

エスコフィエの再解釈

五島 学 訳

オマール・テルミドール¹⁾ Homard Thermidor

オマール海老は縦二つに割る。身の部分に塩こしょうし、弱火でグリル焼きする。
尾の身を取り出して、や斜めに厚さ 1~2 cm 程度のエスカロップに切り分ける。
イギリス風の、マスタード風味のクリームソース [p.0] を大さじ数杯、殻に流し込む。エスカロップに切った尾の身を元あったように戻し入れ、上から同じソースを塗る。
強火のオーブンかサラマンダー²⁾で軽く焼き色を付ける。

舌びらめ・ボヌファム³⁾ Sole Bonne-Femme

平鍋の底にバターを塗り、生のマッシュルームのスライス 50 g、エシャロット 1 個のみじん切り、パセリのみじん切り 1 つまみを散らすように敷く。その上に舌びらめを置き、白ワイン大さじ 4 杯と薄い魚のヴルテ [p.0] 大さじ 4 杯を加える。火にかけて低温で加熱する⁴⁾。

火が通ったら舌びらめを取り出し、ソースを煮詰めてバター 150 g を加えて口当たりを滑らかに色艶よく仕上げる⁵⁾。ソースを舌びらめに覆いかけ、オーブン等で焼き色を付ける⁶⁾。

【原注】アラカルト⁷⁾方式のレストランの大きな厨房で、ボヌ・ファムの魚料理が多くオーダーされる場合には、以下のようにするといふ。魚料理担当者が (朝と夕に) 行なうべき仕込みは、

1. マッシュルームの薄切りにエシャロットのみじん切り、塩、こしょう、香草、レモン果汁を加えて蒸し煮したものを用意してストックしておく。
2. 魚のソースを卵黄でとろみ付けしてバターで口当たりと色艶よく仕上げておく。そうすれば、魚料理担当者は、注文があった魚をポシェまたははブレゼし、上述のマッシュルーム適量をソースに混ぜ込み、魚に塗り、焼き色を付けるだけでいい。この、舌びらめ・ボヌファムの調理法はチュルボ、バルビュ⁸⁾、メルラン、モステール⁹⁾等に応用できる。

1) フランス革命期に使用されたいわゆる革命暦における「熱月」。現在の暦ではおおむね 7 月 19 または 20 日から 8 月 17 または 18 日にかけての文字通り暑い月。フランス革命が市民革命としての性格を失う決定打となったテルミドールのクーデタ (1794 年 7 月 27 日) が有名だが、この料理名は、1891 年初演のヴィクトリヤン・サルドウ作の演劇『テルミドール』にあやかって命名されたもの。この料理そのものと革命暦あるいはテルミドールのクーデタは直接関係あるわけではない。が、この料理はその後、有名なカフェ・ド・パリのメニューに採用されるなど人気を博し、19 世紀末料理の「古典」となったと言えよう。

2) salamandre (サラマンデル) 上火だけのオーブン。グラタンなどに焼き色を付けるのに用いるが、上面からしか熱が伝わらないために、肉を休ませながら焼くというような使い方をする料理人も少なくない。

3) bonne-femme (ボヌファム) 直訳すると「善良な女性」だが、実際には「おばちゃん」くらいの意味で用いられる語。この語を冠した料理にはやや素朴で家庭的な傾向が強くみられる。

4) 本章冒頭の、ごく少量の水分で弱火で加熱する方法 [p.0] を参照。

5) monter au beurre (モンテオブル)。日本ではブルモンテと呼ぶことも多い。

6) glacer (グラセ)。原義は < glace (グラス) 氷、鏡、アイス。料理においてグラセは多義性のある用語なので注意。小玉ねぎをグラセする場合はバターで色艶よく炒めること、ブレゼの仕上げにグラセするのはこの料理と同様に適度な焼き色を付けること、もちろん急速に冷やすという意味もある。また、製菓などでアイシングをかけることや果物をシロップに漬けて艶を出すことにもこの用語を用いる。

7) 19 世紀以前、食事を提供する施設の多くではターブルドット table d'hôte と呼ばれる、「定食」1 種のみ、食事の開始時刻も揃える、という方式が主流だった。いってみれば、コース 1 種類のみ、開始時刻指定、という現代に散見されるレストランの方式は 19 世紀以前に既にあったことになる。いずれにしても、アラカルトつまり単品で料理を提供するということは、それだけ食材のストックと仕込みを充分に行なえる環境と経済的基盤が必要であることは言うまでもなく、その意味で、19 世紀末から 20 世紀初頭には非常に新しいスタイルだった。だからこそ、原注においてオペレーションについて言及していると解釈されよう。

8) turbot, barbue いずれも鰈、平目の近縁種。

9) merlan, moštèle いずれも鱈の近縁種。