアーティチョーク本体を回すようにして剥くようにするのでトゥルネ *tourner* という）、さらに内部の繊維毛をスプーン等で取り除いて皿のような形状にしたものを加熱したのちに、タルトレットのように入パレイユを詰めるなどする。この基底部分を *fond d'artichaut* (フォンダルティショー) または *cul d'artichaut* (キュダルティショー) と呼ぶ。また、アーティチョーク・いろいろなソースで [p.0] のように花萼の1枚ずつむしって、その下部を葉でしごくようにして食べることもあり、かつては専用の器もポピュラーだった。小型品種および大型品種の3番花以降のような小さめのものは、**若どりであれば**、内側の花萼の下半分も加熱すれば柔らかく美味のため（やや竹の子の姫皮に似たテクスチャ。もちろん風味はまったく違う）、花蕾の上部は切り落して外側の固い花萼だけナイフでむいてから、半割りまたは四つ割りにし、繊維毛を取り除いてから加熱調理する。これは *coeur d'artichaut* (クールダルティショー) と呼ばれることが多い（ただしこれらの呼び名はやや曖昧なところがあり、これをフォンダルティショーと読みかえても解釈可能なケースもある）。さらにごく若どりのものは生食も可能であり、*poivrade* (ポワヴラード) と呼ばれる。よく誤解されることだが、*Poivrade* という品種はなく、収穫タイミングとサイズ（というよりも生食出来るくらい柔らかいものをポワヴラードと呼んでいるのであり、実際には *Violet de Provence* (ヴィオレドプロヴォンス) という品種（およびそれを親としたF1品種）が中心だが、本来的にはポワヴラードに品種の決まりはない。いずれの場合も、空気に触れるとすぐに黒く変色するので、レモンを擦り付けながら作業し、作業後はレモン果汁またはアスコルビン酸を加えた水にすぐに入れるといい。フランスのアーティチョークはブルターニュ産のものがとりわけ有名で、大きな花蕾を付ける品種が中心。南フランス産のものは比較的小ぶりで、花萼が紫色がかかった品種（上述の *Violet de Provence*）が代表的。日本には明治時代に伝わり、何度も生産が試みられているが、一般野菜としての需要を喚起することが出来ずにいるため、営利栽培は事実上ほぼ不可能。このため現在も輸入品が中心。なお、アーティチョークは株分けで殖やすのが一般的であり、ブルターニュ地方の代表品種 *Camus* (カミュ) は種子の流通すらしていない。近年は株分けせず種子から栽培して特性の揃ったF1品種も普及しつつあるが、1回植えると3~5年はそのまま株を更新しないので、フランスにおいてもF1品種の普及のペースは比較的遅い。なお、以下の訳本文の料理名は、原文に「アーティチョークの基底部分」「アーティチョークの芯」「櫛切りにしたアーティチョーク」に相当する表現がある場合でも、「アーティチョーク」で統一した。これは、2018年現在の日本において、本書のレシピで指示されている大きさと十分なクオリティのアーティチョークがいつも容易に入手できるとはかぎらないのが理由。本書のレシピはどれもそうだが、指示されている形態にこだわらず、自由な発想の源として活用することが望ましいだろう。
- 2) プロヴァンス地方に自生する乳茸の一種。もとはこの茸を用いた料理だったといわれるが、どんな種類の茸を用いてもよいとされる。実際には、いわゆるマッシュルームを用いたデュクセル・セッシュを使うケースが多い。
- 3) この場合、花萼をまったく残さずに小さな皿、あるいはタルトレットの形状に剥くことになるので、上から1/3~3/4は切り落とすことになる。また、本文では言及されていないが、もし多少でも茎が付いている場合は、底面が安定するように平らに切り落しておくこと。
- 4) この作業も、アーティチョークを回すようにして行なうため、*tourner* (トゥルネ) の語が用いられる。また、この料理の場合は全体に茶色い仕上りになるため、アーティチョークが空気に触れることで黒ずんでしまうことが問題にならないためか、レモンを擦り付けるなどの指示はされていない。
- 5) この作業は下茹で前に行なうこともある。その場合はスプーン等を使って削るようにする。大型のアーティチョークの基底部分の場合は、本文にあるように、下茹で後に手で繊維毛を塗り取るほうがきれいに仕上がる。
- 6) 野菜のブレゼ [p.172] の項を必ず参照のこと。
- 7) この手法で火を通すことそれ自体が *braiser* (ブレゼ) と呼ばれる。
- 8) *dégraissier* (デグレセ)。
- 1) サルデーニャ王国の宰相として、国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ2世とともに、リソルジメント（イタリア統一運動）を率いた。巧みな外交戦略によりイタリア統一を実現させた英雄のひとりと見なされている。イタリア王国成立後も首相、外相として活躍

まで煮詰める。

### アーティチョーク・カヴール<sup>1)</sup> Artichauts Cavour

プロヴァンス産<sup>2)</sup>の小振りで柔らかいアーティチョークの外側の花萼を卵形に剥く。

これを白いコンソメ [p.0] で茹で、火が通ったら取り出して湯きりし、さらに押し絞って余計な水分を完全に出させる。溶かしバターに漬け込む。取り出して、おろしたグリュイエールチーズとパルメザンチーズの上を転がしてチーズをまぶし付ける。これをグラタン皿に環状に並べ、高温のオーブンで焼く。

アーティチョーク 6 個につき固茹で卵 1 個をみじん切りにして、バターでソテーする。バターが十分に泡立ってきたら、アンチョビエッセンス少々とパセリのみじん切りを加えてソースを仕上げ、アーティチョークに注ぎかける。

### アーティチョーク<sup>3)</sup>・クラマル<sup>4)</sup> Coeurs d'artichauts Clamart

中位のサイズで柔らかいアーティチョークを選ぶこと。掃除をして<sup>5)</sup>6 つに楕切りにする。

内側にバターを塗ったココット鍋に並べ、若どりのミニキャロットを四つ割りにして加える。アーティチョーク 1 つにつき大さじ 3 杯の莢から出したばかりのプチボワを加える。たっぷりのブーケガルニと水少々を加えて軽く塩をし、蓋をしてごく弱火で蒸し煮する<sup>6)</sup>。

提供直前に、ブーケガルニを取り出し、ブルマニエ [p.68] 少々で軽く煮汁にとろみを付ける。ココット鍋のまま供する。

### アーティチョーク・グランデュック<sup>7)</sup> Coeurs d'artichauts Grand-Duc

中位のサイズのよく揃ったアーティチョークを選ぶこと。外側の固い花萼を剥き<sup>8)</sup>、塩湯で茹でる。しっかりと湯切りをし、底に薄くソース・クレーム [p.42] を塗った皿に花輪状に並べる。同じソースを上から覆いかけ、おろしたパルメザンチーズを軽く振りかけ、溶かしバターをかけてからサラマンダー<sup>9)</sup>に入れて焼き色を付ける。アーティチョークを花輪状に並べて空いていた中心部分に、バターであえたアスパラガスの穂先の束を盛り込み、アーティチョークひとつひとつにトリュフのスライスのをせる。トリュフのスライスは溶かしたグラスドヴィアンド [p.21] を混ぜた溶かしバターで加熱しておくこと。

### アーティチョーク・いろいろなソースで Artichauts avec sauce diverses

アーティチョークは高さ 2/3 くらいで揃うように上部を切り落す<sup>10)</sup>。周囲をきれいに掃除する<sup>11)</sup>。紐で縛り<sup>12)</sup>、軽く塩を加えた沸騰した湯に投入する。強火で火を通すこと。提供直前に湯から取り出して水気をよくきり、紐をほどく。

これをナフキンの上に盛り付け<sup>13)</sup>、ソース・オブル [p.40] やオランダーズソース [p.44]、ソース・ムスリーヌ [p.47] などを別添で供する<sup>14)</sup>。このように調理したアーティチョークを冷製として供する場合には、内部の繊毛を取り除き、ナフキンの上に盛り、ヴィネグレット [p.0] とともに供する<sup>15)</sup>。

した。イタリアのおもな都市には必ずといっていい程、彼の名を冠した「カヴール通り」がある。なお、歴史的には北イタリアおよび南フランスのニース周辺にいたる地域をめぐって、オーストリア、フランス、イタリアが領土の奪い合いが行なわれ、イタリア統一後、「未回収のイタリア」運動ではニース周辺をイタリアに編入しようとイタリアは強く主張していた。まさしくエスコフィエの少年時代、ニースでフランス料理の修業を始めた頃のことでもあり、彼の自身がフランス人たる意識は否が応にも強まったものと思われる。

- 2) プロヴァンスでは Artichaut Violet de Provence という品種がもっとも有名。この品種は草勢がおとなしく、小振りの花蕾を若どりしてボワヴラードとして出荷されることも多い。
- 3) coeurs d'artichauts 日本語にすると「アーティチョークの芯」としか表現しようがないが、「りんごの芯」「キャベツの芯」など「芯」は非可食部=廃棄部分のイメージが強いので注意したい。アーティチョークの場合は比較的小振り～中位のサイズの花蕾の外側の固い花萼を剥いた状態のものを指す。レチュやセロリ、カルドン他でも用いられる表現であり「芯に近い柔らかい部分」と理解するといいだろう。
- 4) パリ郊外南西の地名で、かつては豆類（プチボワなど）の生産が盛んだった。
- 5) 花蕾の上半分程を切り落とし、花萼の固い部分と茎の皮を剥く。内部の繊毛はこの時点でスプーン等で取り除いてもいいし、楕切りにした後に取り除いてもいい。
- 6) 原文 cuire très doucement à l'étuvée (キュイールトレドゥスモンアレチュヴェ)。
- 7) 大公の意。ロシア皇太子もこの称号で呼ばれる。ガルニチュール・グランデュックも参照。
- 8) tourner (トゥルネ)。
- 9) 非常に強い上火だけのオーブン。もっぱらグラタンなどの焼き色を付ける目的で用いられる。
- 10) すなわち、上 1/3 程度を切り落とす。
- 11) 具体的には、花萼にトゲがあるようならハサミなどを用いてトゲのある部分をきれいに切り落とす。
- 12) 茹でる際に花萼がばらばらにならないようにするため、十文字に縛ることが多い。また切り落した底部にレモンのスライスをあてて縛るとする教本もあるが、底部を見せる料理ではないので、あまり意味はない。底部を切り落した際に、レモンを擦り付ければ充分だろう。
- 13) かつてはこの方法でアーティチョークを盛るための専用の皿が一般的にあったが、近年はあまり見かけない。
- 14) いわゆるソース入れではなく、小さめの陶製のスフレ型や小さな深皿を人数分用意してソースを供するのがいいだろう。
- 15) この茹でただけの調理は、食べ手がそれぞれに花萼を剥がして、その最下部にある身にソースを付けて、歯でしごくようにして食するのが一般的。この調理には Camus (カミュ) や Laon (ロン) に代表される大型品種が適している。

### アーティチョーク・プロヴァンス風 Artichauts à la Provençale

プロヴァンス産のごく小さなアーティチョーク<sup>1)</sup>を用意する。掃除をして<sup>2)</sup>、熱した油を入れた素焼きの鍋に投入する。塩こしょうで調味し、鍋に蓋をする。そのまま 10 分間加熱する。さらに、アーティチョーク 12 個につ茨から出したばかりの柔らかいプチポワ 1/2 L と粗く刻んだレチュの葉を 1 個分加える。

再度蓋をして、弱火で加熱する。水などの液体は加えない。鍋にしっかり蓋をして中火で加熱してやれば水気が蒸発することもないから、プチポワとレチュの水分だけで充分。

### アーティチョーク・スタンリー<sup>3)</sup> Artichauts Stanley

柔らかい小ぶりのアーティチョーク 20 個を周囲の固い花萼をナイフでむくか、あるいは相当量のアーティチョークの基底部の周囲をナイフでむいて繊維を取り除く。ソテー鍋にたっぷりバターを塗る。玉ねぎ（大）2 個のスライスをしっかり下茹でし、生ハムのスライス 150 g とともに鍋底に敷き詰める。鍋に蓋をして、弱火で軽く汗をかかせるイメージで加熱してから白ワインをグラス 1 杯<sup>4)</sup>注ぐ。これを煮詰めてからごく薄いベシャメルソース [p.26] を材料が浸るまで注ぐ。

アーティチョークを茹でて、野菜料理用の深皿に盛る。

ソースを煮詰め、生クリーム 2 1/2 dL を加えてちょうどいい濃度にする。これを布で圧力を掛けながら漉し、バターをたっぷり加える。

アーティチョークの上からソースをかけ、加熱ハムの脂身のまったくなくところを 5 mm 角程度のさいの目<sup>5)</sup>に刻んでアーティチョークの表面に振りかける。

### アーティチョークのクロメスキ、クロケット Cromesquis et Croquettes d'artichauts

アーティチョークの基底部だけを用いて、他の材料で作るクロメスキ、クロケットと同様に作る（前菜 [p.0] 参照）。

### アーティチョークのクルート<sup>6)</sup> Croûte aus Fonds d'artichauts

アーティチョークの基底部<sup>7)</sup>は、生のまま薄切りにし、ブラン [p.0] で固めに下茹でする。取り出して湯をきる。ソテー鍋にバターをたっぷり塗り、アーティチョークを入れて塩こしょう、ナツメグ少々で調味し、生クリームを加えて弱火で蒸し煮<sup>8)</sup>する。

アーティチョークによく火が通ったら、クリームを煮詰める。マッシュルームのクルート [p.0] のレシピで示しているように、仕上げにバターを加えて滑らかで艶やかな仕上りにする<sup>9)</sup>。

### アーティチョーク・キュシー<sup>10)</sup> Fonds d'artichauts Cussy

小さめのアーティチョーク 12 個の花萼と皮をむいて基底部だけを取り出す<sup>11)</sup>。フォワグラとトリュフ同量ずつで固めに作ったピュレをドーム状に盛り込む。これをソース・ヴィルロワ [p.52] にくぐらせ、冷ます。冷めたら余分なソースをナイフで切り落して形を整える。イギリス式パン粉衣<sup>12)</sup>、油で揚げる。ナフキンの上に盛り付け、素揚げしたパセリを添える。

別添でトマト入りソース・ドゥミグラス [p.25] を供する。

### アーティチョーク・ファルシ Fonds d'artichauts farcis

中くらいのサイズのアーティチョークを用意し、花萼と底面の皮をむいて基底部を取り出す。レモン果汁を加えた水に順次漬けていく。取り出して水気を取り、塩湯で固めに茹でる。取り出してよく湯きりをしたら、固めに作ったデュクセル [p.91] を詰める。バターを塗った天板に並べ、デュクセルの上に細かいパン粉を振る。溶かしバターを少量かけてやり、強火のオーブンでこんがり焼く。

別添でトマト入りソース・ドゥミグラス [p.25] を供する。

### アーティチョークとアスパラガスの穂先 Fonds d'artichauts aux Pointes d'asperges

ファルシにする際と同様にアーティチョークの基

- 1) いわゆる poivrade（ポワヴラード）。外から基底部のあたりを親指と人差し指か中指で挟んでみて弾力があるものが多い。
- 2) ポワヴラードのような小さなアーティチョークは茎を 5～10 cm 程度付けて収穫されることが多く、茎も食用となると、表皮にある筋を取り除き、また花蕾の下に数枚ある小さな葉を取り除く。
- 3) イギリスの探検家ヘンリー・モートン・スタンリー卿（1841～1904）。アフリカを探検し、遭難した医師デイヴィッド・リヴィングストンを発見したことや、ベルギー国王レオポルド 2 世の要請によりコンゴ自由国の設立にも関与した。
- 4) グラス 1 杯 un verre de（アンヴェールド）の意味する具体的な量は時代や地域によって異なるが、『料理の手引き』では約 1 dL（≒ 100 ml）。つまり、1 dL = グラス 1 杯、という感覚がある。
- 5) 原文 salpicon（サルピコン）[p.95]。
- 6) パンの中身をくり抜いてバターなどを内側に塗り、オーブンで乾燥させてケースとしたもの。さまざまな形状、大きさの仕立てがあるが、ここでは本文にあるマッシュルームのクルートを参考にすべきだろう。
- 7) 周囲の花萼をすべてナイフで剥き、繊維を取り除いた状態。アーティチョーク・バリグール [p.0] の最初の段落を参照。
- 8) étuver（エチュヴェ）。
- 9) monter au beurre（モンテオブル）。
- 10) キュシー侯爵。ソース概説 [p.17] および訳注参照。
- 11) レモンをこすり付けながら作業する。レモン果汁またはアスコルビン酸を加えた水に順次付けて変色を防ぐこと。
- 12) 小麦粉、溶き卵、パン粉の順で付けて衣にする方法。ただしパン粉は日本で一般的なものと違い、細かいものが使われるのが一般的。



底部を下処理する。これをバターで弱火にかけて蓋をして蒸し煮し<sup>1)</sup>、そこに、生クリームであえて余分な水気をとばしたアスパラガスの穂先をピラミッド形に盛り込む。これをバターを塗った天板に並べ、ソース・モルネー [p.47] をかけて強火のオーブンでこんがり焼く。

### アーティチョーク基底部のソテー Fonds d'artichauts sautés

アーティチョークの花萼と繊毛をすべて取り除く。ナイフで皮をむき、生のまま薄切りにする<sup>2)</sup>。塩こしょうで調味し、バターでソテーする。野菜料理用の深皿に盛り、上から香草を散らす。

### アーティチョーク・ディートリッヒ<sup>3)</sup> Quartiers d'artichauts Diétrich

プロヴァンス産アーティチョーク 12 個は上 1/3 程を切り落とし、周囲の固い花萼と茎があれば茎の皮をナイフでアーティチョークを回すようにしてむく。これを縦 4 つに切り、玉ねぎのみじん切りを加えてバターを熱した鍋に入れ、強火で色よく炒める。軽く仕上げたヴルテ [p.25] とマッシュルームの茹で汁を加えて弱火で煮込む。ピエモンテ産トリュフ<sup>4)</sup>風味のリゾットを型に詰めて作った縁飾りの中央に、アーティチョークを盛り込み、ソースを煮詰めて仕上げに生クリーム少々で調えてソースを仕上げる。これをアーティチョークの上からかけてやる。

### アーティチョーク・イタリア風<sup>5)</sup> Quartiers d'artichauts à l'Italienne

中くらいのサイズのアーティチョークは花蕾の上から 1/3 くらいを切り落とし、外側の固い花蕾をナイフで剥く。茎も皮をむいて筋を取り除き、きれいな形に整える。これを縦 4 つに櫛切りにする。中心の繊毛をきれいに取り除く。レモンの切れ端をこすり付け、黒ずむのを防ぐ。下処理が済んだ順に冷水に入れていく。下茹でしたら取り出して湯をきる。これを鍋に敷き詰めたフォンドブレーズ [p.0] の上に並べる。蓋をして低温のオーブン

に 7~8 分間入れて野菜が汗をかくようなイメージで加熱する。白ワインを注いで煮詰めたら、茶色いフォン [p.19] をアーティチョークの高さまで注ぐ。低めの温度のオーブンに入れて、アーティチョークがすっかり柔らかくなるまでじっくり火を通す。

提供直前に、野菜料理用の深皿に盛る。煮汁は漉して浮き脂を取り除き、煮詰めてからイタリア風ソース [p.32] に加え、アーティチョークにかける。

### アーティチョーク・リヨン風 Quartiers d'artichauts à la Lyonnaise

玉ねぎのみじん切りにしてバターで炒め、ソテー鍋の底に敷き詰める。その上に、櫛切りにして下茹でしたアーティチョークを並べる。その後はアーティチョーク・イタリア風 [p.177] と同様の手順で調理する。

野菜料理用の深皿に盛り、煮汁を煮詰めてソースにする。ソースは火から外してバターを加えて仕上げる。これをアーティチョークにかけ、パセリのみじん切りを散らす。

### アーティチョークのピュレ、クリーム Purée ou Crêpe d'artichauts

アーティチョークは充分に柔らかいものを選ぶこと。花萼をすべて除去し、基底部だけを取り出す。これを白さが失なわれないよう注意して、軽く下茹でする。これを別鍋に移し、バターを加えて蓋をして弱火で蒸し煮するようにして完全に火を通す。火が通ったら、加熱に使ったバターとともに、目の細かい網で裏漉しする。こうして出来たアーティチョークのピュレを片手鍋に入れ、きめ細かく柔らかいじゃがいものピュレ同量を合わせる。仕上げに、フレッシュなバターと焦がしバターそれぞれ若干量を加える。焦がしバターを加えるのはアーティチョークの風味を引き立てるのが目的。

## アスパラガス

### ASPERGES

1) étuver (エチュヴェ)。

2) 過熱のものでは固くて困難。比較的若どりで新鮮なものを選ぶこと。

3) ここではドイツ語風にカナ書きましたが、フランス式にディエトリックあるいはディエトリッシュ、あるいはイタリア語風にディエトリチェとすべきかも知れない。いずれにしても Dietrich はフランスの Thierry (ティエリ) に相当する非常にありれた男性名であり、家名でもある。いうまでもなく、女優、歌手として有名なマレーヌ・ディートリッヒ (1901~1992) ではない。このレシピは初版から掲載されているから明らかに彼女の名を冠したものではない。このレシピのポイントは、アーティチョークの仕立てそのもの、合わせるリゾットもきわめてイタリア風であるところにヒントがあるのだろう。

4) いうまでもなく白トリュフ。

5) イタリア風ソースを用いているからこの料理名だが、内容的にはアーティチョークのブレゼに他ならない。野菜のブレゼ [p.172] は肉料理におけるブレゼ [p.0] が基本になっているため、フォンドブレーズ [p.0] も肉料理のものに準じていることに注意。また、『料理の手引き』におけるブレゼは基本的に豚背脂のシートで素材を包むか上下から挟むようにしてフォンなどの液体を注いで鍋に蓋をしてオーブンで加熱調理することに注意。間違っても単なる蒸し煮ではない。

アスパラガスは主に 4 種類<sup>1)</sup>に分けられる。フランス産アスパラガスの典型的な品種、アルジャントゥイユ<sup>2)</sup>。グリーンアスパラガス<sup>3)</sup>。ジェノヴァ産紫アスパラガス<sup>4)</sup>、イタリア産アスパラガスの典型で繊細な風味だがややえぐ味がある。ベルギー産ホワイトアスパラガス<sup>5)</sup>、これも繊細な風味だが、輸送による劣化がはげしい。

## なす

## カルドン

## にんじん

## セロリ、根セロリ

beginMain

- 
- 1) variété (ヴァリエテ) 野菜についての場合通常は「品種」と訳すが、ここではバラエティ、種類くらいの意。なお、いわゆる「アスパラソバージュ」asperges sauvages (アスペルジュソヴァージュ) はまったくの別種であり、ここには含まれていない。
  - 2) Argenteuil (アルジョントウイユ)。パリ近郊の地名。かつてここでアスパラガスの生産が盛んだったという。またこの地名を冠した品種が 21 世紀になった現在でも主流であることは事実。穂先がやや紫がかかる傾向にあるが基本的には緑色の品種。
  - 3) 現在ではオランダの種苗会社が交配した F1 品種が増えている。
  - 4) 同上。ただしこの紫色は茹でると失われる。
  - 5) ホワイトアスパラガスは「品種」ではなく栽培方法が異なる(軟白の工程が入る)。理屈のうえではどんな品種であってもホワイトアスパラガスにすることは可能。秋のうちに地上部を切り落とし、根株を中心にブラウ(鋤の一種)などを用いて土を盛り上げる。全体に大きなかまぼこのような格好になる。春になると、地中深くの根株から伸びてきたアスパラガスの茎は日光に当たっていないので軟白されている。それを地上に出る直前に収穫する。収穫は一定期間で終了させ、盛り上げた土を平らに戻し、緑の茎葉を茂らせて翌年のために根株を養成する。トラクタがブラウを曳けるようかなり条間を広くとる必要があり、単位面積あたりの収量は低い。かつては缶詰の材料として北海道で盛んに栽培されていたが、だんだん生産量が落ちている。近年日本ではハウス栽培で土盛りをせずトンネルに遮光率 100 % のシートで暗闇を作って栽培する方式が増えつつある。いずれもフランス料理においてあまり高い評価を得られていないのは、品種の選定と栽培方法に負うところが大きいだろう。

## XIV. アントルメ

\frsec{Entremets\$}

### 概説

OBSERVATION-DES-ENTREMETS

### アントルメの下拵え

SÉRIE DES PRÉPARATIONS AUXILIAIRES POUR ENTREMETS

### 生地などの作り方

PÂTES ET COMPOSITIONS DIVERSES

endMain

beginRecette

フィユタージュ

Feuilletage

ロニユール / ドゥミフィユタージュ

Rognures, ou Demi-feuilletage

### クルート

CROÛTES DIVERSES

beginRecette

ブシェのクルート

Croûtes de Bouchées

ブシェ・ミニヨンヌのクルート

endRecette

### クリーム、

### 砂糖の火入れ

endMain

### 温製アントルメ用ソース

beginRecette

ソース・アングレーズ

Sauce Anglaise

endRecette



## XV. アイスクリーム Glaces

アイスクリームは小菓子とともに供される。少なくとも料理の面ではディナーの総まとめだ。だから、上手に作られて美しくプレゼンテーションされるアイスクリームの品々は極上の美味しさという理想そのもののなのだ。この食事の締めくくりという分野においては、料理芸術の天才<sup>1)</sup>もアイスクリーム程の自由な発想をすることは出来なかったし、これほどまでに美味しい知的発明ともいえる甘味を生み出すことは出来なかった。もっとも、イタリアがアイスクリーム技術発祥の地<sup>2)</sup>で、ナポリの職人達がアイスクリームを作る技術において当然ともいべき名声を得続けてきたとはいえ、我々フランスの職人達が、このアイスクリームという食品科学における重要分野のひとつで技術革新を頂点まで究めたのだ<sup>3)</sup>。

### アイスクリームのアパレイユ COMPOSITIONS DIVERSES DE GLACES CRÈMES

【原注】ここで示しているアイスクリームのアパレイユで砂糖と卵黄の分量、作業手順はどれもまったく同じだ。それぞれのアイスクリームの特徴となる香料や煎じ汁<sup>4)</sup>によってのみ、変更を加えるものもある。  
**アーモンド**

湯剥きしたばかりのスイートアーモンド 100 g とビターアーモンド<sup>5)</sup>5～6 粒を、香りが溶けだすように少しずつ水を加えながら細かくすり潰す。

こうして出来たアーモンドペーストを、あらかじめ沸かしておいた牛乳で 20 分、香りを煮出す。その後は上述のと通りの砂糖と卵黄の分量でクリームを用意する。

### フルーツやエッセンス、リキュール入りアイスクリームのアパレイユ COMPOSITION POUR GLACES AUX FRUITS, AUX ESSENCES, OU AUX LIQUEURS

【原注】ここで示しているアイスクリームのアパレイユで砂糖と卵黄の分量、作業手順はどれもまったく同じだ。それぞれのアイスクリームの特徴となる香料や煎じ汁<sup>6)</sup>によってのみ、変更を加えるものもある。

### フルーツ入りアイスクリームのアパレイユ COMPOSITION DIVERSES POUR GLACES AUX FRUITS

- 1) ここではおそらくカレームのことを指していると思われるが、カレームの『王都パリのパティスリ』(1815 年)第 2 巻にはわずかながら *crème glacée* (クレームグラセ) すなわちアイスクリームのレシピが掲載されている (pp.144-145)。また、デュボワ、ベルナル『古典料理』第 2 巻 (1856 年) にもアイスクリーム、シャーベットについての記述がある (pp.665-675)。そもそも、広義のアイスクリームをフランスの宮廷に伝えたのは 16 世紀、フィレンツェから興入れしたカトリヌ・ド・メディシス (1519～1589) だと言われているし、17 世紀のルイ 14 世は冬の間に貯蔵した氷を利用してアイスクリームを作らせて夏に愉しんでいたという。また、18 世紀末にパリのブルヴァール・モンマルトルにカフェ・フラスカティを開いたガルキなる人物はナポリ出身のアイスクリーム職人で、王政復古～七月王政期にかけて店は盛況だったという。とりわけアイスクリームが評判を呼んだらしい。ガルニチュール・フラスカーティ 訳注も参照。
- 2) アイスクリームをどのように定義するかによって変わってくるが、広義の氷菓を夏に愉しむということ自体は紀元前からいくつかの文明においておこなわれていた。ただ、マルコ・ポーロが 13 世紀末に中国から、氷に硝石を加えることで効率的に冷却する技術を伝えたとも言われており、その意味ではイタリアがアイスクリーム発祥の地であるという表現は可能かも知れない。
- 3) まったく根拠なしの我田引水というわけではなく、19 世紀中葉に冷凍庫を実用化したのはフランスの技術者、フェルディナン・カレ (1824～1900) 他。それまでは氷に塩と硝石を混ぜて -15℃ 程度に冷やしてアイスクリーム、シャーベットなどの氷菓が作られていた。
- 4) *infusion* (アンフュジオン) ハーブなど煮出した液体。一般的にはハーブティのことも意味する。
- 5) アーモンドには主に 2 種あり、一般的なスイートアーモンドと、香り付けにごく少量のみ用いられるビターアーモンドがある。アーモンドバター 訳注も参照。
- 6) *infusion* (アンフュジオン) ハーブなど煮出した液体。一般的にはハーブティのことも意味する。

**その他のアイスクリーム**  
**GLACES DIVERSES**

アイスクリーム・アルハンブラ

## XVI. セイヴォリー Savorys

アリュメット  
Allumettes





## **XVII.   コンポートとジャム   Compotes et Confitures**

### **コンポート**

#### **Compotes Simples**

**アプリコットのコンポート**  
**Compote d'Abricots**

**パイナップルのコンポート**  
**Compote d' Ananas**

**バナナのコンポート**  
**Compote de Bananes**

**チェリーのコンポート**  
**Compote de Cerises**

**イチゴのコンポート**  
**Compote de Fraises**

**フランボワーズのコンポート**  
**Compote de Framboises**

**ミラベルのコンポート**  
**Compote de Mirabelles**

**ネクタリンのコンポート**  
**Compote de Nectarines ou Brugnons**

**モモのコンポート**  
**Compote de Pêches**

**洋梨のコンポート**  
**Compote de Poires**

**リンゴのコンポート**  
**Compote de Pommes**

**プリュノのコンポート**  
**Compote de Pruneaux**

**レヌ・クロドのコンポート**  
**Compote de Reines-Claude**

**リュบาร์ブのコンポート**  
**Compote de Rhubarbe**