

エスコフィエの再解釈

五島 学 訳

トマトのムース¹⁾ Mousse de Tomates

玉ねぎのみじん切り大さじ 1 杯をブロンド色になるまでバターで炒める。辛口の白ワイン 1 1/2 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。トマト 300 g は、押し潰しただけで皮も剥かず、種のあるゼリーも取り除かずにざっくりとみじん切りにしてから玉ねぎを炒めていた鍋に加える。塩こしょう、ピンペッパー 1 つまみとパセリの枝 1 本を加える。

蓋をして弱火で 25 分間煮込む。

トマトが煮えたら、ヴルテ [p.0] 1 大さじ 4 杯と、仔牛の足からとったジュレ、なければ冷水に漬けておいた板ゼラチン 3 枚を加える。

そのまま 2 分間煮立てる。その後、布で漉し、塩こしょうで軽く味を調えるが、次に生クリームを加えるのを勘案すること。

ほぼ冷めた状態になったら、五分立てした生クリーム大さじ 5~6 杯を加える。

これは器ごと供するので、その器に流し込む。氷の上に器を置か、冷蔵庫に入れて冷し固める。

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.0] 1 L に、ソースを合わせる魚でとったフュメ [p.0] 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.0] 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.0] を作る際の際の要領で、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²⁾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.0] 1 dL を少しずつ加えていく³⁾。

クルートとクルトン (III. ポタージュ、における概要部分)

CROÛTE ET CROÛTON

クルートは一般的に、ポタージュ用フルート⁴⁾と呼ばれる細いパンを縦二つに切り、さらに 4~5 cm の長さにカットする。その中のパンの白い身の部分をくり抜いて、その四隅はきれいに切り整えたら、軽くバターを塗り、澄ましていないグレスドマルミット⁵⁾に浸し、オーブンに入れて乾燥させる。

クルートは 1 人あたりひとつ使うようにすること。

スープ⁶⁾では家庭で食べるような普通のパンを薄くスライスしただけのクルートが使われることもある。スライスしたパンはオーブンに入れて乾燥させることもあれば、おろしたチーズを振りかけてから焼き目を付けることもある。

クルトンはパンの白い身で作る。一辺 1/2 cm 角の立方体に刻む。これを澄ましバターで、出来るだけ提供直前に揚げる。ポタージュ 1 L あたりクルトンは大さじ 2 杯、つまり 40~45 g とする。

精白大麦のクリームポタージュ Crème d'Orge

精白大麦 375 g をたっぷりの水で洗う。白いコンソメ [p.0] 1 L に入れて、セロリの芯に近い軟白部分の枝 1 本を薄切りにして加え、火にかける。ご

く弱火で 3 時間煮込む。

これを鉢⁷⁾に入れてすり潰す。布で漉す⁸⁾。提供直前にコンソメ 1/4 L を足し、温めて仕上げる。

ガルニチュール……精白大麦大さじ 2 杯を別途茹でておき、コンソメで洗ってからポタージュ・ク

1) 19 世紀にはトマトが食材として普及し、さまざまなレシピが考案されたが、このムースについては先行文献に見られないようだ。本書以降の『ラルース・ガストロノミック』初版 (1838 年) では当然のようにトマトのムースのレシピが掲載されている。

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.0] においてすでに白ワインを用いているから。

4) flûtes (フリュット)。

5) コンソメやフォンをとる際に浮き脂を取り除くが、通常はこれを漉して精製したもの。ここでは「澄ましていない」とあるので未精製のもの。

6) 本書では soupe (スープ) はガルビュールに代表される、あまり洗練されていない、どちらかといえば庶民的あるいは家庭料理的なものを指す名称とし用いられている。

7) この種の作業には一般的に、ピロンと呼ばれるすりこ木の一種とともに大理石製の鉢が用いられた。

8) このような粘度の高い液体を布で漉す方法についてはヴルテ [p.0] 訳注参照。すなわち、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・ガストロノミック』初版 (1938 年) の) が一般的だった。

レーンに加える

【原注】簡単な作り方としては、精白大麦を用いずに、標準的なポタージュ・クレームを用いるか、大麦粉を用いる。大麦粉は液体 1 L あたり 75 ~ 100 g 用いること。オゼイユのクリームポタージュと同じ分量比率。

仔牛のブランケット¹⁾・クラシック

Blanquette de veau à l'ancienne

(仕上がり約 10 人分、1.5 kg)

ブランケットに用いる部位は、仔牛バラ肉、肩、肩ロース。

肉を小さくに切り分ける。白いフォンを肉がすっかり浸るまで注ぎ、鍋を火にかける。ごく控え目に塩を加える。弱火のまま小まめに混ぜながら沸騰させていく。その間、丁寧にアク取りをすること。

にんじん (小) 1 本、クローブを刺した玉ねぎ 1

個、ブーケ・ガルニ (ポワロー、パセリの枝、タイム、ローリエの葉) を加え、1 時間半弱火で煮る。白いルー [p.0] 100 g と仔牛の煮汁 1 3/4 L でヴェルテを作る。生のマッシュルームの切りくず [^161] 1 つかみを加え、15 分程煮ながら浮いてくる不純物を丁寧に除去してやる²⁾。

仔牛肉の水気をきり、必要があれば形を整える。これを別の鍋に入れ、あらかじめブラン [p.0] ³⁾ で茹でておいた小玉ねぎ 20 個とマッシュルーム 20 個を加える。

提供直前に、卵黄 5 ケと生クリーム 1 dL でとろみを付ける。レモン果汁少々、ナツメグの粉末を加えてソースを仕上げる。ソースを布で漉し、別鍋に入れておいた肉および他の具にかける。沸騰しない程度に温めたら深皿に盛り、パセリのみじん切りを軽く振りかける。

1) ブランケットとフリカセの区別について、『料理の手引き』では、先にソースを作ってからその中で材料を煮込むのをフリカセ、材料を茹でてその茹で汁でソースを作って具材にかけるのをブランケットと定義している。なお、*blanquette* (ブロンケット) の語源は「白い」を意味する *blanc* だが、17 世紀にはある種の白ワインを意味したり、洋梨の品種名として用いられていた。仔牛のブランケットという料理名そのものは、おそらくヴァンサン・ラシャペルの『近代料理』初版 (1835 年) が初出。これに対して *fricasser* (フリカセ) という語の歴史は古く、中世から 17 世紀ごろまでは「油脂を熱した鍋で肉をこんがり焼く」という意味で用いられていた。これが大きく変わるきっかけとなったのがラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』の鶏のフリカセ。もちろんこの本でもフリカセの語は「こんがり焼く」の意味だが、切り分けた鶏をこんがり焼いたのちにブイオンを注いで煮込み、最後に卵黄でとろみを付けるという中世以来のポタージュの作り方に近いものを、ポタージュとは呼ばずにフリカセと表記したことから、意味が変化しはじめ、現代の「白い煮込み」の意味に至ったと考えられている。

2) *dépouiller* (デプイェ) ≒ *écumer* (エキュメ)

3) 水 1 L あたり大さじ 1 杯強の小麦粉と塩 6 g、レモン果汁適量を加えて沸騰させてからクローブを刺した玉ねぎ 1 個、茹でるものが空気に触れたり貼り付いたりしないように細かく刻んだケンネ脂を加えて下茹で等に用いる。