

エスコフィエの再解釈

五島 学 訳

ブロシェ¹⁾のクネル・リヨン風 Quenelles de Brochet à la Lyonnaise

必要量のリヨン風ゴディヴォ [p.2] を用意する (ガルニチュール [p.0]、ファルス [p.0] の節を参照)。ル」スプーンでクネルを成形し、バターを塗ったソテー鍋に並べていく。

これを標準的な方法で、沸騰させない程度の湯で火を通す。クネルを取り出して湯をきって、何らかの魚のソースで 10 分間ごく弱火で煮込む。この料理の特徴である、ぷっくり膨らんだ姿にすること。

採用したソースの粘度が高くて、クネルとソースを合わせるのが仕上げの段階にならざるを得ない場合には、美味しいフュメ・ド・ポワソン [p.0] 適量とともにクネルを容器に入れ、蓋をしてから加熱し、あらかじめ膨らませておくこと。

C. パナード・フランジパーヌ²⁾ 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。ちょうどいい漉さになったら、バットに移して³⁾冷ます。

C. リヨン風ゴディヴォ⁴⁾/ケンネ脂入りブロシェのファルス Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse

- 材料……皮とアラをきれいに取り除いたブロシェの身 (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髓半量ずつ)、パナード C [p.2] 500 g、卵白 4 個分、塩 15 g、こしょう 4 g、ナツメグ 1 g。
- 作業手順……まず鉢でブロシェの身をすり潰す。これを取り出して、次にケンネ脂にパナード (よく冷やしたもの) を加えてすり潰し、卵白を少しずつ加えていく。ブロシェの身と調味料を入れ戻す。すりこ木で力強く練り、裏漉しする。陶製の器に移し、ヘラで滑らかになるまで練る。使うまで、氷の上に置いておく。次のように作ってもいい。ブロシェの身を調味料とともにすり潰し、そこにパナードを加える。裏漉しして、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髓を加えて、よくまとめる。陶製の器に移し、氷の上に置いておく。

1) brochet ノーザンバイク、和名キタカワカマス。カワカマス属の淡水、汽水魚。

2) フランジパーヌとは製菓で用いられる、小麦粉、砂糖、卵を混ぜて牛乳とバニラを加えて煮、砕いたマカロン macaron を加えたクリーム。本文にあるように、このパナード・フランジパーヌにはマカロンは加えないので、作り方のプロセスが途中まで似ていることからの命名だろう。なお、本来のクレーム・フランジパーヌに用いられるマカロンは、現代日本でよく知られているタイプとは異なり、すり潰したアーモンドと卵白、砂糖を混ぜた生地を紙の上にクルミ大に絞り出してオーブンで焼いただけのシンプルなもの。Macaron craquelé (マカロンクラクレ) はこのタイプの代表的なもので、焼く際に膨らんで割れ目が出来ることからクラクレ (裂け目のある) の名称が付けられた。ところで、日本にマカロンが伝わった時期は不明だが、このタイプのものが太平洋戦争前には、アーモンドを落花生に代え、「まころん」の名称でいくつかの製菓会社で製造されるようになり、現在も生産されている。フランス語 macaron の初出はボッカッチョ『デカメロン』のフランス語訳で、原文 maccheroni の訳語として現われる。ただ、このフランス語訳は異本も多く、そのうちの写本のひとつに macaron という語が見られるに過ぎない点で、フランス語への影響という意味では微妙なところだ。むしろ既にフランス語として存在した macaron と音が似ているからというだけの理由で訳語としてあてた可能性さえある。ボッカッチョの原書におけるマッケーローニはこんにちのそれ (マカロニ) とは違い、ニョッキのようなものだったと解釈されるのが定説であり、「マッケ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ユエル』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 (パティスリ的一种)、マカロン、20 種のタルト」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。

3) 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。

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

ソース・ナンチュア¹⁾
Sauce Nantua

ベシャメルソース [p.0] 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²⁾20 を加えて仕上げる。

モリュ³⁾**MORUE**

(約 10 人分……1.25 kg)

モリュ・焦がしバター
Morue au beurre noir ou au beurre noisette

モリュを沸騰しない程度の温度で茹でる⁴⁾。取り出して湯をきり、皮を剥ぐ⁵⁾。そのまま皿にのせて、少しの時間、乾かす。上から粗みじん切りのパセリを振りかける。レモン果汁を身にかけてやり、10 人分あたり 200 g の黒バター⁶⁾すなわち焦がしバターを覆いかけてやる。

エイ**RAIE**

(約 10 人分は掃除をしていない状態で 2 kg)
エイにはいろんな種類があるが、レ・ブクレ⁷⁾がいちばんいい。
イギリス、ベルギー、オランダでは、エイの皮を

剥ぎ掃除した状態で売られており、すぐに調理出来る。

基本的な下拵え……掃除をしていない状態のエイは、ブラシで洗い、切り分ける。

これを水 1 L あたり 12 g の塩とヴィネガー 2 dL を加えた鍋に入れて沸騰させないよう加熱する。火が通ったらすぐに取り出して水気を切り、皮を剥く。すぐに使わない場合は、茹で汁を布で漉してそこに戻し入れておくこと。

エイ・焦がしバター

モリュ・焦がしバター [p.3] とまったく同様に調理する。バターの分量も同じ。

赤身肉（1）……牛**牛セルヴェル・ブルゴーニュ風**
Cervelle à la Bourguignonne

牛のセルヴェルは厚さ 1~2 cm 程度にスライスする⁸⁾。ガルニチュールにするマッシュルームと、バターで色艶よく炒めた小玉ねぎ⁹⁾を加える。赤ワインソースいわゆる「ブルゴーニュ風 [p.0] ¹⁰⁾」を覆いかけ、ごく弱火で 7~8 分煮る¹¹⁾。
やや深い皿に盛り、周囲を、ハート形に切ったパンを澄ましバターで揚げたクルトンで飾る。

牛セルヴェルのマトロット
Matelote de Cervelle

水にさらしてよく血抜きをしたセルヴェルを、あらかじめたっぷり香味を効かせて用意しておいた赤ワイン入りのクールブイヨン [p.0] で茹でる。その後、厚さ 1~2 cm にスライスし¹²⁾、あらかじめ

- 1) ローヌ・アルプ地方にあるナンチュア湖でエクルヴィスが穫れることに由来したソース名。エクルヴィスについて詳しくはバイエルン風ソース [p.0] 訳注参照。
- 2) あらかじめちゃんと加熱調理し、殻を剥いたものを用いること。エクルヴィスの生食はジストマのリスクが高く非常に危険。
- 3) 鱈の近縁種。真鱈によく似ている。通常、morue (モリュ) の名で売られているのは干し鱈、塩鱈で、フレッシュのものは cabillaud (カピヨー) と呼ばれることが多いが、魚類の名称としてはモリュ。
- 4) pocher (ポシェ)。
- 5) 魚を少ない煮汁 (クールブイヨン) で茹でるための細長い魚用鍋 poissonnière (ポワソニエール) を使い、切り身ではなく丸ごと調理する前提になっていることに注意。
- 6) 黒バター beurre noir という名称は 19 世紀、とりわけカレームが好んで使ったもので、要するに焦がしバターに他ならない。焦がす程度は料理人の判断や食べ手の嗜好にも左右されているが、文字通り「黒」にする必要はまったくないので注意。こんにちでは、焦がしバターは beurre noisette (プールノワゼット) と表現することの方が覆いだろう。なお、合わせバターに beurre de noisette [p.0] (プールドノワゼット) というのがあり、これはヘーゼルナッツバター [p.0] beurre d'aveline のことであり、混同しないよう注意。
- 7) raie bouclée 和名ループえい。体長 70~100 cm で褐色の背にたくさんの輪のような模様がある。
- 8) 明記されていないが、下拵えとして、冷水にさらしてよく血抜きをしておくこと (dégorgier デゴルジェ)。
- 9) petits oignons glacés (プチゾニョングラセ) < glacer (グラセ)。白系の小玉ねぎで若どりのものであれば下茹では不要。日本に多い、黄色系品種であれば下茹でしておいたほうが望ましいことが多い。
- 10) 赤ワインソース [p.0] も参照。
- 11) ごく弱火で煮込むことを mijoter (ミジョテ) と言う。
- 12) escaloper (エスカロペ)。
- 1) pêche(s) (ペッシュ) 桃。impératrice (アンペラトリス) 皇后の、の意。フランスが「帝国」を名乗ったのはナポレオンによる第一帝政 (1804~1814) およびナポレオン・ボナパルトの甥ナポレオン 3 世ルイ・ナポレオンによる第二帝政 (1852~1870) の期間だけであり、皇后 impératrice はナポレオン 1 世の後ジョゼフィーヌおよびマリ＝ルイーゼ、ナポレオン 3 世の妻ユジェニーの 3 のみ。料理名としては、à la reine (アラレーヌ) 王妃風、と同様に「豪華な」程度の意味しか持たないが、その料理が創案された時代の反映として見ることは出来るだろう。なお、桃 pêche には同音同綴で「釣り」の意があり、よく煮た綴りで péché (ペシェ) 宗教的な意味での「罪」の意。「ペシェアンペラトリス」と読みまちがえないよう注意。「皇后の背教的罪」という意味になってしまうので、洒落の通じる相手にしか許されないことを覚えておきたい。よくあるフランス語の日本語化で宗教的におかしな意味を持つものと

め茹でておいた小さなマッシュルームとバターで色艶よく炒めた小玉ねぎを加える。

茹で汁¹⁾を布で漉し、ブルマニエ [p.0] を加えてとろみを付ける。これを皿の上にかけ、やや深さのある皿に盛り付ける。ハート形に切って澄ましバターで揚げた小さなクルトンを添える。

【原注】火入れのプロセス以外、このマトロットは上記のレシピ「牛の脳・ブルゴーニュ風 [p.3] 」とまったく同じものだ。

仔鳩とプチポワ

Pigeonneaux aux petits pois

塩漬豚ばら肉 60 g はさいの目に切って下茹でしてから、仔鳩 1 羽あたり 6 個の小玉ねぎとともにバターでこんがり炒める。これらを鍋から取り出して油をきり、その鍋で仔鳩の表面に焼き色を付ける。鍋の脂は取り除き、少量のフォン [p.0] を注いで鍋の底に貼り付いた肉汁を溶かし出す²⁾。ソース・ドゥミグラス [p.0] 適量と鳩 1 羽あたり 1 1/2 dL のプチポワを加える。鍋に塩漬豚ばら肉と小玉ねぎを戻し入れ、ブーケガルニを加える。そのままごく弱火で火を通す。

型に詰めて焼くパテ用の生地

これは 2 種ある。(1) 標準的な生地、(2) ラードを用いた生地。

標準的な生地の材料……ふるった小麦粉 1 kg、バター 250 g、塩 30 g、全卵 2 個、水およそ 4 dL。水の量は使う粉の性質に合わせて加減すること。良質の小麦粉であればそれだけ水をよく吸い込む。小麦粉を台の上に山にして中央に窪みを作る。そこに塩、水、卵、バターを加えてデトランプ³⁾にする。

これを手の平の手首に近いあたりを使って伸ばすようにして捏ねる⁴⁾。これを 2 回行ない、滑らかで均質にまとまった生地にする。延し棒で延してから、布で包み、使うまで冷所に置いておく。

ラードを使う生地の材料……ふるった小麦粉 1 kg、微温い温度にもどして柔らかくしたラード 250 g、全卵 2 個、塩 30 g、ぬるま湯 4 dL。標準的な生地と同様に、デトランプを作り、手の平で捏ねる。

【原注】生地は出来るだけ 24 時間前に仕込んでおくこと。そうすれば粘りは出にくい。休ませた生地の方が、捏ねたばかりの生地より圧倒的に扱いやすいし、よりきれいな焼き色に仕上げられる。

仔牛ロニョン⁵⁾のクルート⁶⁾ Croûte aux Rognons

パン・ジョコ⁷⁾あるいは見た目に面白い形状のパンを 2 1/2 cm 厚にスライスする。形状を整え、底がごく薄くなるようにして、内部をくり抜く。内側にバターを塗り、オーブンに入れてパリッとさせる。

仔牛の腎臓をマッシュルームとともにソテーし、マデイラ酒やシャブリなどで風味付けし、上記のクルートに盛り込む。

【原注】このクルートは食パンを正方形や長方形にして作ってもいい。その場合は澄ましバターで揚げること。

ペッシュ・アンペラトリス⁸⁾ Pêches Impératrice

縁の高さのないグラタン皿⁹⁾の底に、キルシュカマラスキーノで香り付けした製菓用ライス [p.5] を敷き詰める。

その上に、バニラ風味のシロップで煮た半割り

しては他に、bûche de Noël (ビュッシュドゥノエル) がある。これを「ブッシュドノエル」と日本語的に発音すると、bouche de Noël になってしまうが、bouche (ブッシュ) は amuse-bouche のブッシュ、すなわち「口」の意であるから「降誕祭の口」という意味になってしまう。現代日本人は宗教にやや無頓着な傾向が多いが、異文化における宗教はしばしば戦争の直接的原因となるなど、デリケートな部分が食のいたるところに潜んでいるので注意したい。

2) déglacer デグラセ。

3) détrempe (デトランプ) 小麦粉が水分を吸って軽くまとまった状態のこと。

4) fraiser (フレゼ)。

5) rognon (ロニョン)。仔牛、牛、豚などの場合は腎臓のこと。なお、雄鶏の場合は精巣を指す。

6) パンやパイの固く焼けた皮、殻のこと。

7) pain Joko パンの形状の名称のひとつで、バタールより太く短かく、ブール (boule ボール形) ほど丸くない形状のもの。もっとも、あまり厳密な定義はないため、バタールとほぼ同等と考えていいだろう。

8) pêche(s) (ペッシュ) 桃。impératrice (アンペラトリス) 皇后の、の意。フランスが「帝国」を名乗ったのはナポレオンによる第一帝政 (1804~1814) およびナポレオン・ボナパルトの甥ナポレオン 3 世ルイ・ナポレオンによる第二帝政 (1852~1870) の期間だけであり、皇后 impératrice はナポレオン 1 世の後ジョゼフィーヌおよびマリ・ルイーゼ、ナポレオン 3 世の妻ユジェニーの 3 のみ。料理名としては、à la reine (アラレーヌ) 王妃風、と同様に「豪華な」程度の意味しか持たないが、その料理が創案された時代の反映として見ることは出来るだろう。なお、桃 pêche には同音同綴で「釣り」の意があり、よく煮た綴りで péché (ペシェ) 宗教的な意味での「罪」の意。「ペシェアンペラトリス」と読みまちがえないよう注意。「皇后の背教的罪」という意味になってしまうので、洒落の通じる相手にしか許されないことを覚えておきたい。よくあるフランス語の日本語化で宗教的におかしな意味を持つものとしては他に、bûche de Noël (ビュッシュドゥノエル) がある。これを「ブッシュドノエル」と日本語的に発音すると、bouche de Noël になってしまうが、bouche (ブッシュ) は amuse-bouche のブッシュ、すなわち「口」の意であるから「降誕祭の口」という意味になってしまう。現代日本人は宗教にやや無頓着な傾向が多いが、異文化における宗教はしばしば戦争の直接的原因となるなど、デリケートな部分が食のいたるところに潜んでいるので注意したい。

9) timbale(タンバル) 円筒形の比較的浅い型および野菜料理用の深皿のこと。

1) ここではマカロン・クラクレに代表される固いタイプのマカロンのこと。詳しくはバナード・フランジパース [p.0] 訳注参照。

の桃を配する。その上を薄く覆うようにライスの層を重ねる。さらにその上に、アプリコットソース [p.0] の層を作る。砕いたマカロン¹⁾を散りばめ、オーブンの入口の方に入れて²⁾10～12 分加熱する。

表面を焦がさないように注意すること。

製菓用ライス

- 材料……カロライナ米³⁾500 g、砂糖 300 g、塩 1 つまみ、牛乳 2 L、卵黄 12 個、バニラ 1 本、レモンかオレンジの硬外皮を削ったもの⁴⁾適量、バター 100 g。
- 作業手順……米を洗う。下茹でして湯ぎりをし、さらに微温湯で洗う。再度水気をきり、沸かした牛乳で煮込む。牛乳にはあらかじめ香りを煮出しておき、砂糖、塩、バターを加えておくこと。沸騰し始めたら鍋に蓋をし、弱火のオーブンに入れて 25～30 分加熱する。この間、液体の対流現象によって米が鍋底に絶対に触れないよう注意すること。そうでないと、鍋底に米が貼り付いてしまう。オーブンから出したら、卵黄を加え、泡立て器で丁寧に混ぜる。米粒が完全に形を保っているよう、混ぜる際に米粒を崩さないこと。

アプリコットソース

よく熟したアプリコットを目の細かい網で裏漉しする。またはアプリコットジャムを用いてもいい。これを 28°Bé のシロップでゆるめる。火にかけて沸騰させ、丁寧にアクを引く。ソースがス

プーンの表面をコーティング出来るくらいに煮詰まったら火から外し、アーモンドミルクかマデイラ酒、キルシュまたはマラスキーノなど好みで香り付けする。

【原注】果物のクルート用にこのソースを作る場合は、上等なバター少々を加えてもいい。

ペッシュ・ユジェニー⁵⁾

いい具合に熟した桃を選ぶこと。丁寧に種を取り除き、皮を剥く。これをやや深い皿に、フレーズ・デ・ボワと交互になるように盛り込む。キルシュとマラスキーノをスプーン数杯ずつ上からかけて、蓋をして氷の上に 1 時間置いて冷やす。提供直前に、よく冷えたシャンパーニュ風味のサバイヨンソースを桃に覆いかける。

ペッシュ・アンペラトリス

桃は半割りにし、バニラ風味のシロップで煮て、そのまま冷ます。桃をシロップから取り出して、よく水気を取り除く。半割りにした桃の種を抜いた穴にたっぷりとバニラアイスを詰め込んでいき、半割りにする前の桃の形状と大きさになるようにする。桃の側面にはよく煮詰めたアプリコットソースを塗り、シロップで炒りつけたアーモンドを細かくして、その上を桃を転がしてまぶす。フランボワーズのジャムを塗って乾かしたタルトの台にジェノワーズを敷き、キルシュとマラスキーノを浸み込ませた上に桃を盛り付ける。糸状にした飴を上から覆いかぶせる。

2) すなわち低めの温度で。

3) いわゆる短粒種。

4) zește (ゼスト)。

5) このレシピは第四版から。索引には *Pêches Impératrice Eugénie* とあるため、ナポレオン 3 世紀ユジェニーを指すと解釈可能。ただし、索引のミスの可能性もある。その場合には具体的に誰を指しているのかは不明ということになる。